Menu disponible de
septembre 2026 à février 2027

Index du menu

Table gastronomique - Page 2
Essayez le quatuor :
En remplacement de l'entrée et de la soupe (4 bouchées servies aux tables dans une assiette)

Les méchouis - Page 3
Un classique!

Les plats réconfortants - Page 4
La fondue et la flambée!

Table surprise - Page 5
Créé epour les petits budgets, menu de saison.

Menu découverte - Page 6
Menu 7 services de type dégustation, chaque service est de format entrée.

Le buffet chaud - Page 7

Le buffet froid gastronomique - Page 8

Menu buffets froids - Page 9

Boîtes à lunch - Page 10
Et poke bowl!

Menu buffets italiens - Page 11
Nouveauté : Plus d'options, plus de saveurs!

Menu brunchs - Page 12 et 13
Nouveauté : Le bar à cassolette!

Menu terrasse - Page 14 et 15
Bar à poutine ou bar à tacos : l'idéal pour votre soirée!

Menu cocktail dînatoire - Page 16

Bar à bûches - Page 17

Les petits plus, pour faire plaisir - Page 18 et 19

Nos politiques - Page 20

Vous êtes un OSBL ou un groupe de plus de 250 personnes?

N'hésitez pas à nous demander une soumission!

traiteur@traversytraiteur.com
traversytraiteur.com

Menu disponible de
septembre 2026 à février 2027

Table gastronomique

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe, le plat principal et le dessert sont servis aux tables.

Entrées

Ajoutez à votre table d'hôte

Crémeux de fromage frais et ses betteraves (+4.50$)

Salade de champignons gratinés (+4.50$)
(un four doit être disponible sur place)

Rillette de canard et de porc sur croûton et
son confit des fêtes (+4.50$)

Notre antipasti : charcuteries, fromages, croûtons et confit :
- Plateau à partager au centre des tables (+4.50$)
-Assiettes individuelles (+5,50$)

Le quatuor (voir détails en page 18) (+5.75$)

Soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment (inclus dans le forfait)

Crème de carotte au lait de coco

et ses amandes grillées (+1.00$)

Crème Aurora (tomate et jambon)
et sa tuile de parmesan (+1.00$)

Velouté façon parmentier
et ses flocons de bacon (+1.00$)

Soupe Tonkinoise (+1.00$)

Desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

L'exotique mangue-coco et son coulis chocolaté

Croquant vanille et caramel et son coulis de caramel

Le rocher et sa crème anglaise

Bûche traditionnelle choco-caramel et son coulis

Bar à bûches (voir page 17)

Plats principaux

1 même choix pour tous,

possibilité de deux plats principaux (+3.50$)

Poitrine de dinde & sa sauce crémeuse au porto

Carré de porc & sa sauce dijonnaise

Filet de porc & sa sauce à l'argousier

Poisson du marché & sa sauce crémeuse

Suprême de volaille & sa sauce BBQ

Traditionnel rosbif & sa sauce brune (+4.00$)

Filet d'épaule de bœuf & sa sauce aux fines herbes (+6.00$)

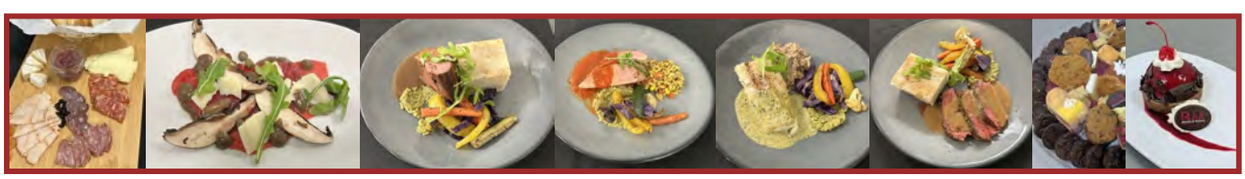
Filet mignon de bœuf & sa sauce au poivre (+14.00$)

Côte de bœuf & sa sauce au poivre (+15.00$)

Accompagnements

Légumes et purée du moment
et 1 choix de féculent inclus avec tous nos plats principaux

Orzo aux légumes, quartiers de pommes de terre grelots,
gratin dauphinois ou riz citronné aux fines herbes



Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus - 36.50$	30 à 49 adultes - 54.25$
	50 à 99 adultes - 48.25$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 45.50$
Retour du matériel aux frais du client	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Les méchouis

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe et le dessert sont servis aux tables.

Le plat principal est en formule de table à buffet.

Entrées

Ajoutez à votre table d'hôte

Crémeux de fromage frais et ses betteraves (+4.50$)

Salade de champignons gratinés (+4.50$)
(un four doit être disponible sur place)

Rillette de canard et de porc sur croûton et
son confit des fêtes (+4.50$)

Notre antipasti : charcuteries, fromages, croûtons et confit :
- Plateau à partager au centre des tables (+4.50$)
-Assiettes individuelles (+5,50$)

Le quatuor (voir détails en page 18) (+5.75$)

Soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment (inclus dans le forfait)

Crème de carotte au lait de coco

et ses amandes grillées (+1.00$)

Crème Aurora (tomate et jambon)
et sa tuile de parmesan (+1.00$)

Velouté façon parmentier
et ses flocons de bacon (+1.00$)

Soupe Tonkinoise (+1.00$)



Plats principaux

Méchoui porc et bœuf

Méchoui bœuf et dinde (+4,00$)

Méchoui porc, bœuf et agneau (+4.25$)

Méchoui porc, bœuf et dinde (+4.25$)

Servis avec une sauce au poivre et une sauce BBQ

Accompagnements

Quartiers de pomme sde terre

Et 3 accompagnements à votre choix:

Mélange de légumes (chaud), salade de chou,
salade jardinière, salade de carottes,
salade de macaroni, salade de fusilli

Desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

L'exotique mangue-coco et son coulis chocolaté

Croquant vanille et caramel et son coulis de caramel

Le rocher et sa crème anglaise

Bûche traditionnelle choco-caramel et son coulis

Bar à bûches (voir page 17)

Pour un méchoui servi à l'assiette

Prévoir un extra de 4.00$ par personne.

et il vous faudra choisir uniquement
une sauce et deux accompagnements.

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 38.75$

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$

Retour du matériel aux frais du client

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 56.00$

50 à 99 adultes - 50.50$

100 adultes et plus- 47.50$

Extra de transport applicable si à plus de 90 km

de notre lieu de production

Les plats réconfortants

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe, le plat principal et le dessert sont servis aux tables.

Entrées

Ajoutez à votre table d'hôte

Crémeux de fromage frais et ses betteraves (+4.50$)

Salade de champignons gratinés (+4.50$)
(un four doit être disponible sur place)

Rillette de canard et de porc sur croûton et
son confit des fêtes (+4.50$)

Notre antipasti : charcuteries, fromages, croûtons et confit :
- Plateau à partager au centre des tables (+4.50$)
-Assiettes individuelles (+5,50$)

Le quatuor (voir détails en page 18) (+5.75$)

Soupes

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Potage du moment (inclus dans le forfait)

Crème de carotte au lait de coco

et ses amandes grillées (+1.00$)

Crème Aurora (tomate et jambon)
et sa tuile de parmesan (+1.00$)

Velouté façon parmentier
et ses flocons de bacon (+1.00$)

Soupe Tonkinoise (+1.00$)

Desserts

1 choix inclus avec tous nos plats principaux

L'exotique mangue-coco et son coulis chocolaté

Croquant vanille et caramel et son coulis de caramel

Le rocher et sa crème anglaise

Bûche traditionnelle choco-caramel et son coulis

Bar à bûches (voir page 17)

La fondue chinoise classique

Fondue chinoise (1/2 livre de bœuf)
et ses accompagnements :

Riz du moment

Pommes de terre au four

Salade de verdure

Crudités

Trio de trempettes



La Flambée (+3,00$)

Flambée de porc mariné
et ses accompagnements :

Riz aux légumes

Salade de verdure

Trio de trempettes



Sans vaisselle ni personnel de service

10 personnes et plus - 43.75$
(Matériel et ustensiles de service inclus)

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$

Retour du matériel aux frais du client

Avec vaisselle, transport et personnel de service

30 à 49 adultes - 61.25$

50 à 99 adultes - 55.50$

100 adultes et plus - 52.75$

Extra de transport applicable si à plus de 90 km

de notre lieu de production

Table surprise

Une formule au choix du chef, pour un repas plus économique

L'entrée, s'il y a lieu, la soupe, le plat principal et le dessert sont servis aux tables.



Entrée

Ajoutez à votre table d'hôte (+3.75$)

Entrée de saison au choix du chef

Soupe

(Crédit de 1.00$ si vous ne désirez pas de soupe)

Soupe ou potage de saison au choix du chef

Accompagnements

Légumes de saison et un féculent au choix du chef

Plat principal

Viande et sauce au choix du chef

Dessert

Dessert au choix du chef

Le repas vous sera annoncé 14 jours avant l'événement.
Les choix seront faits par notre équipe selon les prix de nos fournisseurs.



Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus - 36.50$	30 à 49 adultes - 49.50$
	50 à 99 adultes - 44.25$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 41.50$
Retour du matériel aux frais du client	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Menu disponible de
septembre 2026 à février 2027

Menu découverte

Repas 7 services, servi aux tables

Entrée froide

Betterave, crème et basilic

ou

Gaspacho fraise et melon

Entrée chaude

Guiso cubano (soupe cubaine)

ou

Vol-au-vent aux champignons sauvages

Trou normand

Granité de saison

Poisson ou fruits de mer

Poisson du marché avec salsa à la mangue

ou

Crevette al ajillo (à l'ail)

Viande

Joue de bœuf braisée au jus

ou

Magret de canard aux fruits des champs

Fromage ou salade fraîche

Variété de trois fromages du terroir disposés au centre des tables

ou

Salade de pêches grillées et vinaigrette maison aux framboises

Dessert

Poire pochée sur crumble aux noix et caramel crémeux

ou

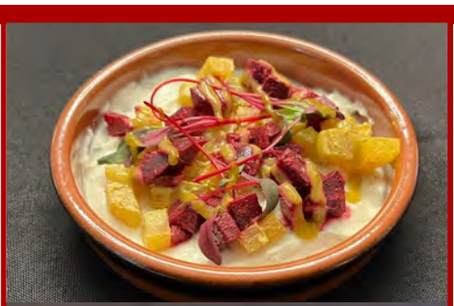
Dôme de mousse aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges

Avec vaisselle, transport et personnel de service

50 à 99 adultes - 72.75$

100 adultes et plus - 67.75$

Extra de transport applicable si à plus de 90 km
de notre lieu de production








traiteur@traversytraiteur.com
traversytraiteur.com

Le buffet chaud

En table à buffet avec 2 personnes pour le service

Pommes de terre en quartiers

Mélange de légumes

1 choix de parmi :

Pâté à la viande

Pâté mexicain

3 salades au choix

Salade de chou

Salade de carottes

Salade de macaroni

Salade de fusilli

Salade de pommes de terre

Salade d'orzo à la grecque

2 plats de résistance

1 choix parmi :

Poitrine de dinde et sa sauce

Longe de porc et sa sauce

Côtes levées

Ragoût d'antan

1 choix parmi :

Mijoté de bœuf

Pâté au poulet

Lasagne

Le dessert

Café en station libre-service

1 choix parmi :

Assortiment de mignardises sucrées

Mini beignes variés

Bûche choco-caramel

Ajouter un 3e plat de résistance +4.50$

Ajouter un potage du moment +3.50$

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus - 36.50$	30 à 49 adultes - 54.25$
	50 à 99 adultes - 48.25$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 44.25$
Retour du matériel aux frais du client	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Menu disponible de
septembre 2026 à février 2027

Le buffet froid gastronomique



En table à buffet avec 2 personnes pour le service

Sandwichs gourmands (3 variétés)

Plateau de terrines, charcuteries et confits

Plateau de fromages du terroir, raisins et noix

Assortiment de pains et croûtons

Oeufs farcis

Plateau de fruits

3 salades au choix

Salade de légumineuses

Salade de betteraves

Salade de riz et crevettes

Salade de chou

Salade de carottes

Salade de macaroni

Salade de fusilli

Salade de pommes de terre

Salade d'orzo à la grecque

2 choix de bouchées froides

Tomates confites et mozzarella

Tataki de thon

Tartare de bœuf

Salami et duo d'olives

2 choix de bouchées chaudes

Mini poivron farci

Feuilleté aux asperges, prosciutto et fromage

Brochette de pétoncles et bacon

Saucisse européenne et son caramel à la bière

1 choix de dessert :

Assortiment de mignardises sucrées

Mini beignes variés

Bûche choco-caramel

Ajouter un potage du moment +3.50$

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel	Avec vaisselle, transport et personnel de service
10 personnes et plus 47.25$	30 à 49 adultes - 61.00$
	50 à 99 adultes - 59.00$
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$	100 adultes et plus - 55.00$
Retour du matériel aux frais du client	Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

traiteur@traversytraiteur.com
traversytraiteur.com

TRAVERSY
TRAITEUR

Menu disponible de septembre 2026 à février 2027

Menu buffets froids

En formule table à buffet

Consommé gratuit pour un groupe de 100 personnes et plus!

Économique

Sandwichs (œuf, jambon, poulet) 5 mcx

3 salades

Crudités, trempette & fromages

Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 20.00$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 25.25$

Élégant

3 sandwichs gourmands selon l'inspiration du chef

3 salades

Crudités, trempette & fromages

Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 23.25$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 29.75$

Complet

Sandwichs (œuf, jambon, poulet) 4 mcx

pain farci au poulet

3 salades

Crudités, trempette & fromages

1/2 œuf farci

Plateau de viandes froides

Un plat chaud

Dessert

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 26.50$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 32.75$

Faites vos choix parmi :

Salades

Salade de chou, salade jardinière, salade de carottes,
salade de macaroni, salade de fusilli,
salade de pommes de terre, salade d'orzo à la grecque.

Plats chauds

Pâté à la viande, pâté au poulet,
lasagne (régulière ou végane), nouilles chinoises

Desserts

Mini beignes variés

Assortiment de desserts en bouchées

Bûche choco-caramel

Petits extras

Consommé aux légumes - 2.00$

Un plat chaud - 3.50$

Pain farci ou tortillas roulé - 2.00$

Œuf farci - 1.25$

Viandes froides - 3.50$

Raisins (présentés avec le fromage) -1.75$

Planche de terrine et fromages fins - 8.00$

Sushi (plateau de 60 morceaux)- 125$

Végétarien et végan...

Sachez qu'il est possible de vous ajouter des boîtes à lunch pour les végétariens et les végans sans frais supplémentaire.

Pour les groupes de plus de 50 personnes, il est possible de remplacer une partie de vos sandwich par un plateau de sandwichs végans.

Informez-vous auprès de notre personnel.

Nouveauté!

Nous avons maintenant un menu dédié aux goûters et aux après-funérailles.

Informez-vous auprès de notre personnel.

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du client

TRAVERSY
TRAITEUR

Menu disponible de
septembre 2026 à février 2027

Boîte à lunch individuelle

Nos boîtes à lunch et les ustensiles inclus sont en plastique compostable.

Traditionnelle

Assortiment de sandwichs (œuf, jambon, poulet)

Crudités, fromage cheddar et trempette maison

Salade au choix du chef

Fruits frais et dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 20.75$

50 boîtes et plus - 19.25$

Classique

Croissant jambon et fromage

Crudités, fromage cheddar et trempette maison

Salade au choix du chef

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 20.75$

50 boîtes et plus - 19.25$

Délicieuse

Deux sandwichs gourmands

Crudités, fromage cheddar et trempette maison

Salade au choix du chef

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 21.25$

50 boîtes et plus - 19.50$

Gourmande

Deux sandwichs gourmands

Crudités et trempette maison

Deux salades au choix du chef

Fromages fins, terrine et confit

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 23.25$

50 boîtes et plus - 21.50$

Végétarienne ou végane

Wrap végan

Crudités, fromage cheddar et trempette
(sans fromage pour l'option végane,
on remplace par des noix)

Salade au choix du chef

Fruits frais

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 21.25$

50 boîtes et plus - 19.50$

Poke bowl

Poisson, viande ou tofu au choix du client

Riz ou vermicelles de riz au choix du chef

Légumes variés au choix du chef

Vinaigrette maison

Dessert au choix du chef

10 à 49 boîtes - 18.75$

50 boîtes et plus - 17.25$

Brunch

Croissant œuf et jambon

Fromage cheddar et fruits frais

Mini viennoiserie

Gros muffin déjeuner

Yogourt

10 à 49 boîtes - 20.75$

50 boîtes et plus - 19.25$

Goûter-brunch

1/2 croissant et confiture

1/2 viennoiserie

Fromage cheddar et fruits frais

Muffin

Yogourt

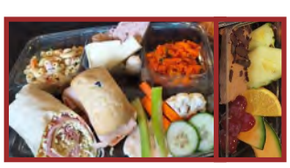
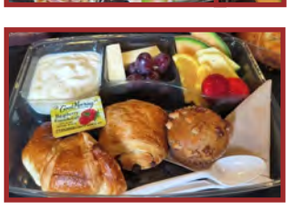
10 à 49 boîtes - 12.50$

50 boîtes et plus - 10.75$







Les boîtes à lunch ne sont pas servies.

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$

Livraison incluse pour 50 boîtes à lunch et plus.

Ajouter un breuvage en bouteille ou canette
(eau, boisson gazeuse ou jus) - 1.75$

Ajouter une cafetière 50 tasses - 75$
(inclus : verres disposables, sucre, lait et crème)
Le retour de la cafetière est à la charge du client.

Menu buffets italiens

En formule table à buffet

Una pasta

Spaghetti sauce à la viande

Salade César

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 20.00$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 25.25$

100 adultes et plus - 24.25$

ou

Lasagne

Salade César

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 20.50$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 26.00$

100 adultes et plus - 24.75$

Duo di pasta

Spaghetti

Trio de sauces
(à la viande, tomates & basilic, crème & trois fromages)

Lasagne

Salade César

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 24.25$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 34.00$

100 adultes et plus - 32.75$

Elaborate di pasta

Trio de pâtes

(Spaghetti, fettuccine, tortellini)

Trio de sauces
(à la viande, tomates & basilic, crème & trois fromages)

Salade César

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 24.25$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 34.00$

100 adultes et plus - 32.75$

ou

Bar à pâtes

1 choix de pâte :

Spaghetti ou fettucine

Trio de sauces
(Alfredo, tomates & basilic, crème & trois fromages)

Variété de légumes
(courgettes, poivrons, oignons, champignons, brocoli)

Variété de viandes
(crevettes, poulet et saucisses italiennes)

Salade César

Dessert du moment

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 29.50$

Avec vaisselle, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 39.75$

100 adultes et plus - 37.50$

Ajouter une sauce aux fruits de mer + 3.25$/personne

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du client

Menu brunchs 1/2

Traditionnel

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Omelette ou œufs brouillés
Bacon, saucisses, jambon chaud
Fèves au lard
Pâté à la viande, pommes de terre santé
Salade de fruits
Plateau de fromage et raisins
Pain en rôties
Creton & confiture

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 20.00$

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 31.75$
50 à 99 adultes - 29.75$
100 adultes et plus - 26.50$

* Nouveauté *

Le bar à "cassolette"

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Œufs cuits au goût
Pommes de terre santé
Variété de légumes
(courgettes, poivrons, oignons, champignons, brocolis)
Variété de viandes
(Saucisse déjeuner, bacon et jambon)
Sauce hollandaise
Salade de fruits
Plateau de raisins et de fromages
Baguette chaude
Creton & confiture
Sirop d'érable & sauce sriracha

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 34.00$
50 à 99 adultes - 32.25$
100 adultes et plus - 29.00$

Servi aux tables

Vaisselle de porcelaine

Omelette
Bacon, saucisses, jambon chaud
Pommes de terre santé
Plateau de fruits et de fromages au centre des tables
Corbeille de croissants & rôties
Creton & confiture

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 34.00$
50 à 99 adultes - 31.75$
100 adultes et plus - 30.75$

Combo dîner-brunch

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Œufs brouillés
Rosbif et sa sauce brune
Quartiers de pommes de terre
Plateau de terrine, charcuteries et confit
Plateau de fromages du terroir, raisins et noix
Assortiment de pains et croutons
Crudités et trempette
Salade jardinière et salade de macaroni
Croissants et viennoiseries
Confiture
Plateau de fruits
Assortiment de mignardises sucrées

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 41.00$

Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 49.50$
50 à 99 adultes - 44.25$
100 adultes et plus - 41.00$

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du client

Menu brunchs 2/2

Boîte à lunch brunch

Croissant œuf et jambon
Fromage cheddar
Fruits frais
Mini viennoiserie
Gros muffin déjeuner
Yogourt

10 à 49 boîtes - 20.75$
50 boîtes et plus - 19.25$

Boîte à lunch goûter-brunch

1/2 croissant et une portion de confiture
1/2 viennoiserie
Fromage cheddar
Fruits frais
Muffin
Yogourt

10 à 49 boîtes - 12.50$
50 boîtes et plus - 10.75$

Continental

Vaisselle de porcelaine

Œufs mimosas
Plateau de charcuteries
Plateau de fromages du terroir
Plateau de fruits frais
Plateau de croissants, muffins et viennoiseries
Yogourt individuel et granola maison
Creton, beurre & confiture

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 17.00 $
Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 23.00 $
50 à 99 adultes - 21.00$
100 adultes et plus - 19.00 $

Cabane à sucre

Vaisselle disposable, service en formule buffet

Soupe aux pois
(pain et beurre)
Omelette au sirop d'érable
Jambon au sirop d'érable
Fèves au lard au sirop d'érable
Pâté à la viande
Quartiers de pomme de terre assaisonnés
Crêpes et sirop d'érable
Pouding chômeur au sirop d'érable

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel
10 personnes et plus - 28.25$
Avec café, thé, jus d'orange, vaisselle, transport et personnel de service
35 à 49 adultes - 34.00$
50 à 99 adultes - 31.75$
100 adultes et plus - 30.75$

Petits extras

Croissants & viennoiseries - 2.50$
Crêpes & sauce au caramel ou sirop d'érable - 2.50$
Salade de macaroni - 2.50$
Plateau de raisins et de fromages - 3.50$
Yogourt individuel - 2.50$
Remplacer les omelettes par des œufs cuits sur place au goût -1.75$
Saucisses roulées au bacon (3/pers) - 2.75$

Avec service : extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production
Livraison dans un rayon de 40 km - 60.00$ - Retour du matériel aux frais du client

Menu terrasse (1/2)

En formule table à buffet

Smoked meat

Smoked meat 5 oz

Cornichons

Moutarde (jaune et Dijon)

Salade de chou et salade de macaroni

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 27.00$

100 adultes et plus - 26.00$

Hot-dogd et hamburgers

Hot-dogs
facturés à la consommation (+2.75$)

Hamburgers
facturés à la consommation (+4.00$)

Condiments
(ketchup, relish, moutarde, si hamburger ajout: mayonnaise, oignons, sauce BBQ et fromage)

Salade de macaroni, salade de chou et salade de pommes de terre

Plateau de crudités, trempette & fromages

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 17.00$

Duo côtes levées et poulet

1/2 portion de côtes levées

1 poitrine de poulet 6-8 oz

Salade de chou, salade jardinière et salade de pommes de terre

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 33.50$

100 adultes et plus - 32.25$

Petits extras:

Liqueurs et bouteilles d'eau -1.75$
facturées à la consommation

Ajouter des frites au menu - 3.25$ par personne

Ajouter une poutine au menu - 8.75$ par personne
(1 choix de sauce : à poutine, BBQ ou italienne)

Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

Menu terrasse (2/2)

En formule table à buffet

Bar à mini burgers

Trois pains
(Pain brioché, pain ciabatta, pain bao vapeur)

Trois viandes
(poulet, porc et bœuf)

Garnitures
(condiments, laitue, tomates, fromages, oignons)

Salade de macaroni, salade jardinière
et salade de chou

Dessert du moment

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 adultes et plus - 31.75$

Bar à tacos

Mini tacos
(3 par personne)

Viandes : poulet, porc braisé, bœuf braisé

Garnitures : laitue, chou rouge, oignons marinés, tomates, jalapeños, coriandre, fromage râpé

Sauces : guacamole, crème sure chipotle,
salsa de mangue, purée de haricots noirs frits.

Nourriture seulement, sans vaisselle ni personnel

10 personnes et plus - 17.75$

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 22.75$

100 adultes et plus - 21.50$

Pour un repas plus complet :

+1 mini taco par personne (et toutes ses composantes)

Salade jardinière

Dessert du moment

+5.00$

Bar à poutine

3 sauces
(sauce à poutine, BBQ ou italienne)

Avec vaisselle jetable, transport et personnel de service

45 à 99 adultes - 17.25$

100 adultes et plus - 16.25$

Pour un repas plus complet :

Viandes au choix du client
(saucisses, poulet et smoked meat)

+5.75$ par personne

Légumes au choix du client
(oignons, piments, pois)

+2.50$ par personne

Dessert du moment

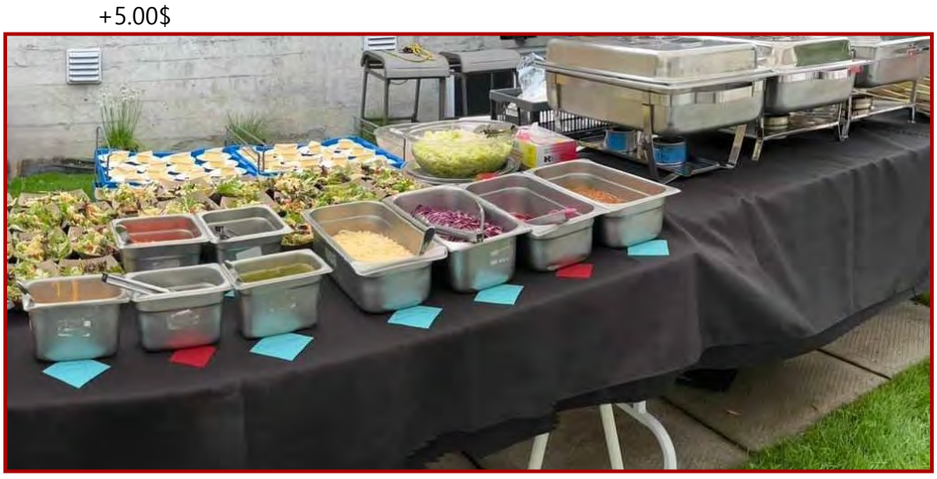
+3.50$ par personne

Petits extras:

Liqueurs et bouteilles d'eau -1.75$
facturées à la consommation

Ajouter des frites au menu - 3.25$ par personne

Ajouter une poutine au menu
- 9.00$ par personne
(1 choix de sauce : à poutine, BBQ ou italienne)



Extra de transport applicable si à plus de 90 km de notre lieu de production

TRAVERSY
TRAITEUR

Menu disponible de
septembre 2026 à février 2027

Menu cocktail dinatoire

Commande minimum 8 sortes de bouchées.

Les classiques

Bouchées froides :

Boule de chèvre en croûte de noix*
Bruschetta tomate et bocconcini en cuillère*
Canapé à la tomate, chèvre et basilic
Coupelle de philo à la salsa charcutière
Crostini de canard fumé et confit
Croustillant de brie & salsa
Fromage du terroir et cerise de terre*
Mini brochette à la grecque*
Mousse de jambon sur pâte feuilletée
Roulade de saumon fumé*
Salade de jambon à la mangue et ciboulette*
Sushi* (minimum 30 personnes)
Tapenade d'olives et d'artichauts sur croûton bretzel
Terrine sur croûton et confit du moment

Bouchées chaudes :

Boulette de porc à la canneberge*
Fondue au parmesan en bouchée*
Brochette d'olives marinées*
Pain bao à l'effiloché du chef
Mini pizza maison*
Mini-poivron farci de porc à la coriandre*
Ailes de poulet *
Satay de volaille*
Saucisse roulée au bacon*

Bouchées sucrées :

Brownies et fraise en brochette*
Datte au bacon*
Mini brochette de fruits*

Prix par bouchée, minimum 8 sortes de bouchées:

45 adultes et plus - 3.00$
Sans service 20 adultes et plus - 2.75$*

Les chics et tendances

Bouchées froides :

Brochette de canard mariné*
Calabrese sucrée et salée en brochette*
Ceviche de pétoncle, fraise et lime*
Crevette marinée*
Croûton campagnard au canard
Fleur de saumon fumé et sa mousse aux crevettes*
Coupelle de phyllo de chèvre aux bleuets
Tartare de bœuf en tartelette
Tataki de canard à l'asiatique*
Tartare de saumon classique sur croûton
Salami et duo d'olives à la crème*

Bouchées chaudes :

Brochette de pétoncles et bacon*
Mini burger du chef
Mini pizza de luxe
Roulade de prosciutto et asperges
Saucisse à l'européenne
Tartelette gratinée saucisson à la florentine et tomate confite*

Bouchées sucrées :

Assortiments de mini-pâtisseries
Macarons assortis*
Mini pavlova aux fruits de saison

Prix par bouchée, minimum 8 sortes de bouchées:

45 adultes et plus - 5.25$
Sans service 20 adultes et plus - 4.75$*

Laisser notre chef choisir vos bouchées
et obtenez 8 bouchées pour le prix de 7...
ou 14 bouchées pour le prix de 12!

Les bouchées avec * sont offertes sans service, car elles ne nécessitent pas de montage.

Nous conseillons 8 bouchées par personne pour un 5 à 7 ou 14 bouchées par personne pour un repas.

Le bar à bûches



Disponible du 1er novembre au 15 janvier

Bûches sucrées :

Sucre à la crème : Gâteau vanille, insertion de sucre à la crème de grand-maman et crème chantilly.

Érable : Gâteau à la vanille, mousse à l'érable, insertion de crème à l'érable et nappage à l'érable

Caramel : Gâteau à la vanille, mousse vanille et caramel, croquant de pacanes et éclats de caramel, nappage caramel

Bûches chocolatées :

Chocolat chaud : Gâteau au chocolat, mousse au chocolat au lait, crème à la guimauve et éclats de cannes de bonbon

Rocher : Gâteau au chocolat, mousse au chocolat, crème princesse à la noisette, glaçage chocolat éclats de noisettes

Choco-caramel : Gâteau au chocolat, mousse au chocolat blanc, crémeux caramel et ganache chocolat au lait

Bûches fruitées :

Passionné : Gâteau à la vanille, mousse aux fruits de la passion, crémeux à la fraise et gelée à la fraise

Exotique : Gâteau à la mangue, mousse à la noix de coco, gelée de mangue et noix de coco râpée

Fruits des champs : Gâteau à la vanille, mousse aux petits fruits et morceaux de petits fruits

Bûches osées :

Rouge et verte : Gâteau à la framboise, mousse à la vanille, crémeux à la pistache et gelée de framboises

Délice sucré : Gâteau aux épices de Noël, croustillant, mousse au miel et morceaux de poire

San Francisco : Gâteau au romarin, mousse aux agrumes, gelée au citron et pamplemousse et suprême d'orange

---

Nous vous conseillons de choisir vos saveurs dans les différentes catégories, afin d'avoir des saveurs équilibrées.

Servies en table à buffet, chaque personne pourra prendre 2 tranches de bûche

Elles seront placées sur plateaux, pré-coupées et prêtes à servir.

En remplacement de votre dessert :

Le café sera en formule libre-service
vaisselle de porcelaine incluse

30 à 49 adultes : 2 sortes

50 adultes et plus : 3 sortes

+ 4.25$

Possibilité de garder les portions restantes et le café avec de la vaisselle disposable pour la soirée

Pour votre soirée :

Sans service
Bûches et vaisselle disposable incluses

50 à 99 adultes - 8.50$

100 adultes et plus - 7.25$

Pour les groupes de plus de 200 personnes, il est possible d'ajouter une personne de service.

Extra : 50 tasses de café - 75.00$
(inclus verres disposables, lait, crème et sucre)

Les petits plus, pour faire plaisir



Avant votre repas…

Bouchées

3 bouchées au choix, servies en formule cocktail dînatoire avant le repas

Roulade de saumon fumé et bleuets
Mini brochette à la grecque
Bruschetta aux tomates et bocconcini en cuillère
Crostini de canard fumé et confit
Boule de chèvre en croûte de noix
Pain bao à l'effiloché
+7.25$ par personne



L'antipasti cocktail

Disposés en table à buffet,

Plateau de charcuteries et terrine
Plateau de fromage du terroir
Bol de pains et croûtons

2 bouchées froides au choix :

Bruschetta de tomate et bocconcini en cuillère
Crostini de canard fumé et confit
Mini brochette à la grecque
Salade de jambon à la mangue et ciboulette
Tapenade d'olives et d'artichauts sur croûton bretzel
+10.50$ par personne



Le quatuor

En remplacement de l'entrée et de la soupe, servi aux tables.

4 choix parmi :

Mini potage (au choix parmi ceux de notre table d'hôte)
Roulade de saumon fumé et bleuets
Mini brochette à la grecque
Bruschetta aux tomates et bocconcini en cuillère
Crostini de canard fumé et confit
Boule de chèvre en croûte de noix
Salade de jambon à la mangue et ciboulette
Tapenade d'olives et d'artichauts sur croûton bretzel
+5.75$ par personne



Pendant votre repas…

Assiette de fromages

Déposée au centre de la table tout au long du repas ou avant le dessert



Variété de 5 fromages fins
+8.00$ par personne

Granité

Servi entre la soupe et le plat principal

Granité de saison
+4.00$ par personne



Les petits plus, pour faire plaisir

Pour votre soirée...

Bar à poutine

Saviez-vous que nous offrons un bar à poutine disponible en fin de soirée?

Service entre 23h et minuit.

Voir en page 15

Bar à tacos

Saviez-vous que nous offrons un bar à tacos disponible en fin de soirée?

Service entre 23h et minuit.

Voir en page 15

Bar à bonbons

Confection d'un bar à bonbons personnalisés de 6 variétés

+5.50$ par personne

Bar à bûches

Saviez-vous que nous offrons un bar à bûches avec plusieurs saveurs au choix.?

Offert en soirée ou en remplacement de votre dessert.

Voir en page 17

En remplacement de votre dessert...

Gâteau personnalisé ou de mariage

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, red velvet, marbré

Gâteau de format rectangle en glaçage

Inscription personnalisée sur le gâteau (incluse dans le prix de la table d'hôte)

Impression comestible disponible (extra de 20$)

Décoration personnalisée selon votre thématique possible, communiquez-nous les détails de ce que vous désirez pour obtenir une soumission.



Nos politiques

Les essentiels à savoir

Confirmation du nombre de convives, du menu et de l'heure du repas 14 jours avant l'événement

Aucune diminution ou augmentation du nombre de couverts ne sera acceptée moins de 7 jours avant l'évènement.

Paiement de la facture complète 7 jours avant la date de l'événement.

Aucun remboursement des couverts une fois la facture payée.

Nos prix sont taxes en sus.
Les frais de service sont inclus.

Les frais de service incluent un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service, des frais supplémentaires seront facturés au tarif horaire de 50$/heure/employé présent.

La gestion des restrictions alimentaires

Nous adaptons, sans frais, au besoin et dans la mesure du possible, notre menu pour les personnes ayant des restrictions particulières (intolérance, allergie, végétarien, végétalien). Il est important d'être informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires ainsi que du nom et numéro de table de la personne dans la mesure du possible.

Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale, bien que nous faisions tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces de contact avec des substances allergènes dans nos produits.

Les enfants

Menu avec service

Tous nos repas sont gratuits pour le 0-4 ans.
Pour les 5-10 ans, rabais de 50% du prix indiqué.

Menu sans service

Nous vous suggérons de calculer
2 enfants pour 1 portion adulte.

Ce que notre prix inclut

Menu avec service

Vaisselle de porcelaine et coutellerie
(sauf indication contraire)

Le service du café, thé et tisane

Pain et beurre

Frais de service

Mise en place à l'avance

Afin d'assurer une installation optimale,
notre équipe peut se déplacer la veille afin de faire
la mise en place nécessaire au service.

Prix forfaitaire de 350$ taxes en sus.

Menu sans service

Inclut seulement la nourriture.

Le client est responsable de venir chercher la nourriture et rapporter les plats de service.

Des frais de 60.00$ s'appliquent pour la livraison dans un rayon de 40 km, le client demeure responsable du retour du matériel.

En extra dans le sans service

Vaisselle de porcelaine et nappe jetable
- 4.00$ par couvert

Vaisselle disposable et nappe jetable
- 2.00$ par couvert

50 tasses de café - 75.00$
(inclus verres disposables, lait, crème et sucre)

Personnel à l'heure minimum de 5 heures de facturation

Disponible à la location

Verrerie - 0.65$ par item

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne)

(Grande coupe à vin - 1.25$ par item)

(Verre à vin sans pied - 1.25$ par item)

Nappe en tissu - 8.50$ par item

(blanche ou noire 85X85 ou 54X120)

Serviette de table en tissu - 1.50$ par item

(blanche ou noire)

Tous les prix sujets à changement sans préavis
en cas de hausses de prix chez nos fournisseurs.