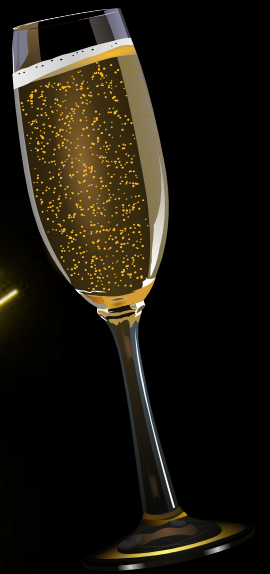


Propositions de Services

---

Menu Végétarien



# Les Festivités

Évènement :

Date :

Heure :

Thématique :

Nombre de personne #Adulte # Enfants :

Endroit de l'évènement :

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  
farci



#16 Mini fondu parmesan



#17 Spanakopita



#18 Canapé feta tomate



#19 Verrine de fondue  
au fromage



#20 Mini Quiche variées



#21 Choux  
parmesan et ail



#22 Canapé de fromage  
et raisin rotis



#23 Brochette de tortellinis



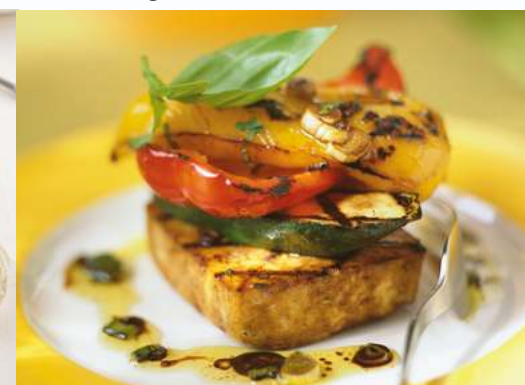
#24 Bouchée de pêche  
et de fromage



#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 Cuillière d'asperge \$

#33 Brochette dorémi \$



#34 Végé paté canneberge et chevre \$

#35 Cup cake legume \$

#36 Verrine au fromage bleu \$

#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 philadelphia et cerises

#43 Cornichon frit \$

#44 Concombre farci varié \$

#45 Rouleau de wrap farci varié \$





- #46 Cantaloup, fromage fouetté \$
- #47 Tomato 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 végétale 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



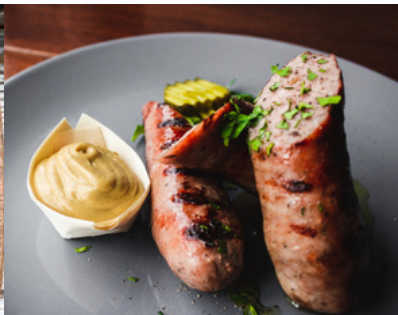
**#9** Raclette



**#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  
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



## 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  
Assiette de marinades  
Pain et beurre  
2 choix de salade (traditionnelle)  
2 Choix de repas  
1 choix d'accompagnement  
Légumes de saison

### REPAS

- Canelloni épinard et ricotta
- Risotto à la forestière
- Lasagne d'Aubergine
- Raviolis 3 facons
- Burrata sur purée de courge et portobello +3.95\$
- Saucisse végétale, 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

### ACCOMPAGNEMENTS

CHOIX SUPPLÉMENTAIRE 2.55\$

- Pomme de terre grillée style grecque
- Pommes de terres gretots
- Pommes de terre pilées
- Pomme de terre au four
- Riz aux légumes
- Pate 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 végétal
- Canapé végétal paté
- 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



NOUS SOMMES TRÈS FLEXIBLE SUR LES CHOIX DE  
PLATS N'HESTIEZ PAS À NOUS PARLER DE VOS  
BESOINS ET PRÉFÉRENCES ET NOUS SAURONS  
VOUS SATISFAIRE.



BISTRO BELVEDERE

201 RUE DÉPÔT - 184 WELLINGTON SUD

RESTO : 819-791-5588

TRAITEUR : 819-678-0871

bistrobelvedere@outlook.com

### BREUVAGES

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 |  
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 |  
Jus ou liqueur (canette) |  
Bouteille d'eau |  
Perrier |

### 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 a 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 végétal | 4,95  
(Cheddar doux, cheddar fort et Suisse en cubes, végétal 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 tortellinis pesto, tomate cerise et bocconcini | 1,95

## BOUCHÉES CHAUDES

Saucisses végétal en pâte | 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 crémeuse
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 farfalles | 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

## SANDWICHES

Sandwich aux œufs | 3,25 (4 pointes)  
Sandwich de houmous, tomates confites et épinards | 4,25  
Pain farci au chili | 1,95 (1 pain)  
Pain farci aux légumes grillés | 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 grillés et halloumi, laitue, et mayonnaise | 2,95  
Croissant mini paté végétal, 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, végétal-pâté, mayonnaise, sel et poivre | 3,75  
Baguette fromage, pomme verte, oignon rouge, roquette et mayonnaise balsamique | 3,75  
Baguette grillées végétal, brie, échalotte française mayo pesto et roquette | 3,75  
Baguette saucisse fumée végétal, 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

## 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

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



## MENU BUFFET 2023

201 rue Dépôt, Sherbrooke  
Resto : 819.791.5588  
Traiteur: 819.678.0871



Code QR pour accéder  
à notre page Facebook





# 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 ÉVENEMENTILES  
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 a Tacos

## LE BAR À TACOS COMPREND:

### VIANDES :

- VIANDE HACHÉE VÉGÉ
- SAUCISSE VEGÉ

### ACCOMPAGNEMENTS :

- FROMAGE MOZARELLA 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
- MOZARRELLA
- 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 FARCIES AUX AMANDES
- OLIVES FARCIES À L'AIL
- OLIVES FARCIS AU FROMAGE

### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

- FIGUES SÉCHÉES OU FIGUES FRAÎCHES
- ABRICOTS SÉCHÉS
- NOIX DE CAJOUX - GRENOBLE - PACANE - AMANDE
- RAISINS SECS
- DATTES
- ŒUFS 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 PÊCHES
- 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....

