

*Traiteur et Compagnie* s'occupe de tout pour que  
ce moment avec vos proches, à célébrer cette  
précieuse vie, soit de la plus haute qualité



*Traiteur et Compagnie* takes care of everything  
so that your moment with relatives, to celebrate  
this precious life, is of the highest standard

# *Traiteur & Compagnie*

*Prenez le temps de célébrer la vie  
Take the time to celebrate life*

*Boulangerie et viennoiserie*  
fournies par

BOULANGERIE



*St-Vincent*

**438 381-3274**

boulangeriesvincent.com



2471, rue Lacordaire  
Montréal (Québec) H1N 2M1

**Contactez-nous / Contact us**

info@traiteuretcompagnie.com  
commandes@traiteuretcompagnie.com

**Tél. : 514 933-8200**

**www.traiteuretcompagnie.com**

Menu 2022





*Les prochains menus vous offrent l'équivalent d'un repas complet et copieux, pour chacun de vos invités. / The next menus offer you the equivalent of a full and hearty meal, for each of your guests.*

## Le Vivaldi\*

13.95\$/pers.

Bouquet de crudités et trempette,  
cheddar en cubes et raisins

Une salade au choix

- Pâtes
- Choux et carottes
- Pommes de terre
- César

Sandwichs en pointes  
(Œufs, Jambon, Poulet)

Délice de pâtisseries variées  
et biscuits maison

Vegetable dip platter with  
cheddar cheese and grapes

One choice of salad

- Pasta
- Coleslaw and carrot
- Potato
- Caesar

Sliced sandwichs  
(Eggs, Ham, Chicken)

Pastry delight variety and  
homemade cookies

## Le Chopin\*

16.25\$/pers.

Bouquet de crudités et trempette,  
cheddar en cubes et raisins

Une salade au choix

- Pâtes
- Choux et carottes
- Pommes de terre
- César

Tortillas végétaliennes houmous  
et légumes de saison

Croissants jambon Forêt-Noire,  
fromage suisse et aux œufs

Pizzas artisanales aux tomates et basilic

Délice de pâtisseries variées  
et biscuits maison

Vegetable dip platter with  
cheddar cheese and grapes

One choice of salad

- Pasta
- Coleslaw and carrot
- Potato
- Caesar

Hummus and season vegetable  
vegan wraps

Black Forest ham, swiss cheese  
and egg salad croissants

Tomato and basil artisan pizzas

Pastry delight variety and  
homemade cookies



\* Disponible en boîte-repas (avec breuvage).  
\* Available in meal box (with beverage).



## Le Bach\*

18.50\$/pers.

Bouquet de crudités et trempette, cheddar en cubes et raisins

Une salade au choix

- Pâtes
- Choux et carottes
- Pommes de terre
- César
- Jardinière
- Légumineuses

Baguettes jambon capicollo et fromage italien

Croissants jambon Forêt-Noire, fromage suisse et aux œufs

Un choix d'enroulés

- Tortillas au poulet
- Tortillas végétaliennes houmous et légumes de saison

Pizzas artisanales aux tomates et basilic

Tartinade de saumon fumé, câpres et fromage à la crème sur pains artisanaux

Délice de pâtisseries variées et biscuits maison

Vegetable dip platter with cheddar cheese and grapes

One choice of salad

- Pasta
- Coleslaw and carrot
- Potato
- Ceasar
- Garden
- Bean

Capicollo ham and italian cheese baguettes

Black Forest ham, swiss cheese and egg salad croissants

One choice of wraps

- Chicken tortillas
- Vegan hummus and season vegetables

Tomato and basil artisan pizzas

Smoked salmon, capers and cream cheese spread on artisan breads

Pastry delight variety and homemade cookies

## Le Mozart

29.95\$/pers.

Bouquet de crudités et trempette, cheddar en cubes et raisins

Une salade au choix

- Pâtes
- Choux et carottes
- Pommes de terre
- César
- Jardinière
- Légumineuses

Baguettes jambon capicollo et fromage italien

Croissants jambon Forêt-Noire, fromage suisse et aux œufs

Pizzas artisanales aux tomates et basilic

Œufs mimosa

Feuilletés au canard et oignons confits

Bruschetta sur croûtons maison aux herbes de Provence

Plateau de fromages fins, pains artisanaux et craquelins assortis

Délice de pâtisseries variées et biscuits maison

Vegetable dip platter with cheddar cheese and grapes

One choice of salad

- Pasta
- Coleslaw and carrot
- Potato
- Ceasar
- Garden
- Bean

Capicollo ham and italian cheese baguettes

Black Forest ham, swiss cheese and egg salad croissants

Tomato and basil artisan pizzas

Mimosa eggs

Duck and caramelized onions on puff-pastries

Bruschetta on provencal herbs homemade croutons

Fine cheese platter with artisan bread and cracker basket

Pastry delight variety and homemade cookies

\* **Disponible en boîte-repas**  
(avec breuvage).

\* **Available in meal box**  
(with beverage).



# Le Maestro

29.95\$/pers.

## TAPAS

CF = Servi froid ou chaud /  
Served cold or hot  
F = Servi froid / Served cold  
C = Servi chaud / Served hot  
Ø = Sans gluten / Gluten free

Bouquet de crudités et trempette

Antipasto de légumes

Une salade au choix

- Pâtes
- Choux et carottes
- Pommes de terre
- César
- Jardinière
- Légumineuses

Sushis et makis variés

Plateau de crevettes teriyaki grillées

Feuilletés d'épinards et fromage féta

Profiteroles de homard

Baguettes jambon capicollo  
et fromage italien

Croissants jambon Forêt-Noire,  
fromage suisse et aux œufs

Tortillas végétaliennes houmous  
et légumes de saison

Pizzas artisanales aux tomates et basilic

Tartinade de saumon fumé,  
câpres et fromage à la crème  
sur pains artisanaux

Salade aux fruits de saison

Délice de pâtisseries variées  
et biscuits maison

Vegetable dip platter

Vegetable Antipasto

One choice of salad

- Pasta
- Coleslaw and carrot
- Potato
- Ceasar
- Garden
- Bean

Sushi and maki variety

Grilled teriyaki shrimp platter

Spinach and feta cheese pastries

Lobster profiteroles

Capicollo ham and italian  
cheese baguettes

Black Forest ham, swiss cheese  
and egg salad croissants

Hummus and season vegetable  
vegan wraps

Tomato and basil artisan pizzas

Smoked salmon, capers  
and cream cheese spread  
on artisan breads

Season fruit salad

Pastry delight variety and  
homemade cookies

*Les menus suivants vous offrent un goûter généreux  
d'amuse-gueules savoureux*

*The following menus offer you a generous variety of tasty appetizers*

## Végétarien / Vegetarian

23.95\$/pers.  
(5 pcs./pers.)

Brochettes de salade grecque **F**  
(Produit laitier) Ø

Feuilletés oignons confits, tomates  
et fromage de chèvre **CF** (Produit laitier)

Rouleaux de printemps  
asiatiques végés **CF**

Riz frit, tofu et légumes **CF**

Tacos végés **CF**

Greek salad skewers **F**  
(Dairy product) Ø

Candied onion, tomato and goat  
cheese puff-pastries **CF** (Dairy product)

Vegetarian asian spring rolls **CF**

Tofu and vegetable fried rice **CF**

Vegetarian tacos **CF**

## Fusion

24.95\$/pers.  
(5 pcs./pers.)

Boulettes italiennes épicées **C**

Brochettes de bruschetta, jambon  
prosciutto et melon **F Ø**

Samboussas au bœuf **CF**

Feuilletés oignons confits, tomates et  
fromage de chèvre **CF**

Brochettes de poulet lime et curcuma **CF**

Spicy italian meatballs **C**

Bruschetta, prosciutto ham  
and melon skewers **F Ø**

Samboussas with beef **CF**

Candied onion, tomato and goat  
cheese puff-pastries **CF**

Tumeric and lime chicken skewers **CF**





CF = Servi froid ou chaud/  
Served cold or hot  
F = Servi froid/Served cold  
C = Servi chaud/Served hot  
Ø = Sans gluten/Gluten free

## TAPAS

### *Voyage dans le Nord/ Trip to the North*

Bouchées de concombre à la mousse  
de crevettes de Matane **F**  
Profiteroles d'homard (3 p.p.) **F**  
Tourtières **C**  
Croque-monsieur **CF**  
Mini burgers de porc effiloché **CF**

Bites of cucumber with Matane's  
shrimp mousse **F**  
Lobster profiteroles (3 p.p.) **F**  
Meat pies **C**  
Croque-monsieur **CF**  
Pulled pork mini burgers **CF**

**24.95\$/pers.**  
(5 pcs./pers.)

### *Voyage dans le Sud/ Trip to the South*

Verrines de millet, asperges  
et œuf cuit dur **F Ø**  
Brochettes de bruschetta, jambon  
prosciutto et melon **F Ø**  
Brochettes de crevettes et mangue **F**  
Brochettes de poulet lime  
et curcuma **CF**  
Mini pots de riz frit, poulet  
et légumes **CF**

Millet salad, asparagus and  
boiled egg verrines **F Ø**  
Bruschetta, prosciutto ham  
and melon skewers **F Ø**  
Shrimp and mango skewers **F**  
Tumeric and lime chicken  
skewers **CF**  
Chicken and vegetable fried rice  
mini jars **CF**

**24.95\$/pers.**  
(5 pcs./pers.)



## Personnalisez votre menu (Prix par portion)

Doit s'ajouter  
à un repas  
complet.

### *Nos salades*

En supplément, au choix **2\$**  
• Pâtes  
• Choux et carottes  
• Pommes de terre  
• César  
De luxe **4\$**  
• Jardinière  
• Légumineuses  
• Quinoa et fromage féta  
Salade aux fruits de saison **4\$**

### *Nos plateaux*

Fromage cheddar et raisins **4\$**  
Mini brochettes de tomates,  
boconcini et rosette de Lyon,  
avec olives farcies **7\$**  
Jambon prosciutto et melon **7\$**  
Crevettes et surimi (goberge),  
avec trempette **7\$**  
Charcuteries (50g), terrines, pâtés (50g) **10\$**  
et mini cornichons, avec panier  
de pains artisanaux et craquelins  
Fromages fins (50g), raisins et noix, **12\$**  
avec panier de pains artisanaux  
et craquelins

### *Nos autres délices*

Feuilletés d'épinards et fromage féta **3\$**  
Pizzas artisanales aux tomates **3\$**  
et basilic  
Bouquet de crudités et trempette **3\$**  
Œufs mimosa inspiration du chef **4\$**  
Tartinade de saumon fumé,  
câpres et fromage à la crème  
sur pains artisanaux **7\$**  
Pâtisseries variées et biscuits **4\$**  
maison

## Customize your menu (Price per portion)

Must complete  
a full meal  
menu.

### *Our salads*

In addition, between **2\$**  
• Pasta  
• Coleslaw and carrot  
• Potato  
• Ceasar  
De luxe **4\$**  
• Garden  
• Bean  
• Quinoa and feta cheese  
Season fruit salad **4\$**

### *Our platters*

Cheddar cheese and grapes **4\$**  
Tomato, boconcini and  
rosette of Lyon mini skewers  
with stuffed olives **7\$**  
Prosciutto ham and melon **7\$**  
Shrimps and surimi (imitation  
crab), with dip **7\$**  
Cold meats (50g), pâtés (50g) and **10\$**  
pickles, with artisan bread and  
cracker basket  
Fine cheeses (50g), grapes and **12\$**  
nuts, with artisan bread and  
cracker basket

### *Our other delights*

Spinach and feta cheese pastries **3\$**  
Tomato and basil artisan pizzas **3\$**  
Vegetable dip platter **3\$**  
Mimosa eggs, chef's inspiration **4\$**  
Smoked salmon, capers and cream  
cheese spread on artisan breads **7\$**  
Pastry variety and homemade  
cookies **4\$**

## Breuages

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Boissons gazeuses et jus    | 2\$/unité        |
| Eau de source (1,5 l)       | 5\$/unité        |
| Eau gazéifiée (750 ml)      | 5\$/unité        |
| Café et ses accompagnements | 30\$/25 portions |
| Thés et tisanes             | 20\$/10 portions |

## Vins (importation privée italienne)

|               |                |
|---------------|----------------|
| Blanc / rouge | 25\$/bouteille |
|---------------|----------------|

## Service

**pour Montréal et environs**

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Assiette réutilisable              | 1\$/pers.    |
| Vaisselle en porcelaine (4 pièces) | 2\$/pers.    |
| Ustensiles (3 pièces)              | 1\$/pers.    |
| Verre à vin, à eau                 | 0,50\$/pers. |
| Nappe ronde ou rectangle           | 10\$ chacune |

|           |      |
|-----------|------|
| Livraison | 40\$ |
|-----------|------|

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Maître d'hôtel (4 heures minimum) | 35\$/heure |
| Serveur (4 heures minimum)        | 32\$/heure |

## Modalités de commande

**pour Montréal et environs**

### Minimum de 25 personnes par commande

Les commandes doivent être passées au moins **48 heures avant l'événement.**

#### Taxes en sus.

Les propositions de ce menu sont personnalisables aux préférences et aux restrictions de vos convives.

## Beverages

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Soft drinks and juices    | 2\$/unit         |
| Spring water (1.5 l)      | 5\$/unit         |
| Carbonated water (750 ml) | 5\$/unit         |
| Coffee and its essentials | 30\$/25 servings |
| Teas and herbal teas      | 20\$/10 servings |

## Wines (Italian private import)

|             |               |
|-------------|---------------|
| White / red | 25\$ / bottle |
|-------------|---------------|

## Service

**Montreal and surrounding areas**

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Reusable plate                | 1\$ each    |
| Porcelain dishes (4 pièces)   | 2\$ each    |
| Utensils (3 pieces)           | 1\$ each    |
| Water, wine glass             | 0.50\$ each |
| Round or rectangle tablecloth | 10\$ each   |

|          |      |
|----------|------|
| Delivery | 40\$ |
|----------|------|

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Head waiter (4 hours minimum) | 35\$/hour |
| Waiter (4 hours minimum)      | 32\$/hour |

## Terms of order

**Montreal and surrounding areas**

### Minimum of 25 persons per order

Orders must be placed at least **48 hours before the event.**

#### Taxes not included.

The proposals in this menu are customizable to the preferences and the restrictions of your guests.

## FORFAIT TOUT INCLUS

**9,95\$/pers.**

- Montage de salle
- Service de 2 heures
- Livraison
- Breuvages, eaux, café et thés
- Couvert (Nappes, assiettes, tasses, verres et ustensiles)
- 1 serveur pour 15 à 50 personnes
- 2 serveurs pour 51 à 100 personnes

## ALL INCLUDED PACKAGE

**9.95\$/pers.**

- Room set-up
- 2 hours of service
- Delivery
- Beverages, waters, coffee and teas
- Table dressing (Tablecloths, plates, mugs, glasses and utensils)
- 1 server for 15 to 50 persons
- 2 servers for 51 to 100 persons

