À LA CARTE

- Crudités et trempette, 4$
- Charcuteries et pains, 7$
- Fromages fins, noix, raisins et craquelins, 8$
- Fromages doux, raisins et craquelins, 5$
- Sandwich en pointes (salade œuf, jambon, poulet), 5$
- Sandwich du Chef, 8$

- Que pasa et nachos, 4$
- Hummus, olives et pita, 5$
- Pâtés, terrines, saucissons et craquelins, 8$
- Salades variées: pommes de terre, macaronis, carottes et canneberges, chou, césar, jardinière et riz, 4$
- Salade variées gourmandes: grecque, légumineuses, couscous, taboulé et betteraves, chèvre et noix, 6$

- Antipasto variés: olives, artichauts, poivrons grillé, tomates, chorizo, prosciutto, bâtonnets séchés,8$ ’
- Trempette d’artichauts et chips de maïs, 4$
- Bouchée sucrée, 3$
- Dessert gourmand, prix variés
- Salade de fruits frais ou fruits servis en plateau, avec sauce au chocolat, 4$

BUFFETS CHAUDS

Buffet chaud #1, 26$

L'Italien
Salade césar, bacon, fromage et croûtons
Lasagne à la viande ou de la mer
Pain et beurre
Dessert du moment

Buffet chaud #2, 35$
Le Gala
Salade: césar, bacon, fromage et croûtons
ET/OU jardinière
Viandes: poulet sauce crémeuse au vin ET/OU
mignon de porc sauce érable et canneberges
Riz pilaf
Légumes grillés
Pommes de terre
Pain et beurre
Dessert du moment

Buffet chaud #3, 40$

Le Thaïlandais
Soupe thaïe lait de coco et crevettes
Salade de vermicelles
Riz au jasmin
Poulet Général Tao
ET/OU Poulet à l’arachide
Dessert du moment

BUFFETS THÉMATIQUES

Fiesta mexicaine, 38$

Salade de légumineuses
Salade de riz mexicaine
Salade de couscous
Crudités et trempette
Charcuteries et fromages
Craquelins, chips de maïs et tortillas
Hummus variés
Poulet assaisonné
Porc effiloché sauce whisky BBQ
Bœuf, oignons et bacon
Salsa à la mangue, ananas,
pêche et fraises
Guacamole
Crème sûre
Fromage râpé
Légumes grillés
Dessert du moment

Le Grec, 40$

Pita et hummus
Tzatziki
Fattouche (salade)
Taboulé (salade)
Shish Taouk (poulet mariné)
Keftas grillés sur brochettes
Couscous de saucisses
Batatas Harras (patates épicées)
Dessert du moment

NOUS NOUS ADAPTONS À VOS BESOINS ET POUVONS VOUS PROPOSER UN MENU SUR MESURE.

Servis en généreuses portions d'accompagnement
Des demi-portions servies en plateaux sont aussi disponibles.

- Les repas chauds sont cuisinés en rôtissoires prêtes à cueillir.
- Les plateaux et bols de service doivent être retournés lavés, sinon ils seront facturés.
- Prix établis en fonction d'un minimum de 35 personnes.
- Si vous êtes moins nombreux, informez-vous des arrangements possibles.
- Ajout d’assiettes ,50$ et ustensiles jetables ,50$/ personne
- Service en réchauds disponibles, informez-vous. Frais de déplacements et de service en sus.
- Livraison possible.

Belle GUEULE
TRAITEUR

Boîtes à lunch: collations et repas
Buffets chauds
Buffets froids
Bouchées gastronomiques
Plats préparés

819 629-4453
8, rue Notre-Dame Sud
Ville-Marie

Octobre 2023

UN SERVICE DE CONFIANCE

Belle Gueule **Traiteur est riche d'une décennie d'expérience. Nous avons cuisiné à partir des installations de plusieurs restaurants des alentours. Nous cuisinons maintenant à partir de notre propre cuisine.**

Nos clients s'assurent d'un service de grande qualité qui sait s'adapter aux besoins exprimés.

Nous possédons également un FOOD TRUCK.

Notre créativité est sans limites si ce n'est votre budget.

Que ce soit pour un brunch, un dîner d'affaires, une réunion familiale, un mariage ou tout autre événement important, nous saurons vous proposer un menu à la hauteur de vos aspirations.

Quelques menus plus généraux sont présentés.

Enfin, pour toutes questions sur les menus présentés ou pour une proposition sur mesure, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Demandez Nicole, au 819-629-4453.

Nous suggérons un pourboire considérant la qualité du service rendu.
Les taxes sont en sus.

Voici quelques photos d'inspirations!

BOUCHÉES GASTRONOMIQUES

Quelques exemples

Nous suggérons de 6 à 12 bouchées par invité.
Vous pouvez aussi ajouter des plateaux divers ou des salades…
Voir la section *À la carte!*

3$ ou * 4$ par bouchée**
Commande minimale de 25 bouchées identiques et de 150 bouchées au total
Servies en plateaux, en assiettes dégustation ou en cuillères… Informez-vous!

Bouchée de wrap au prosciutto, melon et guacamole ***
Boulette de porc au bacon laquée à l'érable
Brochette de kefta grillé et tzatziki
Brochette de poulet au curry à la thaïe
Brochette de merguez et poivrons
Brochette de tomates, bocconcini, chorizo et pesto au basilic ***
Canapé de pain d'épices, foie gras et chutney de pommes et figues à l'érable ***
Crostini de crabe, mangue et menthe
Tartelette de foie gras et pipette de porto ***
Croûton de brie et gelée pimentée
Rouleau vietnamien et sauce à l'arachide ***
Mini-pizza à la tomate séchée et au chorizo
Crudités et trempette en verrine
Effiloché de porc, whisky BBQ sur croûton
Falafel et sauce à l'ail
Foccacia, chèvre et crumble de noix
Kébab d'antipasto ***
Mousse de crevettes sur biscotte
Salade de betterave, chèvre et noix sur baguette ***
Salsa mexicaine, crème sûre, guacamole et chips de maïs en verrine ***
Tartare de bœuf sur croûton ***
Tartare de saumon sur croûton ***
Tartelette de champignons
Gaspacho tomates, melon et chips de salami ***
Tartelette de saumon fumé et fromage à la crème ***
Verrine méditerranéenne au feta ***
Gaufre belge, crème sûre et caramel salé ***
Mousse aux fruits en verrine ***
Salsa de fruits en verrine
Tartelette au chocolat

BUFFETS FROIDS ET BOÎTES À LUNCH

Buffet froid #1, 16$

Sandwich en pointes
Salade de macaronis
Crudités et trempette
Bouchée sucrée

Buffet froid #2, 19$

Sandwich du Chef, sélection du jour
Salade au choix
Crudités et trempette
Bouchée sucrée

Buffet froid #3, 23$

Sandwich du Chef
Fromage
Salades variées: 2 choix
Crudités et trempette
Bouchée sucrée

Buffet froid #4, 23$

Poké bowl du chef
Riz, légumes et viande au choix
Bouchée sucrée

Boîtes à lunch collations aussi disponibles.

- **Salades offertes: césar, carottes et canneberges, chou mariné, jardinière, macaronis, pommes de terre, couscous, légumineuses et riz**
- **Salades gourmandes +2$: grecque, taboulé et betteraves, chèvre et noix**
- **Sandwichs du Chef: poulet mariné, verdure et canneberges OU bœuf, verdure et oignons rouges OU porc effiloché, sauce whisky BBQ et chou OU jambon et fromage suisse OU bœuf fumé grillé, fromage suisse et pickles**
- **Au choix du client +2$ OU végé**

- **Les plateaux et bols de service doivent être retournés lavés.**
- **Ajout d'assiettes ,50$ et ustensiles jetables ,50$/ personne**
- **Buffet en plateaux : minimum de 15 personnes**
- **Boîtes à lunch: minimum de 10 personnes**
- **Des arrangements peuvent être faits si vous besoins sont moindres.**

MENU DU FOOD TRUCK

Le Témiscamingue est riche de ses festivals! Surveillez nos publications!

Réservation possible lors d'événements privés. Informez-vous !

REPAS PRÉPARÉS

Des repas préparés en format pour emporter sont cuisinés chaque semaine . Variés, délicieux et frais, n'hésitez pas à les réserver!
Offerts à petits prix, ils font le bonheur de tous!

Photos d'inspiration!

BOÎTES À LUNCH COLLATIONS

LA MATINALE

Jus d'orange
Yogourt
Muesli
Sirop d'érable
Croissant, muffin ou viennoiserie
Salade de fruits
Fromage
20$

LA GOURMANDE

Jus d'orange
Bagel garni: fromage à la crème et saumon fumé/ jambon et fromage suisse/ œuf, fromage et épinards
Salade de fruits
18$

LA P'TITE COLLATION DU MATIN

Jus d'orange
Salade de fruits
Croissant, muffin ou viennoiserie
12$

LA P'TITE COLLATION D'APRÈS-MIDI

Saucissons
Craquelins
Légumes et trempette
Olives
Fromage
14$