

Propositions de Services

Menu Végétarien



Les Festivités

Évènement :

Date :

Heure :

Thématique :

Nombre de personne #Adulte # Enfants :

Endroit de l'evenement :

Allergies: :



Début des festivités

Heure Début : Fin : indéterminé



- Pour le service de boisson plusieurs options s'offrent à vous: (Annexe 1)
Mousseux servi par nos serveuses (1 btl = 5 coupes de mousseux)
Service de Bar
Cocktail ou Mocktail préétabli servi par nos serveuses

Nous nous assurerons que les retardataires auront le même accueil.



Distributeur de cocktail ou d'eau aromatisé aux couleurs de votre thématique



Cocktail de bienvenue

1.50\$ par bouchées

1.75\$ par bouchées

1.95\$ par bouchées

2.50\$ par bouchées

#1 Bouchée de pomme de terre grelot farcis et crème sure



#2 Oeufs farcis saveur variées



#3 Tomate cerise, fromage fouetté, basilic et herbes



#4 Brochette de champignon aux herbes



#5 Mini Burger Végé



#6 Bruschetta



#7 Melon d'eau, brie et roquette



#8 Datte, fromage fouetté et roquette



#9 Jalepenos farcis



#10 Artichaud et haloumi



#11 Tacos Végé



#12 Brie, tomates séchées olives et basilic



#13 Verrine de bettraves et courge butternut



#14 Boule de fromage



#15 Roulé de carotte farcis



\$

#16 Mini fondu parmesan

\$

#17 Spanakopita

\$



#18 Canapé feta tomate

\$



#19 Verrine de fondue au fromage

\$



#20 Mini Quiche variées

\$



#21 Choux bruxelle frit
parmesan et ail

\$



#22 Canapé de fromage et raisin roties

\$



#23 Brochette de tortellinis

\$



#24 Bouchée de pêche et de fromage

\$



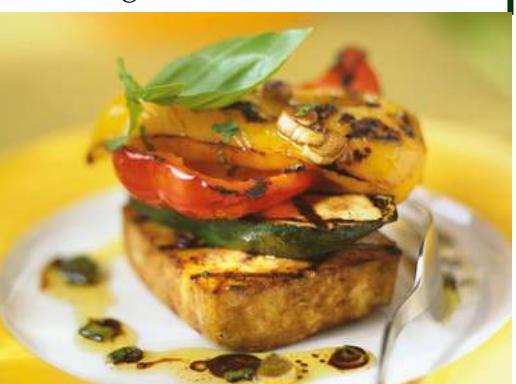
#25 Baluchon canneberge et brie

\$



#26 Étagé de tofu et fromage haloumi

\$



#27 Rouleau concombre farci

\$



Conseil



Je recommande de mixer les entrées chaudes (25%) et les entrées froides (75%)



#28 Brochette tomate et bocconcini \$ #29 Canapé asperge et petit pois \$ #30 Champignon farcis



#31 Canapé de végé paté \$

#32 Cuilliere d'asperge \$

#33 Brochette dorémi \$



#34 Végé paté canneberge
et chevre \$

#35 Cup cake legume \$

#36 Verrine
fromage bleu au \$

#37 Verrine de fromage,
poivrons rouges et avocats \$



#38 Mini cornet farci
au fromage \$

#39 Crudités et trempette
en verrine \$

#40 Ravioli frit
et marinara \$

#41 Mini rouleau
impériaux légumes \$



#42 Canapé
philadelphie et cerises \$

#43 Cornichon frit \$

#44 Concombre
farci varié \$

#45 Rouleau de wrap
farci varié \$



#46 Cantaloup,
fromage fouetté

\$

#47 Tomate cerise
farcie

\$

#48 Carré sandwich
Végé

\$

#49 Rouleau de printemps

\$

#50 Chevre et betterave

\$

#51 Verine
Italienne

\$

#52 Verine de
bettraves

\$

#53 Brie fondant
aux choix

\$



#54 Bâtonnet de fromage

\$



#55 Pain Nicois

\$



#56 Mini nachos

\$



#57 Aranchiri Risotto

\$



#58 Verrine de couscous

\$



#59 Saucisse végé et basilic

\$



#60 Verrine épinard et riz en salade

\$



Repas chaud avec service

a partir de 29.95\$ par personne

Service 1 : Le potage ou soupe

Un potage débutera la soirée, servi avec une corbeille de pain frais et du beurre

#1 Potage de choux fleur et bacon

#2 Potage de Légumes

#3 Soupe aux tomates



#4 Soupe Minestrone

#5 Potage de carotte

#6 Potage de brocoli



#7 Potage de courge

#8 Potage de petits pois

#9 Potage de champignons



Enjoy !

Service 2 : L'entrée

+ a partir de 4.25\$ par personne

#1 Raviolis



#2 Feuilleté de champignons



#3 Burratta



#4 Trilogie



#5 Bettrave



#6 Parmentier



#7 Asperge



#8 César tiède



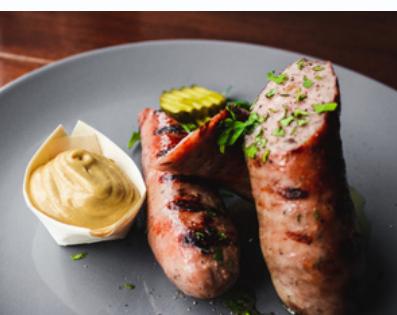
#9 Raclette



#10 Figues farcies



#11 Saucisse



#12 Choux Rouge



#13 Ceviche de Betteraves #14 Tartare #15 Fondue parmesan maison #16 Feuilleté



#17 Étagé d'aubergine #18 Chevre fondant



#19 Dorémi



#20 Choux bruxelle



Service 3 : La Salade

Une salade sera servie au troisième service

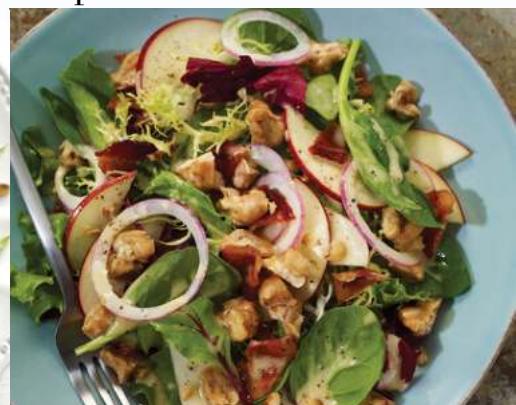
#1 Salade de figues et poires



#2 Salade penne et parmesan



#3 Salade Roquette et pomme



#4 Salade d'asperges



#5 Salade Grecque et Halloumi



#6 Salade de tomates cerises



#7 Salade César



#8 Salade aux épinards



#9 Salade de champignons



#10 Salade melon miel



#11 Salade riz sauvage



#12 Salade de pommes de terre



Service 4 : Le trou Normand



WIKIPEDIA
The Free Encyclopedia

Définition :

Le trou Normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de Calvados entre deux plats.

Il doit faciliter la digestion et redonner de l'appétit aux convives.

Il est habituellement servi avec un sorbet à la pomme



Boulard grand Solage
Calvados SAQ 23.90\$

Sorbet pommes + accompagnements

Alcool+ 1.95\$ par personne



Service 5 : Le Repas

#1 Risotto



#2 Trilogie de champignons



#3 Lasagne



#4 Duo de Saucisses



#5 Lasagne légumes



#6 Quinoa et haloumi



#7 Friture et Avalange



#8 Cannellonis



Accompagnements 1 choix

#1 Riz sauvage



#2 Pommes de terres grecques



#3 Pommes de terre pilée



#4 Riz au choix



#5 Pommes de terres grelots



#6 Pomme de terre farcie



#7 Riz crémeux



#8 Pâtes aux choix



Accompagnements 1 choix

#1 Mixte chou Bruxelles



#2 Étagé de légumes et Halloumi



#3 Légumes de saison



Buffet chaud à la carte

BUFET CHAUD 2023

MENU 1 : LE CLASSIQUE

- Crudités et trempette
- Assiette de marinades
- Pain et Beurre
- 2 choix de salade (traditionnelle)
- 2 Choix de repas
- 1 choix d'accompagnement
- Légumes de saison

MENU 2 : LE GÉNÉREUX

- Crudités et trempette
- Plateau de fromage en cubes
- Asiette de marinades
- Pain et beurre
- 2 choix de salade (traditionnelle)
- 2 Choix de repas
- 1 choix d'accompagnement
- Légumes de saison

REPAS

- Cannelloni épinard et ricotta
- Risotto à la forestière
- Lasagne d'Aubergine
- Raviolis 3 façons
- Buratta sur purée de courge et portobello +3.95\$
- Saucisse végé, choucroute maison et mayo dijon
- Halloumi, quinoa et choux fleur frits
- Bourguignon de champignons
- Steak de viande végétale et frite de patate douce +3.95\$

MENU 3 : LE SUMMUM

- Crudités et trempette
- plateau de fromages en cubes
- 1 choix de bouchée
- Assiette de marinades
- Pain et beurre
- 2 choix de salade (pimpée)
- 3 Choix de repas
- 1 choix d'accompagnement
- Légumes de saison



NOUS SOMMES TRES FLEXIBLE SUR LES CHOIX DE PLATS N'HESITEZ PAS A NOUS PARLER DE VOS BESOINS ET PREFERENCES ET NOUS SAURONS VOUS SATISFAIRE.

ACCOMPAGNEMENTS

CHOIX SUPPLÉMENTAIRE 2.55\$

- Pomme de terre grillée style grecque
- Pommes de terres grelots
- Pommes de terre pilées
- Pomme de terre au four
- Riz aux légumes
- Pâté alimentaire aux choix

BOUCHÉES

CHOIX SUPPLÉMENTAIRE 29.99\$ LA DOUZAINE

- Bouchées de concombre et bruschetta
- Mini quiches
- Feuilleté au fromage et canneberges
- Bocconcini mariné et tomate cerise
- Mini burger végé
- Canapé végé pâté
- Dattes farcies au fromage
- Mini vol au vent à la saucisse salsa de tomates et fromage de chèvre
- Cuillère de tartare de légumes
- Cornet de fromage et oignons caramélisés
- et plusieurs autres choix disponibles informez vous



BISTRO BELVEDÈRE

201 RUE DÉPÔT - 184 WELLINGTON SUD

RESTO : 819-791-5588

TRAITEUR : 819-678-0871

bistrobelvedere@outlook.com

BREVAGES

- Café - thé - tisane | 2.25
Jus ou liqueur (canette) | 2.25
Bouteille d'eau | 1.75
Perrier | 2.55



Buffet Froid

MENU 1 : L'ÉCONOMIQUE

Crudités et trempette
Sandwichs I
Plateau de marinades
Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 11,00 pers
- 21 à 30 personnes | 10,75 pers
- 31 à 40 personnes | 10,50 pers
- 41 à 50 personnes | 10,25 pers

MENU 2 : LE GOÛTER

Crudités et trempette
Sandwichs
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 14,00 pers
- 21 à 30 personnes | 13,75 pers
- 31 à 40 personnes | 13,50 pers
- 41 à 50 personnes | 13,25 pers

MENU 3 : LE QUÉBÉCOIS

Crudités et trempette
Fromage en cubes et craquelins
Œufs farcis
Sandwichs
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 17,00 pers
- 21 à 30 personnes | 16,75 pers
- 31 à 40 personnes | 16,50 pers
- 41 à 50 personnes | 16,25 pers

MENU 4 : LE POPULAIRE

Crudités et trempette
Fromage cubes et craquelins
Œufs farcis
Saucisses enrobées de pâte
Sandwichs
2 choix de salades (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 19,00 pers
- 21 à 30 personnes | 18,75 pers
- 31 à 40 personnes | 18,50 pers
- 41 à 50 personnes | 18,25 pers

MENU 4 : LE GOURMAND

Crudités et trempette
Fromage cubes et craquelins
Œufs farcis
Sandwichs
Petits pains farcis
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 21,00 pers
- 21 à 30 personnes | 20,75 pers
- 31 à 40 personnes | 20,50 pers
- 41 à 50 personnes | 20,25 pers

MENU 5 : LE COPIEUX

Crudités et trempette
Fromage en cubes et craquelins
Fromage brie, camembert fruits et noix
Œufs farcis
Saucisses enrobées de pâte
Sandwichs
Petits pains farcis
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 25,00 pers
- 21 à 30 personnes | 24,75 pers
- 31 à 40 personnes | 24,50 pers
- 41 à 50 personnes | 24,25 pers

MENU 6 : LA TOTALE

Crudités et trempette
Fromage cubes, brie, fruits, noix et craquelins
Œufs farcis variés
Cornichons frit
Saucisses enrobées de pâte
Sandwichs
Petits pains farcis
2 choix de salades (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

- 10 à 20 personnes | 27,00 pers
- 21 à 30 personnes | 26,75 pers
- 31 à 40 personnes | 26,50 pers
- 41 à 50 personnes | 26,25 pers

BUFFET 2023



BREUVAGES

Café - thé - tisane I
Jus ou liqueur (canette) I
Bouteille d'eau I
Perrier I

AUTRES

Vaisselle jetable (assiette, ustensiles et serviette de table) | 1,50
Verre à café et bâtons | 0,25
Location de cafetière (sur demande)
Location de vaisselle (sur demande)



Buffet Froid à la carte

BOUCHÉES FROIDES

Crudités et trempette (au choix : maison, ranch ou crème sure) | 3.00
 Assiette de marinades (olives, cornichons à l'aneth et oignons marinés) | 1.75
 Plateau de fromages et craquelins | 3.75
 (Cheddar blanc, cheddar jaune et cheddar marbré en cubes et craquelins)
 Plateau de fromages noix et fruits | 4.95
 (Cheddar doux, cheddar fort, suisse, brie, fruits et noix)
 Plateau de fromages et pâtes végé | 4.95
 (Cheddar doux, cheddar fort et Suisse en cubes, végé paté, fruits et tapenade d'olives)
 Plateau de fromages du Québec | 6.95
 (4 fromages de chez nous, raisins, tapenade d'olives et craquelins)
 Plateau de « fauxmages » (sur demande) | 8.95
 (3 variétés de « fauxmages », raisins, tapenade d'olives et craquelins)
 Œuf farci traditionnel (céleri, oignons verts, mayonnaise, paprika et persil) | 1.25
 Œuf farci du diable (céleri, Redhot, Worcestershire et mayonnaise à la moutarde) | 1.45
 Œuf farci au bacon, relish, Dijonnaise, mayo, paprika et persil) | 1.75
 Œuf farci aux crevettes (crevettes nordiques, citron, mayo et aneth) | 2.55
 Brochette de tortellini pesto, tomate cerise et bocconcini | 1.95

BOUCHÉES CHAUDES

Saucisses végé en paté | 2.50
 Mini fondue parmesan, fruits et basilic | 1.75
 Baluchon canneberges et brie | 1.75
 Cornichons frits | 1.25
 Bâtonnet de fromage | 1.25
 Jalapenos farcis | 1.25

SALADES TRADITIONNELLES | 1.95

Salade de macaronis	Salade de chou crèmeuse
Fusillis jambon et œufs	Salade de pommes de terre
Couscous méditerranéen	Salade de carottes et raisins
Salade jardinière	

SALADES PIMPÉES | 2.95

Salade César
 Salade de farfalli | pommes, canneberges et Feta
 Salade de fusillis | bacon, laitue et tomates
 Salade de pommes
 Salade grecque
 Salade de fruits
 Salade de pâtes sans gluten au thon et légumes
 Salade de penne | pesto, épinards et roquette

SANDWICHS

Sandwich aux œufs | 3.25 (4 pointes)
 Sandwich de houmous, tomates confites et epinards | 4.25
 Pain farci au chili | 1.95 (1 pain)
 Pain farci au légumes grillé | 1.75 (1 pain)
 Pain farci aux œufs | 1.75 (1 pain)
 Pita dorémi canneberges, laitue, pacanes, oignons verts, céleri et mayonnaise | 3.95 (2 pitas)
 Croissant légumes grillé et halloumi, laitue, et mayonnaise dijon | 2.95
 Croissant mini paté végé, tomates séchées, laitue et fromage suisse | 2.95
 Wrap aux œufs, concombres, croustilles, céleri, oignons verts et mayonnaise | 3.75
 Wrap tartare de légume, Philadelphia et laitue | 3.75
 Wrap végétarien aux concombres, radis, céleri, végé-pâté, mayonnaise, sel et poivre | 3.75
 Baguette fromage, pomme verte, oignon rouge, roquette et mayonnaise baslamique | 3.75
 Baguette grillades végé, brie, échalote française mayo pesto et roquette | 3.75
 Baguette saucisse fumée végé, fromage suisse, laitue, choucroute et mayonnaise et Dijonnaise | 3.75
 Baguette de camembert, oignons caramélisés, pacanes, laitue, Dijonnaise et mayonnaise | 3.95
 Club sandwich | 4.95



MENU BUFFET

2023

201 rue Dépot, Sherbrooke
 Resto : 819.791.5588
 Traiteur: 819.678.0871



Code QR pour accéder
 à notre page Facebook



REMARQUES

- Quantité minimale de 10 personnes
- Taxes non incluses
- Livraison optionnelle (\$)
- Option d'hôte ou de service disponibles (\$)
- Dépôt pour plateaux de service et remboursable lors du retour
- Dépôt requis

OBTEENEZ DES CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES OU FAITES-NOUS PART DE VOS DEMANDES ET NOUS TENTERONS DE SATISFAIRE VOS REQUÊTES LE PLUS EFFICACEMENT POSSIBLE



Bar à poutine

BAR À POUTINE

VIANDES :

- VIANDE HACHÉE
- SAUCISSE

ACCOMPAGNEMENTS :

- ÉCHALOTES
- PIMENTS FORTS
- JALAPENOS
- PIMENTS VERTS
- PIMENTS ROUGE
- PIMENT JAUNE
- OIGNONS BLANC
- OIGNON ROUGE
- CHAMPIGNONS
- CORNICHONS
- POIS VERTS
- OLIVES VERTES
- OLIVES NOIRES
- SALADE
- TOMATES
- CHOUX

SAUCES :

- BRUNE
- BBQ
- POIVRE

CONDIMENTS :

- THAI
- MAYO ÉPICÉE
- CREME SURE
- MOUTARDE
- KETCHUP
- MAYONNAISE
- CHIPOTLÉ
- VINAIGRE
- RED HOT
- HABANERO
- ÉPICES
- SEL -POIVRE



LE SERVICE, TOUS LES ÉQUIPEMENTS ET LA VAISSELLE JETABLE SONT INCLUS

CONTACTEZ NOUS POUR AVOIR PLUS
D'INFORMATIONS

BISTRO TRAITEUR ET ÉVENEMENTIELS
201 RUE DÉPOT - 184 WELLINGTON SUD
TRAITEUR : 819-678-0871

BISTROTRAITEURETEVENEMENTIELS@GMAIL.COM

BREUVAGES

Café - thé - tisane
Jus ou liqueur (canette)
Bouteille d'eau
Perrier

DESSERTS DISPONIBLES



Bar à Tacos

LE BAR À TACOS COMPREND :

VIANDES :

- VIANDE HACHÉE VÉGÉ
- SAUCISSE VÉGÉ

ACCOMPAGNEMENTS :

- FROMAGE MOZZARELLA RAPPÉ
- LAITUE
- TOMATES
- OIGNONS ROUGE ET BLANC
- OLIVES NOIRES ET VERTES
- ÉCHALOTES
- FÈVES MÉLANGÉES
- MAIS
- PIMENTS FORTS ET JALAPENOS
- CHAMPIGNONS
- TOSTITOS

SAUCES :

- SALSA Verte
- CHIPOTLÉ
- BBQ
- THAI
- MAYO ÉPICÉE ET MAYO
- SALSA
- CRÈME SURE
- SAUCE TZATZIKI
- SAUCES FORTES (3)



BAR A TACOS

LE SERVICE , TOUT L'ÉQUIPEMENT NECESSAIRE
ET VAISELLES JETABLES INCLUS

****DESSERTS VARIÉS DISPONIBLES EN EXTRA****

BISTRO TRAITEUR ET ÉVÉNEMENTIELS

201 RUE DÉPOT - 184 WELLINGTON SUD

TRAITEUR : 819-678-0871

bistrotraiteurevenementiels@gmail.com



Bar à Fromages et charcuteries

CRÉEZ LE À VOTRE GOÛT

CHOIX DE FROMAGES

- CHEDDAR MARBRÉ, CHEDDAR BLANC OU JAUNE,
- CHEDDAR FORT OU MI-FORT
- MOZZARELLA
- GOUDA
- HAVARTI
- SUISSE
- MONTEREY JACK

CHOIX DE FROMAGES FINS

- BRIE
- CAMEMBERT
- FROMAGE BLEU
- BOCCONCHINI
- OKA
- ST-MORGON
- ST-PAULIN
- CHEVRE NATURE - CANNEBERGES OU FINES HERBES
- LE CIEL DE CHARLEVOIS
- FRÈRE JACQUES SANS LACTOSE
- CAPRICE DES DIEUX
- BOURSIN FINES HERBES - CANNEBERGES

VÉGÉ PATÉ

CHOIX DE MARINADES

- OLIVES VERTES OU NOIRES
- CORNICHONS ANETH, SUCRÉS OU MALT
- OIGNONS MARINÉS
- OLIVES FARCIÉS AUX AMANDES
- OLIVES FARCIÉS À L'AIL
- OLIVES FARCIÉS AU FROMAGE

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

- FIGUES SÉCHÉES OU FIGUES FRAÎCHES
- ABRICOTS SÉCHÉS
- NOIX DE CAJOUX - GRENOBLE - PACANE - AMANDE
- RAISINS SECS
- DATTES
- OEUFS FARCIS

CHOIX DE CONFITURES - CONFIT OU TARTINADE

- TAPENADE D'OLIVES NOIRES OU VERTES
- CONFITURE D'ABRICOTS
- CONFITURE DE POIVRONS ROUGES
- CONFITURE OIGNONS ET FRAMBOISES
- CONFITURE OIGNONS ET PORTO
- CONFITURE DE BLEUETS SAUVAGES
- CONFITURE DE FRAISES OU FRAMBOISES OU BLEUETS
- CONFITURE DE PETITS FRUITS
- CONFITURE DE PÊCHES
- CONFITURE MANGUE ABRICOT PECHES
- CONFIT OIGNONS
- CONFIT CANNEBERGES
- TARTINADE À LA CERISE NOIRE
- TARTINADE DOUCE DE TOMATES SÉCHÉES
- TREMPETTE ARTICHAUDS
- BRUSCHETTA
- HUMUS
- MIEL

CRUDITÉS ET TREMPETTE

VARIÉTÉS DE FRUITS FRAIS

CONTACTEZ NOUS POUR AVOIR PLUS
D'INFORMATIONS



Les desserts

#1 Macarons



#2 Bar à S'mores



#3 Fontaine de chocolat



#4 Cupcakes



#5 Mignardises



#6 Pop corn varié : noix ect..



#7 Beignes variées



#8 Bar à bonbons



Annexe 1 Service des Boissons

#1 Service de Mousseux : 1 bouteille = environ 5 coupes

Service inclus - Verres à vérifier + fruits\$



#2 Service de Bar : 1 bouteille = 40 oz

Service inclus - Verres à vérifier - Pailles et Napkins

Suggéré :

- 1 Rhum - 1 Vodka - 1 Gin - 1 au choix
 - Jus orange - jus ananas - jus pamplemousse
jus canneberges - jus mangue
 - 7up - pepsi - tonic - eau gazeuse
 - Grenadine - olives - sauce Worcestershire
 - Tabasco - sel céleri - cerises - citron -lime
- et beaucoup plus...**

GLACE ?



#3 Service de cocktail : 1 par personne

Service inclus - Verres à vérifier



#4 Service de pichet :

Service inclus - Verres à vérifier

Bouteilles Alcool

+15.00\$ par pichet



**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**

NOUS OFFRONS UN SERVICE PERSONNALISÉ
PARLEZ NOUS DE VOS PREFERENCES
SERVICES CLÉ EN MAIN

PLUSIEURS AUTRES SERVICES DISPONIBLES

- DÉCORATION
- SOUPER FONDUE OU RACLETTE
- DJ ET KARAOKÉ
- JEUX DIVERS
- CASINO
- SOIRÉE QUIZ
- ETC....

