

SOCIÉTÉ

TRAITEUR



NOTRE VISION

Rencontrez l'équipe à l'esprit innovateur. Un repas, c'est bien plus que de la simple nourriture. À Société Traiteur, notre but est de créer une expérience inoubliable qui stimule tous vos sens, en appliquant une mentalité verte qui aide à faire de notre planète un meilleur endroit où vivre. Notre personnel de service est passé maître dans l'art du service professionnel impeccable et du stylisme culinaire innovateur, et notre équipe de cuisine met de l'avant les saveurs et l'importance des ingrédients locaux et frais. Ensemble, nos deux équipes exécutent vos idées créatives avec passion, offrant de la nourriture sensationnelle qui fera de vos événements un succès.

Société Traiteur est fière d'être le premier traiteur vert à Montréal qui composte dans nos locaux ainsi que sur place, aux événements. Notre entreprise change la société un repas à la fois, grâce à vous. Avec une équipe qui compte plus de 70 années d'expériences cumulées, vous pouvez être assuré que nous allons pousser les limites pour que chaque événement signé Société Traiteur soit une expérience inoubliable.

TABLE DES MATIÈRES

Cocktail dinatoire canapés	4-6
Stations de nourriture	12-20
Graduation	21-22
Conférences	23-24
› Déjeuner	
› Dinner	
› Collation	
Boîtes à lunch	25
Politiques et protocoles	26

fruits de mer

CANAPÉS ●●●

JOE'S STONE CRAB 🍷🌱

Crabe bleu sauvage avec aïoli au wasabi, servi avec caviar mujool, concombre frais et coriandre

PIZZA SUSHI 🌱🍷

Délicieuse galette de riz croustillant garnie de rémoulade de crabe, d'aïoli nori et de tobiko

CREVETTES SUR TOAST 🌱🍷

Crevettes cajun, guacamole, Pico de gallo et crème fraîche servis sur une tortilla croustillante

PÉTONCLE DE MER +1\$ 🌱🍷

Pétoncle saisi servi avec du caviar mujool, du jus de yuzu et du poivre rose

HAMBURGER AU SAUMON 🍷🌱

Saumon sauvage transformé en une délicieuse galette servie avec de l'oignon mariné et du concombre, finie avec de l'aïoli au poivre de yuzu et de la micro-coriandre

SAUMON ABURI 🌱🍷

Saumon bio toro, nigiri servi avec un filet de sauce unagi

TATAKI DE THON 🌱🍷

Tataki de thon rouge avec une croûte d'épices dukkah, garni d'une purée de poire et d'une pêche truffée, servi dans une cuillère asiatique

TARTARE DE SAUMON 🍷

Tartare de saumon avec mousse d'avocat, concombre mariné, mangue, échalotes et sambal oelek avec vinaigrette aux agrumes, servi dans un cône de sésame

CROQUETTE PORTUGAISE 🍷

Beignet de morue portugais classique servi avec une délicieuse sauce tartare maison

BLT AU CRABE 🍷

Toast de pumpernickle beurré servi avec une salade de crabe et des bouchées de bacon croustillant

PULPO 🌱🍷

Poulpe espagnol braisé servi avec une tapenade d'olives noires et de tomates confites, finie avec de l'huile d'olive extra vierge au romarin et à l'ail

ROULEAU DE HOMARD +4\$

Salade de homard servie dans un mini pain à hot-dog beurré avec du jus de citron, de la pomme et notre assaisonnement secret

LE CAVIAR 🍷

Blinis classiques servis avec de la crème fraîche maison et du caviar

SAUMON KAMIKAZE 🍷

Saumon, concombre, avocat, mayo épicée, tempura crunch

CRUDO DE SAUMON 🌱🍷

Crudo de saumon composé de tranches de saumon biologique servies avec du tobiko, des échalotes marinées, de la crème fraîche, de l'huile d'olive extra vierge et une touche de sauce miso sucrée, le tout servi dans une cuillère asiatique

LOX 🍷

Gravlax de saumon fait maison servie sur un blini garni de crème fraîche et d'un assaisonnement pour bagel

HUÎTRE 🌱🍷

Huître classique servie avec une mignonette de fruit de la passion

🌱 = Végétalien

🌾 = Sans gluten

🍷 = Sans lactose

Inclus dans le:

● = Bronze ● = Argent ● = Or

vegetarian + vegan

CANAPÉS ●●●

ARANCINI À LA MARGARITA

Boules de riz au basilic et aux tomates avec un aïoli au pesto

ROULEAU PÉKINOIS MOO-SHU

Rouleau de crêpe chinoise aux 5 épices, avec champignons, concombres et carottes râpés, le tout arrosé d'une sauce hoisin maison

ROULEAU IMPÉRIAL 🌱🥛

Rouleau impérial frit avec des légumes de saison et servi avec une sauce aux prunes maison

TARTE À LA BURRATA 🥛

Mini tarte salée servie avec de la burrata, des olives taggiasche, des tomates séchées et poivrons

BOULE DE MACARONI AU FROMAGE À LA TRUFFE

Mac and cheese à la truffe, composé de cheddar vieilli, de provolone et de parmesan, servi avec un aïoli à la truffe

FROMAGE GRILLÉ OMG 🌱🥛🥚

Fromage gouda, oignons caramélisés, graines de moutarde marinées dans un pain marbré pressé en un délicieux fromage grillé

LA TOSTADA V

Patates douces frites avec guacamole, salsa et crème fraîche, servies sur une tortilla croustillante

LE MAKI VÉGÉTALIEN 🌱🌱🥛🥚

Maki végétalien avec carottes, patates douces, pesto de tomates séchées, pesto de tomates séchées au soleil, gingembre mariné et aïoli nori, servis avec des échalotes frites

CROSTINI AUX FIGUES ET À LA RICOTTA 🥛

Figue, ricotta et un filet de miel du Québec

MELON D'EAU COMPRESSÉ 🌱🌱🥛🥚

Melon d'eau assaisonné de feta râpée et agrémenté d'huile de basilic

MINI-TARTE PROVENÇALE 🌱🌱🥛🥚

Tarte à la ratatouille servie avec des légumes de saison

RAISINS ÉPICÉS 🌱🌱🥛

Raisin grillé avec jalapeno, aïoli au raifort sur une croustille de patate douce

GÂTEAU DE POLENTA 🌱🥛

Gâteau de polenta servi avec une duxelles de truffes et de champignons

LA DATTE 🌱🥛

Datte farcie au fromage bleu avec un filet de miel du Québec

🌱 = Végétalien

🌱 = Sans gluten

🥛 = Sans lactose

Inclus dans le:

● = Bronze ● = Argent ● = Or

Les viandes

CANAPÉS ●●●

DUMPLING DE POULET ET DE CORIANDRE 🍷

Dumpling saisi à la poêle, servie avec une sauce au sambal et au miel sucré, garnie de graines de sésame noir grillées et de ciboulette

MINI SANDWICH REUBEN 🍷

Mini pain brioché beurré avec graines de pavot et oignon, servi avec de la viande fumée classique de Montréal, du fromage provolone fondu et notre sauce Reuben crémeuse

STEAK FRITE 🌱 🍷

Crostini maison servi avec un hanger steak grillé, sel de mer Maldon et aioli au raifort

TARTARE CÉSAR 🍷

Tartare de bœuf AAA Angus servi avec une vinaigrette César maison, des morceaux de Parmigiano, des câpres frites, de la confiture de bacon maison, le tout servi sur un croûton au romarin et à l'ail

TARTARE DE TRUFFES ET DE FIGUES 🌱 🍷

Tartare de bœuf AAA Angus avec morceaux de parmigiana, garni de confiture de figues caramélisées et d'aioli à la truffe, servi sur un croustillant au parmesan

ROULEAU DE VIANDE FUMÉE 🍷

Rouleau de viande fumée classique de Montréal servi avec une sauce à la moutarde fumée

L'AMERICANO 🍷

Mini sliders de bœuf servis avec oignon caramélisé, laitue, cheddar vieilli et notre sauce maison secrète

MAC SLIDER AU POULET

Burger croustillant au poulet fermier sur pain pumpnickel, servi avec cornichons et mayonnaise épicée

FEUILLETÉ DE SAUCISSE

Feilleté de saucisse à la merguez servi avec une sauce au miel et à la moutarde

BROCHETTE DE BŒUF CORÉENNE 🌱 🍷 🍷

Brochette de bœuf classique marinée dans une sauce Gochujang avec graines de sésame et de ciboulette

BROCHETTE DE POULET 🌱 🍷

Brochette de poulet grillé servie avec du tzatziki maison

LE FOIE GRAS 🍷 🍷

Tarte au foie gras servie avec de la confiture de saison et garnie de sel fumé

CÔTELETTES D'AGNEAU DU QUÉBEC +3 🌱 🍷

Côtelettes d'agneau du Québec grillées servies avec une sauce chimichurri

MAGRET DE CANARD 🍷 🍷

Magret de canard cuit sous vide servi sur crostini avec graines de moutarde marinées et confiture d'oignon rouge

MAKI DE FOIE GRAS 🌱 🍷 🍷

Riz, nori et foie gras torréfié au sel fumé

CARPACCIO DE BŒUF 🌱 🍷 🍷

Filet mignon AAA Aspen Ridge en fines tranches, servi avec des échalotes frites et des graines de sésame assaisonnées d'huile de sésame, de sel de truffe Maldon, sauce yuzu et ponzu et micros de coriandre. Le tout servi sur une cuillère asiatique

CROQUETTE DE JAMBON 🍷

Croquette de jambon faite avec des pommes de terre de l'Î.-P.-É., du prosciutto, de la pancetta et de la soppressata, avec un aioli au safran

ROULEAUX DE PINTemps AU PORC 🍷 🍷

Rouleaux de printemps frits au porc servis avec une sauce chili douce

🌱 = Végétalien

🌾 = Sans gluten

Inclus dans le:

🍷 = Sans lactose

● = Bronze ● = Argent ● = Or



Repas assis

entrées froides

SALADE D'AUTOMNE ●●●

Salade de betteraves ancestrales, radicchio, chou toscane, menthe fraîche, basilic, graines de citrouille grillées, raisins rouges et vinaigrette à la moutarde au miel
Ajouter un fromage chèvre chaud flambé +4\$
Ajouter un croustillant de chèvre chaud aux noix +7\$

SALADE ARC-EN-CIEL ●●●

Bette à carde arc-en-ciel, betteraves Chioggia, radis, fenouil, oranges, herbes fraîches et vinaigrette au champagne et à l'estragon

SALADE ITALIENNE ●●●

Tomates cerises semi-séchées, tomates séchées, nectarine grillée, bébé gemme romaine, tomates anciennes et finition de mosto cotto

SALADE CÉSAR ●●● ou +3\$

Quartier de salade, croûtons à l'ail, bouchées de bacon croustillant, copeaux de parmesan et vinaigrette César maison
Possibilité de retirer les morceaux de bacon

SALADE FATTOUSH ●●● ou +3\$

Salade mixte, concombres, tomates, radis, persil, chips de pita au sumac, menthe, grenades, arrosée de mélasse de grenade

CARPACCIO DE COURGE MUSQUÉE 🌱 ●●●

Courge musquée, graines de moutarde marinées, pépites confites, betteraves Chioggia, radis pastèque agrémentés d'huile d'olive extra vierge

VITELLO TONNATO ●●● ou +5\$

Émincé de veau du Québec servi avec câpres méditerranéennes, persil, jus de citron et fini avec un aïoli au thon

SALADE BURRATA ●●● ou +4\$

Burrata québécoise maison servie avec tomates séchées, bébé gemme romaine, nectarine grillée, tomates anciennes et finition de mosto cotto

Pour les clients ayant des restrictions,
notre chef concoctera une salade du marché de saison !

🌱 = Végétalien

🌾 = Sans gluten

Inclus dans le:

🚫 = Sans lactose

● = Bronze ● = Argent ● = Or



pâtes

STROZZAPRETI ● ● ●

Vodka rosé alla garnie de chapelure à l'origan et à l'ail

ORRECHIETTE ● ● ●

Petits pois, zeste de citron et pesto salata à la ricotta

MEZZI PACCHERI ● ● ●

Sauce pomodoro et pesto de basilic avec crème de ricotta

TORTELLONI DE JOUES DE BŒUF FARCIES ● ● ou +4\$

Demi-glace et pecorino pepato

CASARECCE ● ou +5\$

Crème de champignons sauvages, truffe noire et parmesan

🌱 = Végétalien

🌾 = Sans gluten

Inclus dans le:

🚫 = Sans lactose

● = Bronze ● = Argent ● = Or



entrées chaudes

Courge musquée, croûtons au levain, fromage de chèvre vieilli et huile d'olive fumée ●●●

Soupe de panais servie avec chutney d'érable et de bacon ●●●

Velouté de carottes et de gingembre servi avec des croûtons au levain ●●●

Spanakopita servie avec copeaux de fenouil et tzatziki maison ●● ou +5\$

Gâteau de saumon fait avec des pommes de terre Yukon Gold et servi avec yogourt ●● ou +5\$
et aïoli aux herbes fraîches

🌱 = Végétalien

🌾 = Sans gluten

Inclus dans le:

🚫 = Sans lactose

● = Bronze ● = Argent ● = Or



plats principaux

Poisson

- › Filet de cabillaud servi avec une purée de céleri-rave et une sauce méditerranéenne ● ● ●
- › Filet de saumon avec purée de carottes et sauce aux poivrons et olives ● ● ●
- › Mahi mahi enrobé d'une croûte d'épices, servi avec une salsa d'ananas, de mangue et de coriandre. ● ● OU +4\$
- › Loup de mer avec couscous perlé et salsa cruda ● OU +5\$
- › Miso noir en croûte de cèpes, purée de panais, shiitakes et sauce miso +5\$

Végétarien/Végétalien

- › Champignons Portobello servis avec steak de polenta et sauce miso (V)
- › Steak de chou-fleur avec shiitakes et graines de citrouille (V)
- › Steak de tofu au miso servi avec purée de céleri-rave

Viande

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes du marché, avec un choix : pommes de terre rôties à l'ail et au romarin ou d'une purée de pommes de terre.

- › Jarret d'agneau braisé
- › Escalope de veau ● ● ●
- › Osso Bucco de veau
- › Suprême de poulet classique
- › Poulet farci aux épinards (V)
- › Côtelettes de porc
- › Canard confit ● ● OU +5\$
- › Côte courte braisée 36 heures AAA, jus de cuisson ● OU +5\$
- › Côte de veau de grain du Québec ● OU +5\$
- › Carré d'agneau provincial +5\$
- › Filet mignon AAA Aspen Ridge 8 oz +5\$

Options pour sauce

- › Jus de cuisson
- › Moutarde à grains sauce dijonnaise
- › Sauce Porto
- › Sauce au vin rouge
- › Huile d'olive aux herbes à la toscane
- › Sauce chimichurri

(V) = Végétalien

(G) = Sans gluten

(L) = Sans lactose

Inclus dans le:

● = Bronze ● = Argent ● = Or



desserts

SORENTO ● ● ●
Tarte au citron et meringue

CHOCOLAT SALÉ ● ● ●
Tarte au chocolat noir, caramel et fleur de sel

BROWNIES SUCCULENTS ● ● ●
Brownies au fudge au chocolat faits avec amour et beaucoup de chocolat

FABULEUX ● ● ou +2\$
Parfait amalgame de textures et saveurs chocolatées : biscuit aux noix de Grenoble, praliné croustillant, mousse au chocolat et ganache de chocolat noir

TEMPORAIRE ● ● ou +2\$
Le chocolat sous toutes ses coutures. Biscuit au chocolat, mousse de chocolat noir, crémeux de chocolat au lait et mousse au chocolat blanc. Recouvert de chocolat blond

INCONTOURNABLE ● ou +2\$
Intéressant trio fruité-choco-caramel. Duo de mousses au caramel et chocolat, compoté de pommes et poires et biscuit au chocolat

TRIP SANS TROIS ● ou +2\$
Pour les grands amateurs de chocolat Biscuit au chocolat sans farine, compoté de framboises, framboises entières et mousse au chocolat, décoré de chocolat noir 70 %

🌱 = Végétalien

🌾 = Sans gluten

Inclus dans le:

🚫 = Sans lactose

● = Bronze ● = Argent ● = Or



menu enfants

PREMIÈRE SERVICE

CRUDITÉS SERVIES AVEC
VINAIGRETTE RANCH

DEUXIÈME SERVICE

Choix de 1

PÂTES CLASSIQUE AVEC
SAUCE TOMATE

LANGUETTE DE POULET
AVEC FRITES ET KETCHUP

(Un seul choix pour tous les enfants)

TROISIÈME SERVICE

BROWNIE AU FUDGE SERVIS AVEC
COULIS AU CHOCOLAT



Stations

STATION INCLUS DANS LES
FORFAITS POUR ÉCHANGER

1 SERVICE = 5 CANAPÉS =
1 STATION DE NOURRITURE

STATION D'HUÎTRES

Choix de trois (3) huîtres fraîches de saison, ouvertes à la commande.

Servies avec tabasco et citron, mignonette classique, mignonette estragon et concombre, mignonette fruit de la passion

STATION POKE

À emporter : un classique hawaïen fait de riz à sushi cuit à la vapeur, assaisonné de vinaigre de riz maison et de mirin, servi avec votre choix de saumon, de poulet coréen ou de tofu au miso

Accompagnements : Sauce poke, sauce soja et graines de sésame

Station de poke à construire soi-même

Riz, edamame, ananas, carotte, poivrons, wakame, concombre, laitue, saumon, poulet coréen, tofu miso, sésame, sauce poke, sauce poke sans gluten, sauce soja

STATION TARTARE (CHOIX DE 2)

50 grammes

› *Tartare de caesar*

Tartare de bœuf Angus AAA servi avec vinaigrette César maison, morceaux de parmesan, câpres frites, confiture de bacon maison, servi sur un croûton au romarin et à l'ail

› *Tartare de truffes et de figues*

Tartare de bœuf Angus AAA, morceaux de parmigiana, confiture de figues caramélisées et aïoli à la truffe, servi sur un croustillant de parmesan

› *Tartare de saumon classique*

Tartare de saumon avec mousse d'avocat, concombre mariné, mangue et sauce aux agrumes

› *Tartare de betterave* 🌱

Betterave Heirloom, vinaigre de vin rouge, piments forts, servi sur un crostini maison





STATION DE CEVICHE

- › Ceviche de pétoncle servi avec du jus de ponzu et du jus de lime fraîchement pressé, échalotes et fenouil marinés, coriandre, poivre rose servi sur un coquillage
- › Ceviche de poisson blanc, coriandre, jus de citron vert, poivre rose
- › Ceviche de légumes au maïs et au poivron rouge, coriandre et jus de citron vert
Servez votre ceviche dans une demi noix de coco ! +4\$

STATION MARCHÉ JEAN-TALON

Choix de 9 ingrédients

- › Assortiment de laitues du marché, chou rouge, tomates cerises, concombre, carottes râpées, betteraves, maïs, poivron, feta, fromage de chèvre, chips pita, pois chiches au sumac, graines de tournesol, quinoa, canneberges séchées, abricots séchés, noix caramélisées.

Vinaigrettes : Champagne, César, Grenade

STATION SANTÉ ET CIE +15\$

- › Coupes de crudités servies avec du houmous au poivre fait maison
- › Salade de couscous israélien à base de céleri, carottes, oignons, raisins secs, herbes fraîches
- › Salade de bette à carde arc-en-ciel, fenouil, oranges, herbes fraîches, vinaigrette au champagne et à l'estragon
- › Salade de fattoush à base de radis, tomates, laitue et concombres
- › Salade de thon servie avec une salade de pâtes en ruban faite de pois verts, maïs, carottes et poivrons

STATION DE SANDWICHS

Choix de 2 sandwichs (1,5\$ PAR PERSONNE)

- › Sandwich porchetta servi avec jardinière et salsa verde (panini pressé)
- › Sandwich Reuben fait de pain brioché beurré, servi avec de la viande fumée classique de Montréal et du fromage provolone fondu, le tout agrémenté de notre sauce Reuben crémeuse (panini pressé)
- › Sandwich au poulet portugais grillé Piri Piri, servi avec des oignons rouges et de la mayonnaise épicée
- › Sandwich aux légumes fait d'aubergines et de poivrons rôtis
Servi avec des chips au sel de mer et un bar à moutarde (3 types)



STATION DE TACO

2 tacos de farine par personne servis avec croustilles de tortilla

Choix de 2 :

Porc effiloché style Carnitas

Cuisses de poulet grillées

Patate douce (vegan)

Big Mac (bœuf haché, laitue, cheddar et notre sauce secrète)

Pastrami fumé servi avec de la moutarde fumée

Bar à sauces – assortiment de 6 types de sauces piquantes

Bar à condiments : Picco de Gallo, salsa, salsa verde, salsa macha, crème sure, salade de coriandre, ananas grillé

Option sans gluten disponible sur demande

STATION GENERAL TAO

› General tao fait maison servi avec du riz et des oignons verts

Accompagnements : oignons verts, graines de sésame

Général Tao au tofu disponible sur demande

STATION DUMPLING

Dumpling de poulet et coriandre servie avec une sauce épicée (6)

Dumpling de légumes servie avec une sauce soja samba sucrée et des graines de sésame noir (3)

STATION RAMEN - 12\$ PAR PERSONNE

Bouillon miso versé à la commande sur un assortiment de ramen classiques, tous servis avec nori, champignons enoki, oeuf mariné et nouilles classiques

› *Porc*

Porc katsu avec chou nappa

› *Poulet*

Poulet mariné et grillé avec kim chi maison

› *Tofu Bulgogi*

Tofu classique grillé au bulgogi

Sides: Nori chips, fried shallots, soy sauce, gluten-free tamari sauce

STATION PAELLA

Paella Valenciana à base de piperade espagnole, crevettes, moules, palourdes, chorizo, riz bomba, poireaux, pois verts, citron.

Option végétarienne : Paella de légumes du marché fermier avec poireaux, fenouil caramélisé, tomates en cloque et citron





STATION MAC ET FROMAGE

Macaroni fromage classique fait de béchamel et gruyère, mozzarella, garni de chapelure maison et servi avec nos petits "twists" société

Choix de deux (2):

- › *La "Main"*
Viande fumée maison, cheddar fort, oignons caramélisés Parmentier Poireaux con fits, pancetta maison, fromage brie
 - › *L'alba*
Truffe, parmesan, champignons sauvages
 - › *"Big mac"*
Sauce spéciale, viande hachée, cheddar
 - › *Le gros jambon*
Jambon fumé et braisé maison, cornichon, érable et lardons
 - › *Galvaude*
Petit pois, poulet rôti
 - › *Homard*
Homard du québec, mornay à la bisque, cerfeuil **+5 \$**
-



STATION DE POUTINE

Choix de un (1):

- › *Poutine classique*
Fromage français en grains, frites maison et sauce brune classique.
- › *Poutine Grecque*
Feta, tzatziki, herbes fraîches.
- › *Poutine Big Mac*
Sauce spéciale, viande hachée et cheddar
- › *Poutine au homard +4\$*
Homard du Québec, style bisque de Mornay, cerfeuil
- › *Poutine au foie gras +4\$*
Sauce au foie gras, fromage en grains, copeaux de foie gras



STATION SATAY GRILLÉ - 12\$ PAR PERSONNE

(2 brochettes par personne)

Toutes les brochettes sont servies avec une salade de carottes et de daikon

- › Brochette de bœuf coréen mariné à la sauce Gochujang
- › Brochette de porc barbecue
- › Brochette de poulet grillé servie avec tzatziki au yogourt fait maison

SLIDERS STATION (CHOIX DE 2)

Surclassement pour un slider complet (75 grammes)

- › *Boeuf Classique*
Petit pain brioché, galette de paleron et de côtes courtes, cheddar fumé vieilli, bacon, aïoli
- › *Agneau du Moyen-Orient*
Galette d'agneau, glaçage à la mélasse de grenade, fromage de chèvre, yaourt à la harissa, radis mariné
- › *Poulet Frit*
Cuisses de poulet frites au babeurre, micro salade, miel infusé au sambal, aïoli au citron
- › *Porc effiloché fumé*
Petit pain brioché, chou rouge et carottes marinés, porc effiloché fumé, aïoli au chipotle
- › *Aubergines grillées et poivrons rôtis (végétarien)*
Aubergines à la harissa, poivrons rouges rôtis, roquette, glaçage balsamique.

Bar à sauces servi avec salade de chou crémeuse maison et cornichons à l'aneth
Mayonnaise épicée, ketchup, moutarde, mayonnaise classique, sauce barbecue

Ajouter un bar à chips au sel de mer de l'Himalaya + 3\$

Ajoutez un bar à frites gauffrées + 5\$

STATION DE PÂTES

Choix de 2 types de pâtes parmi les suivantes :

- › *Casarecce*
Crème de champignons sauvages, truffe noire et parmesan
- › *Strozzapreti*
Rosé alla vodka garni d'origan et de chapelure à l'ail
- › *Orrechiette*
Pois verts, zeste de citron et ricotta salata au pesto
- › *Mezzi Paccheri*
Sauce pomodoro et pesto au basilic, avec une crème de ricotta



STATION DE RAVIOLIS + \$2 PAR PERSONNE

- › Raviolis à la ricotta maison servis avec du citron, du beurre, de la sauge et des pois verts
- › Raviolis de joues de bœuf farcies, servis avec une demi-glace et des copeaux de pecorino pepato

GRAZING STATION + \$3 PAR PERSONNE

Offrez à vos sens un éventail de créations élaborées par des experts. Un festin de fromages gastronomiques disposés avec art (bric, Beemster, porto Guinness, parme-san, Manchego, nœuds de bison), de fruits frais, de charcuterie, de fruits secs, d'un assortiment de noix, de pain frais et d'un assortiment de craquelins

STATION SUSHI + \$5 PAR PERSONNE

Assortiment de sushis, nigiris et makis frais préparés par notre chef
Accompagnements : wasabi, gingembre, sauce soja et tamarin sans gluten
Ajoutez un chef sushi derrière votre station + **250\$!**

STATION KEBAB + \$2 PAR PERSONNE

Brochette de bœuf, d'agneau ou de poulet (2 par personne) servie avec salade fattoush faite de radis, de tomates, de laitue et de concombres et salade taboulé composée de persil, tomates, oignons et citron.
Bar à sauces : houmous, aïoli à l'ail, baba ghanoush

STATION DE RISOTTO + \$2 PAR PERSONNE

Choix d'un des plats suivants servis dans une roue de parmesan :

- › Risotto aux champignons et à la truffe
- › Risotto aux carottes et au mascarpone
- › Risotto au citron et aux pois verts

STATION DE PETITS PAINS BAO + \$2 PAR PERSONNE

Bun bao à la vapeur (2 par personne) servi avec de la poitrine de porc glacée, salade de chou mariné et sauce soja sucrée

STATION GASPÉSIE + \$6 PAR PERSONNE

Rouleau de crevettes et de homard, salade boston, céleri et salade de chou aux herbes fraîches avec chips de pommes de terre salées





STATION DE CÔTELETTES D'AGNEAU + \$3 PAR PERSONNE

Côtelettes d'agneau du Québec (2 par personne) marinées aux herbes fraîches et à l'ail confit, tranchées et servies avec salsa verte, yogourt maison

STATION DE FILET MIGNON + \$6 PAR PERSONNE

(60 grammes par personne)

Filet mignon AAA, saisi et servi à point, avec pommes de terre écrasées rôties et sauce au vin rouge

STATION TOMAHAWK +\$13 PAR PERSONNE

Steak Tomahawk suspendu et flambé par le chef derrière la station !

CRÉEZ VOTRE PROPRE STATION DE FRUITS DE MER + \$15 PAR PERSONNE

Choix de 3:

› *Loup de mer HALO*

Crudo de bar servi avec du leche de Tigre fait de coco, coriandre, persil, gingembre, ail, mangue, concombre, poivre rose, jus de lime

› *Carpaccio de pétoncles*

Pétoncles de la côte Est servis avec du leche de tigre, une brunoise de mangue et de concombre, de la coriandre, du jus de citron vert frais et une vinaigrette au cidre de pomme

› *Huîtres Fraîches*

Huîtres fraîchement écaillées avec des variétés de saison, servies sur glace avec un trio de mignonnettes de saison, tabasco et citron

› *Pulpo*

Pieuvre grillée, pois verts, oignons rouges, tomates cerises, pommes de terre rôties écrasées, aioli au safran et huile d'olive au romarin et à l'ail

› *Crevettes papillon géantes*

Servies avec une sauce maison à l'ail, au citron et au beurre

› *Queue de homard – PRIX DU MARCHÉ*

Sauce au citron et au beurre à l'ail

Tous les articles sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité





station desserts ●●●

1 SERVICE = 5 CANAPÉS = 1 STATION DE NOURRITURE

STATION DE BOMBOLONI

Un délice italien classique, fraîchement cuit et farci sur commande avec votre choix de garniture.

Choix de garnitures : Crème pâtissière classique, chocolat, dulce de leche ou compote de fruits

STATION DE GELATO

Gelato italien fait maison et préparé avec beaucoup d'amour !

Choix de 4 saveurs: Noisette, pistache, chocolat, vanille, framboise, citron et mangue.

STATION RUSTIQUE

Suçon de gâteau à la vanille

Brownies au triple fudge

Verrine de gâteau au fromage

Tarte au citron et meringue de Sorrento

Assortiment de biscuits maison

Cupcakes au caramel et red velvet

Mousse au chocolat noir, caramel et fleur de sel

Verrine de tiramisu classique au mascarpone fouetté, café, biscuit de Savoie, cacao

STATION DE FRUITS

Assortiment de fruits frais de saison prêts à être savourés !

STATION DE CHOCOLAT

Donnez à vos invités la chance de montrer leur côté artistique avec cette station de peinture et d'éclatement du chocolat ! Accompagné de 4 différentes couleurs de peinture comestible, montrez votre art à travers le chocolat !

MUR DE BEIGNES + LOCATION DU MUR (\$)

Assortiment de beignes incluant bleuets au chocolat noir, sucre à la cannelle, Oreo, noix de coco, Nutella à la banane, London fog, pâte à biscuits et orange sanguine à la pistache.

BAR À CANNOLI + \$4 PAR PERSONNE

Saveurs : Zeste d'orange, ricotta, Nutella, pépites de chocolat et pistache.



menu graduation

CANAPÉS – Choix de 3

CREVETTES SUR TOAST

Crevettes cajun, guacamole, Pico de gallo et crème fraîche servis sur une tortilla croustillante

CROQUETTE PORTUGAISE

Beignet de morue portugais classique servi avec une délicieuse sauce tartare maison

BLT AU CRABE

Toast de pumpernickle beurré servi avec une salade de crabe et des bouchées de bacon croustillant

LE CAVIAR

Blinis classiques servis avec de la crème fraîche maison et du caviar

LOX

Gravlax de saumon fait maison servie sur un blini garni de crème fraîche et d'un assaisonnement pour bagel

LA TOSTADA V

Patates douces frites avec guacamole, salsa et crème fraîche, servies sur une tortilla croustillante

MELON D'EAU COMPRESSÉ

Melon d'eau assaisonné de feta râpée et agrémenté d'huile de basilic

MINI-TARTE PROVENÇALE

Tarte à la ratatouille servie avec des légumes de saison

RAISINS ÉPICÉS

Raisin grillé avec jalapeno, aioli au raifort sur une croustille de patate douce

GÂTEAU DE POLENTA

Gâteau de polenta servi avec une duxelles de truffes et de champignons

LA DATTE

Datte farcie au fromage bleu avec un filet de miel du Québec

ROULEAU IMPÉRIAL

Rouleau impérial frit avec des légumes de saison et servi avec une sauce aux prunes maison

DUMPLING DE POULET ET DE CORIANDRE

Dumpling saisi à la poêle, servie avec une sauce au sambal et au miel sucré, garnie de graines de sésame noir grillées et de ciboulette

BROCHETTE DE POULET

Brochette de poulet grillé servie avec du tzatziki maison

CROQUETTE DE JAMBON

Croquette de jambon faite avec des pommes de terre de l'Î.-P.-É., du prosciutto, de la pancetta et de la soppressata, avec un aioli au safran

ROULEAUX DE PINTemps AU PORC

Rouleaux de printemps frits au porc servis avec une sauce chili douce



REPAS ASSIS

entrées froides

SALADE D'AUTOMNE

Salade de betteraves ancestrales, radicchio, chou toscan, menthe fraîche, basilic, graines de citrouille grillées, raisins rouges et vinaigrette à la moutarde au miel

Ajouter un fromage chèvre chaud flambé **+4\$**

Ajouter un croustillant de chèvre chaud aux noix **+7\$**

SALADE ARC-EN-CIEL

Bette à carde arc-en-ciel, betteraves Chioggia, radis, fenouil, oranges, herbes fraîches et vinaigrette au champagne et à l'estragon

SALADE ITALIENNE

Tomates cerises semi-séchées, tomates séchées, nectarine grillée, bébé gemme romaine, tomates anciennes et finition de mosto cotto

CARPACCIO DE COURGE MUSQUÉE 🌱

Courge musquée, graines de moutarde marinées, pépites confites, betteraves Chioggia, radis pastèque agrémentés d'huile d'olive extra vierge

plats principaux

Choix de 2 repas principaux

Filet de saumon avec purée de carottes et sauce aux poivrons et olives, légumes du marché

Suprême de poulet classique avec moutarde de graines sauce dijonnaise, pomme de terre purée, légumes du marché

Jarret d'agneau braisé servi avec jus de cuisson, remolata d'orange 3, pomme de terre purée et légumes du marché

Scallopini de veau servis avec une sauce crémeuse aux champignons sauvages, pommes de terre rôties, légumes du marché

Champignons portobello servis avec un steak de polenta et une sauce miso 🌱

Steak de chou-fleur aux shiitakes et graines de courge avec purée de panais 🌱

desserts

SORENTO

Tarte au citron et meringue

CHOCOLAT SALÉ

Tarte au chocolat noir, caramel et fleur de sel

BROWNIES SUCCULENTS

Brownies au fudge au chocolat faits avec amour et beaucoup de chocolat

conferences

BUFFET PETIT-DÉJEUNER

Notre buffet de petit-déjeuner comprend 2 portions par personne, avec un choix de 3 variétés.

Choix de 3 articles parmi les suivants :

- Plateau de fruits frais ou coupes de fruits individuelles
- Assortiment de viennoiseries (croissant, chocolatine, croissant aux amandes)
- Parfait au yogourt (yogourt, agave, granola, petits fruits et sirop d'érable du Québec)
- Pain du matin avec citrons et graines de tournesol
- Bagel ouvert au fromage à la crème (garni de saumon fumé, câpres et oignons marinés **+3\$**)
- Gaufres avec garniture sur le côté : Crème fouettée, sirop d'érable, coulis de chocolat, coulis de caramel, fraises fraîches **+5\$**

BUFFET MIDI

Tous nos buffets de midi sont servis avec du pain, plateaux de légumes grillés et de la focaccia maison au romarin et à l'ail

Choix de 1 salade

SALADE ITALIENNE

Salade de jardin à l'italienne avec concombre, tomates, carottes, olives et vinaigrette italienne.

SALADE D'AUTOMNE

Salade de betteraves héritières, radicchio, chou frisé toscan, menthe fraîche, basilic, graines de citrouille grillées, raisins rouges et vinaigrette au miel et à la moutarde.

SALADE ARC-EN-CIEL

Bette à cardes arc-en-ciel, betteraves Chioggia, radis melon d'eau, fenouil, oranges, herbes fraîches, servie avec une vinaigrette à l'estragon et au champagne

SALADE CESAR

Laitue maison, croûtons à l'ail, bouchées de bacon croustillant, copeaux de parmesan et vinaigrette César maison. Possibilité d'enlever les bouchées de bacon

SALADE FATTOUSH

Mélange de légumes verts, concombres, tomates, radis, persil, chips de pita au sumac, le tout servi avec de la mélasse de grenade

SALADE GRECQUE

Tomates, concombres, oignons, olives noires, fromage feta, sel et huile d'olive.

conferences

Choix de 1 pâte

CAVATELLI

Sauce Alfredo crémeuse et poivre noir

MEZZI PACCHERI

Sauce Pomodoro et pesto de basilic, avec crème de ricotta

PENNE

Rosé à la vodka, garni d'origan et de chapelure à l'ail

MANICOTTI

avec sauce tomate classique

Choix de 2 protéines

Escalope de poulet à la sauce tomate et mozzarella gratinée

Suprême de poulet portugais servi avec des pommes de terre rôties

Pavé de saumon servi avec salsa cruda

Brochette de bœuf servie avec du yogourt à la menthe

Brochette de bœuf coréen avec marinade au gochujang

Steak de chou-fleur servi avec des champignons shiitakes et un glaçage au miso

Steak de tofu au miso servi avec une purée de céleri-rave

Champignons portobello servis avec un steak de polenta et une sauce miso

Choix de 2 desserts

Assortiment de beignets en poudre

Mini tartelette au citron et meringue

Mini tartelette au chocolat noir, caramel et fleur de sel

Cannolis maison aux pistaches et zestes d'orange

Brownies sans gluten et végétaliens

Cupcakes au velours rouge et au caramel

COLLATIONS

Muffins au chocolat au lait et au velours rouge

Brownies au caramel

Coupe de crudités servie avec humus de betterave

Sac de pop-corn individuel

(beurre, BBQ ou fromage)

Boule d'énergie au chocolat blanc

Biscuits au triple chocolat

Barre granola maison



Toutes nos boîtes à lunch sont servies avec 2 salades de saison, fromage québécois et des fruits frais, ainsi qu'un dessert au choix du chef.

SANDWICH AU POULET

Sandwich au poitrine de poulet grillée servi avec tomates, laitue et aïoli aux herbes fraîches

WRAP AU POULET

Wrap au poulet croustillant servi avec une sauce au miel et à la moutarde

SANDWICH AU SAUMON

Sandwich au saumon servi avec salade de chou, graines de sésame grillées et aïoli teriyaki épicé

SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ

Sandwich au porc effiloché du Québec servi avec jambon maison, oignons rôtis, moutarde fumée, cornichons et salade de chou

VIANDE FUMÉE

Pain de seigle pressé servi avec de la viande fumée de Montréal, du fromage suisse et de la vinaigrette Mille Îles

SANDWICH VÉGÉTARIEN

Sandwich à l'aubergine grillée servie avec des tomates séchées, du basilic, de la roquette, de la tapenade d'olives et du fromage de chèvre

SANDWICH VÉGÉTALIEN

Sandwich au falafel servi avec des navets marinés, des épinards, des échalotes, de la menthe et de l'aïoli au tahini

POLITIQUES ET PROTOCOLES

- Une dégustation gratuite pour deux personnes est incluse après la signature du contrat avec le Théâtre Saint-James. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer si un plus grand nombre d'invités participe à la dégustation ou si des dégustations supplémentaires sont nécessaires.
- Le "document final du traiteur" et la "proposition du traiteur", qui comprennent le menu sélectionné, le nombre d'invités finales et le forfait choisi doivent être signés et renvoyés au plus tard 14 jours avant la date de l'événement.
- Toutes les allergies, restrictions alimentaires et choix de repas doivent être communiqués au plus tard 14 jours avant la date de l'événement.
- Le décompte final des invités est requis 14 jours avant l'événement. Le nombre final d'invités ne peut pas être réduit à ce moment-là.
- 1 service ou 5 canapés peuvent être échangés pour une station de nourriture (valeur de 15\$ ou moins).
- Des frais de découpe de gâteau de 2,50 \$ par personne est applicable pour les gâteaux de mariage externes
- Des frais de service sont appliqués pour les aliments provenant de l'extérieur lorsque nos services sont requis (c'est-à-dire le service, la mise en place des assiettes, la mise en place/le nettoyage, le réchauffage, etc.)
- Des frais de décor et de montage de 700 \$ sont applicables pour chaque station alimentaire ajoutée à un forfait.
- Des frais de main-d'œuvre supplémentaires peuvent être appliqués pour les banquets et les réceptions organisés au rez-de-chaussée et la mezzanine.
- Les taux horaires applicables sont les suivants :
Personnel serveur: 38 \$/heure, minimum 3 heures/personnel
Maître D : 50\$/heure, minimum 3 heures/personnel

RÉPARTITION DES FORFAITS

FORFAIT	FORFAIT GRADUATION BANQUET	FORFAIT BRONZE MARIAGE/BANQUET	FORFAIT ARGENT MARIAGE/BANQUET	FORFAIT OR MARIAGE/BANQUET
Nombres de plats inclus	2 choix	2 choix	3 choix	3 choix
Ratio personnel	1/20 incluant MD	1/20 incluant MD	1/17 incluant MD	1/15 incluant MD

CHRONOLOGIE ET DÉTAILS DES SERVICES

Veuillez noter qu'un minimum de 40 minutes est nécessaire pour chaque service (service, repas, débarrassage).

COMPTE D'INVITÉS	200 invités ou moins	300-400 invités	400-500 invités	500 invités ou plus
*TEMPS REQUIS PAR SERVICE	40 minutes	45 minutes	50 minutes	55 minutes

*Il s'agit d'une durée approximative pour vous aider à créer votre horaire détaillé. Nous ne pouvons pas confirmer le temps exact requis, car chaque événement est différent et dépend d'une variété de facteurs.

*Au plaisir de
vous servir!*

SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

SOCIÉTÉ TRAITEUR | info@societetraiteur.com | T. 514.535.0150 | societetraiteur.com