



les buffets
**Marché
Massicotte**
inc.

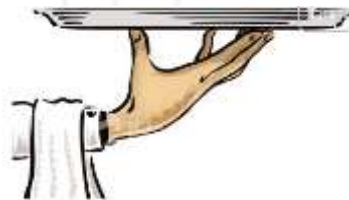
Service de traiteur complet
chaud ou froid

Avec un service professionnel et rapide

- ✦ Noces
- ✦ Banquets
- ✦ Baptêmes
- ✦ Fêtes
- ✦ Party de bureau
- ✦ Retour de funérailles
- ✦ Etc.

**La meilleure qualité
au meilleur prix**

« Le traiteur différent »





Nos Brunchs

Le petit brunch

- œ Fèves au lard
- œ Tourtière
- œ Salade du chef
- œ Légumes avec trempette
- œ Hors d'œuvre
- œ Viandes froides (5 sortes)
- œ Fromages et raisins
- œ Pain et beurre
- œ Dessert, café

Assiettes styromousse



Le gros brunch

- œ Œufs brouillés
- œ Tourtière
- œ Saucisses
- œ Jambon
- œ Fèves au lard
- œ Petites patates rissolées
- œ Salade du chef
- œ Hors d'œuvre
- œ Pain et beurre
- œ Fromages et raisins
- œ Creton
- œ Dessert, café

Assiettes styromousse



L'économique (50 personnes minimum)

- œ Fèves au lard (2 sortes)
- œ Jambon
- œ Saucisses
- œ Petites patates rissolées
- œ Pain et beurre
- œ Café, thé



Assiettes styromousse

Variantes

- œ Bacon
- œ Croissants
- œ Jus d'orange



Vous avez toujours la possibilité
de varier les menus proposés
Menus économiques

50 personnes et plus
Taxes en sus

Option 1

- œ Fèves au lard
- œ Pain, beurre
- œ Ketchup
- œ Dessert

*Assiettes, fourchettes et couteaux
Pas de service*

Option 2

- œ Smoked-meat et dill pickle
- œ Croustilles
- œ Cup de salade de chou
- œ Dessert
- œ Café, thé

*Table libre-service
Vaisselle styromousse*

Option 3

- œ Hot-dog
- œ Croustilles
- œ Dessert
- œ Café, thé



*Table libre-service
Vaisselle styromousse*

Option 4

- œ Spaghetti aux fruits de mer et italien
- œ Pain, beurre, salade César
- œ Dessert
- œ Café, thé

*Table libre-service
Vaisselle styromousse*

Option 5

- œ Fèves au lard
- œ Sandwichs (4 pointes/pers.)
- œ Salades
- œ Pain, beurre
- œ Hors-d'œuvre
- œ Dessert
- œ Café, thé



*Assiettes, fourchettes et couteaux
Pas de service**

Option 6

- œ Spaghetti italien
- œ Pain, beurre
- œ Dessert
- œ Café, thé



*Table libre-service
Vaisselle styromousse*

Option 7

- œ Soupe ou potage
- œ Sandwichs
- œ Salades
- œ Crudités, trempette
- œ Marinades
- œ Dessert
- œ Café, thé

*Table libre-service
Vaisselle styromousse*

**Buffet chaud style cafétéria
servi dans la vaisselle styromousse
et cabarets de plastique**

Service ultra rapide pour les groupes avec horaire chargé
50 personnes minimum

Choix d'entrée

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| œ Salade du chef | œ Fromage féta sur salade |
| œ Salade césar | œ Bruschettas |
| œ Salade mandarine | œ Entrée campagnarde |



* L'entrée peut être changée par une soupe

Choix de plats principaux

- | | |
|---|--------------------------------------|
| œ Porc braisé oignons et champignons | œ Boulettes italiennes |
| œ Pain de viande (bœuf) | œ Boulettes de veau sauce poivrée |
| œ Pâté au saumon (pâte patates et sauce aux œufs) | œ Cuisses de poulet |
| œ Mijoté de bœuf | œ Côtelettes de porc de la Louisiane |
| œ Mijoté de porc | œ Boulettes aux pêches |
| œ Tournedos d'été (porc) | œ Bifteck haché et sauce |
| œ Pain de viande campagnard (porc et veau) | œ Lasagne et salade césar |
| œ Spaghetti italien + soupe, salade | œ Boulettes de veau forestières |
| œ Porc asiatique sur nouilles | œ Jambon à l'ananas |
| œ Cigares aux choux | œ Boulettes veau sauce aigre douce |
| œ Boulette de dinde tomate et basilic | œ Pain de viande à la dinde hachée |



* Pour un supplément nous pouvons changer le repas principal

Choix de desserts

- | | |
|--|---------------------------------|
| œ Gâteau froid à l'ananas | œ Gâteau carotte, sauce caramel |
| œ Tarte au sucre | œ Carrés aux dattes |
| œ Tarte aux pommes | œ Croustade aux pommes |
| œ Gâteau vanille, sauce caramel | œ Gâteau reine Élisabeth |
| œ Gâteau à la salade de fruit, sauce au beurre | œ Gâteau à la mayonnaise |



***Pour les groupes de moins de 50 personnes, des frais de service
seront facturés***



Calendrier thématique pour les associations

Janvier

«FÊTE DES ROIS»

- œ Soupe aux légumes
- œ Salade du chef
- œ Bœuf stroganoff
- œ Légumes
- œ Pommes de terre
- œ Pain, beurre
- œ Gâteau blanc, sauce caramel avec fève pour la reine et pois pour le roi
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine

Février

«ST-VALENTIN»

- œ Crème de chou-fleur
- œ Cœurs d'artichauts
- œ Tournedos de poulet avec sauce veloutée
- œ Légumes
- œ Pommes de terre
- œ Pain, beurre
- œ Cupidon mignon
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine

Mars

«ST-PATRICK»

- œ Soupe au Barley
- œ Fondue parmesan
- œ Ragoût irlandais
- œ Légumes
- œ Pommes de terre
- œ Pain, beurre
- œ Verrine : La crumble chocolat et crème fouettée
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine



Avril

«PÂQUES»

- œ Soupe aux pois
- œ Entrée campagnarde
- œ Jambon érable ou cubes de porc à l'ananas
- œ Légumes
- œ Pommes de terre
- œ Pain, beurre
- œ Gâteau érablière
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine

Mai

«FÊTE DES MÈRES»

- œ Velouté d'asperges
- œ Tomates jardinières
- œ Poulet Alexandre
- œ Légumes
- œ Pommes de terre
- œ Pain, beurre
- œ Tutti-Frutti
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine

Juin

«FÊTE DES PÈRES»

- œ Potage du fermier
- œ Salade César
- œ Filet de porc sauce glacée
- œ Riz
- œ Légumes
- œ Pommes de terre
- œ Pain, beurre
- œ Tarte au sucre avec crème glacée
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine





Calendrier thématique pour les associations

Juillet

«LES VACANCES»

- Goûter à emporter
boîtes à lunch
- œ 6 pointes sandwichs
(3 sortes)
- œ Légumes et trempette
- œ Jus de tomates
- œ Morceau de fromage
- œ 1 cup de salade
- œ Dessert

Août

«LES PICNICS»

- œ Hot-dog /
croustilles
- ou
- œ Smoked meat /
croustilles

Septembre

«LES RÉCOLTES»

- œ Jus de tomate
- œ Bouilli de légumes
- œ Pain, beurre
- œ Feuilleté aux fraises
- œ Café, thé

Vaisselle styromousse



Octobre

«HALLOWEEN»

- œ Salade César
- œ Spaghetti italien et
fruits de mer
- œ Pain, beurre
- œ Gâteau monstrueux
- œ Café, thé

Novembre

«GROS BRUNCH»

- œ Œufs brouillés
- œ Tourtière
- œ Saucisses
- œ Jambon
- œ Fèves au lard
- œ Patates rissolées
- œ Salade du chef
- œ Pain, beurre
- œ Fromage et raisins
- œ Creton
- œ Tarte aux pommes,
Tarte au sucre
- œ Café

Décembre

«NOËL»

- œ Soupe ou crème
- œ Entrée
- œ Dinde et sauce
- œ Tourtière
- œ Légumes
- œ Pommes de terre
- œ Pain, beurre
- œ Bûche et crème glacée
- œ Café, thé

Vaisselle styromousse

Vaisselle styromousse

Vaisselle de porcelaine



REPAS CHINOIS

- œ Soupe won ton
- œ Eggs roll
- œ Petites brochettes de poulet
- œ Côtes levées
- œ Chow mein
- œ Pouding au riz
- œ Café, thé

*Vaisselle porcelaine
Table libre-service*



REPAS GREC

- œ Jus de légumes
- œ Fromage féta sur salade
- œ Souvlakis grec servi avec salade grecque
- œ Patates grecques
- œ Pain, beurre
- œ Baklava
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine



REPAS DES ÎLES

- œ Crème de poulet
- œ Salade clémentines
- œ Jambon et porc polynésien
- œ Pommes de terre (purée ou au four)
- œ Légumes
- œ Pain, beurre
- œ Tutti-frutti
- œ Café, thé

Vaisselle porcelaine



Buffet chaud et froid
Table libre-service

- œ Salade du chef
- œ Crudités et trempette
- œ Hors d'œuvre
- œ Sandwichs (3 sortes)
- œ Riz pilaf
- œ Mini brochettes de poulet
- œ Porc polynésien
- œ Patates rissolées
- œ Pain, beurre
- œ Table à dessert
- œ Café, thé

*avec vaisselle styromousse
avec vaisselle de porcelaine*



- œ Crudités et trempette
- œ Hors d'œuvre
- œ Salade du chef
- œ Sandwichs (3 sortes)
- œ 3 sortes de pâtés (poulet, saumon, patate)
- œ Sauce aux œufs (ou sauce hollandaise)
- œ Pain, beurre
- œ Table à dessert
- œ Café, thé

*avec vaisselle styromousse
avec vaisselle de porcelaine*



- œ Crudités et trempette
- œ Hors-d'œuvre
- œ Salade du chef
- œ Sandwichs (3 sortes)
- œ Bœuf bourguignon
- œ Pomme de terre (purée ou four)
- œ Table à dessert
- œ Café, thé

*avec vaisselle styromousse ou de
porcelaine*



- œ Canapés chauds servis aux tables
- œ Saumon pièce montée
- œ Sandwich (3 sortes)
- œ Salades (2 sortes)
- œ Fromage cheddar et raisins
- œ Spirales tortillas
- œ Pâtés de campagne et pain à l'ail

*avec vaisselle styromousse ou de
porcelaine*



Nos entrées

- œ Spirales tortillas
- œ Salade mandarine
- œ Salade du chef
- œ Salade César
- œ Tomates jardinières
- œ Roulade de crêpes, épinards jambon
- œ Verrine : La potagère et sa vinaigrette
- œ Brochettes fromage et fruits
- œ Salade grecque
- œ Salade d'amour
- œ Saumon fumé
- œ Entrée campagnarde
- œ Fondue parmesan
- œ Poire au crabe
- œ Verrine : La triade Mexicaine
- œ Crêpe farcie au jambon avec sauce au beurre
- œ Œufs farcis
- œ Brochettes de crevettes
- œ Cônes farcis au poulet
- œ Cônes farcis au crabe
- œ Trio de terrines maison
- œ Fromage feta sur salade
- œ Verrine : La tomates et bocconcini sur couscous

En extra :

- œ Crevettes et sauce cocktail
- œ Coquilles St-Jacques
- œ Fromages fins avec raisins
- œ Salades de pâtes froides
- œ Roulade jambon et asperge
- œ Brochette de fruits et fromage

Soupe ou crème :

- œ Soupe aux légumes maison
- œ Soupe tomates et riz
- œ Soupe poulet et nouilles
- œ Soupe potage du fermier
- œ Soupe minestrone
- œ Soupe à l'orge
- œ Crème de légumes
- œ Crème de poireaux
- œ Crème de céleris
- œ Crème de brocolis
- œ Crème de tomates
- œ Crème poulet et brocolis
- œ Crème de champignons
- œ Crème d'asperges
- œ Crème de chou-fleur
- œ Crème de poulet
- œ Crème crécy
- œ Soupe aux choux

Nos desserts :

- œ Gâteau aux épices sauce au beurre
- œ Gâteau aux framboises
- œ Tartelette au chocolat
- œ Pouding chômeur
- œ Gâteau froid à l'ananas
- œ Tarte au sucre avec crème glacée
- œ Tarte aux pommes avec crème glacée
- œ Gâteau à la vanille sauce caramel
- œ Gâteau aux carottes sauce caramel
- œ Gâteau Boston
- œ Gâteau à la mayonnaise
- œ Dessert impossible
- œ Gâteau choco-ramboise
- œ Carrés aux dattes
- œ Verrine : La crumble chocolat et crème fouettée
- œ Verrine : La fruitée de la cuisinière
- œ Verrine : La mélange tropical aux 2 coulis
- œ Croustade aux pommes
- œ Profiteroles
- œ Crêpe crème glacée et coulis chocolat
- œ Poire au chocolat
- œ Pain canneberge, orange, chocolat
- œ Tartelette butterscotch
- œ Gâteau Tutti-Frutti
- œ Brownies au chocolat
- œ Gâteau salade de fruits et sauce au beurre
- œ Gâteau reine Élisabeth
- œ Croissants sucrés à l'érable
- œ Crêpes ensoleillées avec fruits
- œ Brochettes fruits et fromage
- œ Gâteau aux framboises





Buffet chaud économique

Tous nos buffets chauds comprennent :

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| œ Crudités et hors d'œuvres | œ Légumes |
| œ Soupe ou crème (voir page 9) | œ Pain, beurre |
| œ Entrée (voir page 9) | œ Dessert (voir page 9) |
| œ Pommes de terre (purées ou four) | œ Café, thé |



- | | |
|---|--------------------------------------|
| œ Boulettes italiennes sur pâtes | œ Porc polynésien et jambon |
| œ Mijoté de bœuf | œ Boulettes de veau forestières |
| œ Mijoté de porc | œ Boulettes de veau aigre-douce |
| œ Tournedos d'été (porc) | œ Boulettes aux pêches |
| œ Pain de viande campagnard (porc + veau) | œ Boulettes de veau sauce poivrée |
| œ Spaghetti italien + salade | œ Boulettes de veau sauce à l'oignon |
| œ Ragoût du potager | œ Cuisses de poulet |
| œ Cubes de porc à l'ananas | œ Cigares aux choux |
| œ Lasagne et salade César | œ Bifteck haché et sauce |
| œ Pain de viande (bœuf) | œ Pain de viande à la dinde hachée |
| œ Jambon à l'ananas | œ Côtelettes de porc de la Louisiane |
| œ Boulettes de dinde tomate et basilic | |



- | | |
|---|-------------------------------------|
| œ Vol-au-vent au poulet | œ Chow mein au porc |
| œ Braisé de bœuf aux champignons | œ Sauté de porc aux légumes sur riz |
| œ Bœuf à l'oignon | œ Émincé de bœuf aux champignons |
| œ Rôti de lard et patates jaunes | œ Émincé de bœuf aux piments |
| œ Poulet teriyaki sur nouilles | œ Émincé de bœuf sauce aux poivres |
| œ Émincé de poulet | œ Émincé de bœuf à l'oignon |
| œ Émincé poulet chasseur | œ Mijoté de poulet en sauce |
| œ Braisé de bœuf aux carottes | œ Longe de porc farcie |
| œ Braisé de bœuf aux 5 épices | |
| œ Petites brochettes de poulet et jambon ou porc polynésien | |

Servi aux tables avec vaisselle de porcelaine

Pourboire à votre discrétion

Nous nous réservons le droit de changer les prix



Buffet chaud

Tous nos buffets chauds comprennent :

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| œ Cruautés et hors d'œuvres | œ Légumes |
| œ Soupe ou crème (voir page 9) | œ Pain, beurre |
| œ Entrée (voir page 9) | œ Dessert (voir page 9) |
| œ Pommes de terre (purées ou four) | œ Café, thé |



- | | |
|---|--|
| œ Filet de saumon et sauce | œ Poulet à l'orange |
| œ Bœuf bourguignon | œ Poulet picata |
| œ Poulet à l'italienne | œ Tournedos de poulet aux fines herbes |
| œ Poulet nappé aux canneberges | œ Brochettes de poulet avec légumes |
| œ Steak Suisse | œ Vol-au-vent aux fruits de mer |
| œ Suprême de poulet sauce aux poivres | œ Poulet nappé aux abricots |
| œ Poulet Alexandre | œ Dinde et tourtière |
| œ Filet de porc sauce glacée | œ Coq au porc |
| œ Papillons de porc sur riz sauce champignons | œ Brochette de filet de porc |
| œ Papillons de porc sur riz sauce aux poivres | |



- œ Fondue chinoise à

Buffet chaud de luxe

- œ Filet de porc farci
- œ Suprême de poulet, fromage suisse, jambon forêt noir
- œ Crêpe farcie de filet de poulet
- œ Crêpe farcie aux fruits de mer
- œ Brochettes de poulet 5 cubes (10 pouces)



- œ Brochettes de filet mignon de bœuf

Servi aux tables avec vaisselle de porcelaine

Pourboire à votre discrétion

Nous nous réservons le droit de changer les prix