



**LE  
TRAITEUR**

---

• LES MARCHÉS •  
**Tradition**

MARCHÉ  
**BONICHOIX**

2023 - 2024





## TABLE DES MATIÈRES

Ça commence bien la journée! .....	3
Abondance de fruits .....	4
Légumes et salades .....	6
Délices de la mer .....	9
Sandwichs bien garnis .....	10
L'apéro est servi! .....	12
Charcuteries fines .....	14
Fromages .....	16
Pour se sucrer le bec .....	18
Lunchs d'affaires .....	20
La touche finale .....	22



# ÇA COMMENCE BIEN LA JOURNÉE!



### 102 | TRIO DE BEIGNES

Le roi de la pause-café : un assortiment de 12 beignes à l'ancienne, jumelés avec des petits beignets contenant une délicieuse garniture à la framboise et au chocolat-noisette.  
**10 à 12 personnes**



### 103 | MUFFINS ASSORTIS

Un classique indémodable : un assortiment varié de 20 muffins *Saveurs du four*.  
**10 à 12 personnes**



### 105 | TENDRE QUATRE-QUARTS

Un assortiment de délicieux quatre-quarts : bananes, carottes et ananas, sans oublier le fameux chocolat marbré accompagné de fraises fraîches. Un vrai régal!  
**10 à 12 personnes**



### 106 | BAGELS AU SAUMON FUMÉ

Pour un brunch qui a de la classe! Bagels frais accompagnés de saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignon rouge, citron et laitue.  
**6 à 8 personnes**





# ABONDANCE DE FRUITS



## 151 | EXPLOSION DE FRUITS

Une abondance de melon miel, cantaloup, raisins rouges et verts, fraises, framboises, et oranges.

**10 à 12 personnes**



## 152 | FRUITS ET TREMPETTE AU CHOCOLAT

Cette onctueuse trempette au chocolat fera sensation en accompagnement de ce plateau bien garni : bleuets, clémentines, raisins rouges et verts, cantaloup, melon miel, ananas et fraises.

**10 à 12 personnes**



## 153 | TUTTI FRUTTI

Un plateau couvert de fruits savoureux et rafraîchissants : melon d'eau, oranges, ananas, mûres et framboises.

**10 à 12 personnes**



## 154 | SALADE DE FRUITS

Parfait pour le petit déjeuner ou en toute occasion, notre salade de fruits mûrs juste à point est aussi bonne qu'elle est colorée!

**6 à 8 personnes**





# LÉGUMES ET SALADES



## 201 | SALADE DU CHEF

Une salade savoureuse et croquante de poivrons rouges, concombres, tomates, carottes et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



## 202 | SALADE CÉSAR

Tout le monde adore ce classique! Une appétissante salade composée de : laitue romaine croquante, parmesan et bacon, relevée d'une succulente vinaigrette César.

6 à 8 personnes



## 203 | SALADE ROQUETTE, FRAISES ET NOIX

Un amalgame parfait de sucré-salé. De la roquette garnie de fraises, de morceaux de pacanes, de pétales de parmesan et de vinaigrette.

6 à 8 personnes



## 204 | SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



## 205 | SALADE TOSCANE

Une salade aux saveurs de l'Italie remplie de légumes frais : tomates cerises, concombres libanais, poivrons rouges, artichauts et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



## 206 | SALADE CAPRESE

La traditionnelle salade de l'île de Capri, préparée ici-même avec nos ingrédients frais : fromage Mozzarella, tomates italiennes, roquette et olives méli-mélo. Un vrai régal!

6 à 8 personnes





**207 | DÉCOUVERTES DU MARCHÉ**

Les délices du maraîcher : concombres libanais, poivrons jaunes et rouges, tomates et carottes nantaises, accompagnés d'un délicieux hummus aux betteraves rôties.

**10 à 12 personnes**



**208 | LE VITAMINÉ**

Le plateau de légumes classique : carottes miniatures, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.

**10 à 12 personnes**

# DÉLICIES DE LA MER



**209 | SALADES MÉLI-MÉLO**

Les incontournables du buffet : salades de carottes, de pommes de terre, de chou crémeuse et de macaronis.

**6 à 8 personnes**



**210 | SALADES DE SPÉCIALITÉ**

Un goût de soleil à chaque bouchée! Penne au pesto, couscous et canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave.

**6 à 8 personnes**



**701 | PERLE DES MERS**

Tous les préférés de la mer réunis : couronne de crevettes et sa sauce cocktail, surimi et pépites de saumon fumé.

**6 à 8 personnes**



**705 | PLATEAU DE CREVETTES, SURIMI ET TREMPETTE**

Trois saveurs de la mer réunies sur un même plateau : surimi à saveur de crabe, crevettes et trempette de homard.

**6 à 8 personnes**



**211 | SALADES MÉLI-MÉLO À L'UNITÉ**

À vous de choisir en format de 2,5 kg. Salade de pommes de terre, de chou crémeuse ou de macaronis.

**10 à 12 personnes**



**212 | SALADES DE SPÉCIALITÉ À L'UNITÉ**

Faites votre choix de salades en format 1 kg pour votre réception, parmi : penne au pesto, couscous aux agrumes et aux canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave, orzo Bombay, coquillettes au bacon, quinoa et haricots mungo.

**6 à 8 personnes**



**Produits de la mer recommandés par Ocean Wise**  
Recherchez le symbole Ocean Wise et posez un geste pour la santé des océans et le bien-être de notre planète. Sa présence assure qu'il s'agit d'un choix respectueux des océans.



# SANDWICHS BIEN GARNIS



## 303 | SANDWICHS MOELLEUX

Toujours appréciés : nos sandwiches classiques garnis de tartinade aux œufs, au poulet et au jambon! Offerts sur pain blanc ou mélange de pain blanc et de blé entier.

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 304 | PETITS PAINS FARCIS

Petits pains, grands plaisirs! Farcis de tartinade aux œufs, au poulet et au jambon, ils plairont assurément à tous!

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 305 | MINI-CROISSANTS

Dans les p'tits croissants, les meilleurs ingrédients; jambon fumé, fromage suisse et jeunes épinards; dinde aux tomates séchées, brie et roquette; tartinade de poulet aux canneberges.

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 306 | WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs originales : jambon d'autrefois; poulet cajun et confit d'oignon; saumon fumé et câpres; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de tofu et poivron rouge; tartinade de thon et pomme verte.

**10 à 12 personnes**



## 301 | LE MULTIPAINS

Trois variétés de sandwiches, trois pains différents : poulet, brie, pesto du jardin et roquette dans un pain naan; jambon d'autrefois, fromage suisse et roquette sur un savoureux pain multigrain et baguette garnie de rôti de porc, fromage provolone et roquette.

**6 à 8 personnes**



## 302 | WRAPS ET CRUDITÉS

Accompagnés de crudités et hummus, nos wraps sont gourmands et originaux : poulet cajun et confit d'oignon; saumon fumé et câpres; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de thon et pomme verte; tartinade de tofu et poivron rouge.

**6 à 8 personnes**



## 307 | MINI-PITAS

De délicieux mini-pitas garnis de nos exquises tartinades : poulet et canneberges; thon et pomme verte; poulet et tomates séchées.

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 308 | LE FAVORI DES TOUT-PETITS

Tout ce que les enfants adorent : pizza aux tomates, sandwiches moelleux, cubes de fromage, crudités, hummus et quelques friandises surprises!

**6 à 8 enfants**



**L'APÉRO  
EST SERVI!**



**401 | DUO DE MINI-BROCHETTES**

Nos bouchées sur mini-brochettes sont colorées : tomates cerises et bocconcini cocktail; rosette de Lyon et olives farcies.

**6 à 8 personnes**



**403 | MINI-BROCHETTES DE RAISINS ET CIE**

Un duo de délicieuses bouchées : fromage suisse et raisins verts; cheddar, raisins rouges et cubes de jambon blanc.

**6 à 8 personnes**



**404 | PIZZA POMODORO**

L'indispensable, moelleuse et toujours succulente pizza aux tomates. Servie en portions individuelles et accompagnée d'olives, pour un succès assuré!

**10 à 12 personnes**



**405 | ŒUFS MIMOSA**

Que serait un buffet sans ses œufs mimosa! Exactement comme on les aime, agrémentés de moutarde de Dijon, de ciboulette et de persil frais. Le tout déposé sur un nid de laitue et saupoudré de paprika.

**10 à 12 personnes**



**406 | LA BOULE DE FROMAGE**

Entourée de craquelins et de croustilles de pita, notre boule de fromage est faite d'ingrédients aussi simples qu'exquis : fromage à la crème, cheddar, mozzarella, ciboulette et morceaux de bacon.

**6 à 8 personnes**



**408 | PLATEAU STYLE NACHO**

Un plateau qui plaira aux petits comme aux grands : une couronne de croustilles de maïs, accompagnée d'une succulente salsa.

**6 à 8 personnes**





## CHARCUTERIES FINES



### 501 | TERRINES ET CHARCUTERIES

Un goûter à l'européenne! Un assortiment de pâtés, de salami calabrese piquant, de salami de Gênes et de craquelins, qui se marient parfaitement avec l'exquise garniture aux oignons caramélisés qui les accompagne.

10 à 12 personnes



### 502 | LES INCONTOURNABLES

Ils sont tous réunis sur ce même plateau : salami, capicollo doux, poitrine de dinde et jambon fumé.

10 à 12 personnes



### 504 | PROSCIUTTO ET MELON

La douceur du melon et le goût salé du prosciutto forment ici un amalgame parfait qui ravira les papilles!

10 à 12 personnes



### 505 | CHARCUTERIES ITALIENNES

*Delizioso!* Assortiment de capicollo piquant, de mortadelle, de prosciutto, de saucisson calabrese et de mini cornichons.

10 à 12 personnes







# FROMAGES



## 601 | PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : suisse canadien, cheddar blanc, cheddar marbré, cheddar jaune et mozzarella, servis avec des raisins.

**10 à 12 personnes**  
**ou 20 à 25 personnes**



## 603 | FROMAGES DE CHEZ NOUS

Un assortiment de fromages parmi les préférés d'ici : Sir Laurier Arthabaska, Camembert, Bergeron Classique et St-Paulin, sans oublier craquelins, raisins et gelée.

**6 à 8 personnes**



## 604 | FROMAGES EXQUIS

Boursin ail et fines herbes, Oka, cheddar Perron 2 ans d'âge et Caprice des dieux, accompagnés d'une gelée, de raisins et de craquelins.

**6 à 8 personnes**



N'oubliez pas votre baguette de pain!  
Choisissez parmi notre assortiment conventionnel ou biologique en magasin.



**POUR SE  
SUCRER LE BEC**



**903 | QUATOUR DE BROWNIES**

Une décadence chocolatée! Ici en version brownies marbrés, cocochoco, hollandais et triple chocolat.

**20 à 25 personnes**



**905 | BISCUITS ÉCLATÉS CHOCOLATS FAVORIS ET BRETZELS**

Un parfait mélange entre le sucré et le salé : 6 biscuits éclatés tout chocolat et 6 biscuits éclatés dulce de leche Chocolats Favoris, accompagnés de bretzels salés.

**10 à 12 personnes**



**909 | PROFITEROLES ET ÉCLAIRS AU CHOCOLAT**

Mini-pâtisseries, grand succès! 13 mini-éclairs à la crème 35% et 7 petits choux à la crème pâtissière, à la crème 35% au chocolat et à la crème 35% au café.

**6 à 8 personnes**



**910 | MINI-MOUSSES ET PROFITEROLES**

Un plateau qui vous fera craquer! Profiteroles et petites mousses sauront contenter les plus gourmands!

**10 à 12 personnes**



**AUSSI  
DISPONIBLE**

**913  
GÂTEAU  
LE ROCHER**

**912 | GÂTEAU LE RÊVE**

Les saveurs se marient à la perfection avec ce gâteau à la vanille, garni d'une confiture de framboises maison et de crème chantilly. De jolies et succulentes spirales de chocolat blanc, sillonnent la crème chantilly qui recouvre le gâteau.

**10 à 12 personnes**



**915 | ASSORTIMENTS DE BOUCHÉES**

Un assortiment de bouchées pour le dessert ou le goûter avec café ou thé! 8 parts de brownies, 8 parts de tarte au citron, 8 parts de gâteau 7 étages à la noix de coco.

**14 à 16 personnes**





## LUNCHS D'AFFAIRES



### REPAS À RÉCHAUFFER EN TRIO

#### 2 variétés au choix :

- 12 - Filet de saumon érable-chipotle avec riz basmati et légumes
- 13 - Lasagne servie avec pain

Tous accompagnés d'un dessert.

c'est  
prêt!



### WRAPS EN TRIO

#### 4 variétés de wraps au choix :

- 21 - Poulet cajun
- 22 - Saumon fumé
- 23 - Tartinade de poulet et canneberges
- 24 - Végétarien à la tartinade de tofu

Tous accompagnés d'une salade et d'un dessert.







# LA TOUCHE FINALE

Comme le dit si bien l'adage : « Le diable est dans les détails! » Pour assurer le succès de votre réception, nous vous avons préparé cet aide-mémoire afin de ne rien laisser au hasard. Soyez créatifs! Parfois il s'agit de quelques simples petits extras à grignoter pour faire une grande différence et combler vos convives!

## LISTE À COCHER

### À BOIRE!

#### Les classiques :

- Eau, eau pétillante
- Boissons gazeuses
- Boîte à café
- Thé, tisane
- Vin, bière
- Jus de fruits

#### Les boissons tendance :

- Kombucha
- Jus Loop
- Smoothie Loop
- Boissons non-alcoolisées

### ON GRIGNOTE!

- Grignotines
- Croustilles
- Bretzels
- Arachides, noix
- Craquelins
- Condiments (cornichons, olives)
- Confits et confitures à fromag
- Baguette de pain

### LES ESSENTIELS!

- Assiettes
- Couverts
- Ustensiles de service
- Nappes
- Serviettes de table
- Verres à vin et à boisson
- Sacs de glace
- Cure-dents

### UN PEU D'AMBIANCE!

- Ballons
- Bougies
- Fleurs





---

# POUR COMMANDER VOTRE BUFFET

---

Présentez-vous au comptoir du  
prêt-à-manger ou commandez-le en ligne  
à [traiteur.marchestradition.com](http://traiteur.marchestradition.com)  
ou à [traiteur.bonichoix.com](http://traiteur.bonichoix.com).



• LES MARCHÉS •  
**Tradition**

MARCHÉ  
**BONICHOIX**