

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

Boulangerie et viennoiserie
fournies par



438 381-3274

boulangeriestuvincent.com



2471, rue Lacordaire
Montréal (Québec) H1N 2M1

Contactez-nous / Contact us

commandes@traiteuretcompagnie.com

Tél. : **514 933-8200**

www.traiteuretcompagnie.com

Menu 2023



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

FORFAIT TOUT INCLUS

- Montage de salle
- Service de 2 heures
- Livraison
- Breuvages, eaux, café et thés
- Couvert (Nappes assiettes, tasses, verres et ustensiles)
- 1 serveur pour 25 à 49 personnes
- 2 serveurs pour 50 à 99 personnes
- 3 serveurs pour 100 à 150 personnes

Les prochains menus vous offrent l'équivalent d'un repas complet et copieux, pour chacun de vos invités.

ALL INCLUDED PACKAGE

- Room set-up
- 2 hours of service
- Delivery
- Beverages, waters, coffee and teas
- Table dressing (Tablecloths, plates, mugs, glasses and utensils)
- 1 server for 25 to 49 persons
- 2 servers for 50 to 99 persons
- 3 servers for 100 to 150 persons

The next menus offer you the equivalent of a full and hearty meal, for each of your guests.



Le Vivaldi*

Bouquet de crudités et trempette

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

One choice of salad

- Pasta
- Coleslaw and carrot
- Potato
- Caesar

Sliced sandwiches
(Eggs, Ham, Chicken)

Pastry delight variety and
homemade cookies

Le Chopin*

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*

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

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

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 fêta

Barquette d'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 barquette

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

TAPAS

*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

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

Boulettes italiennes épicées **C**

Brochettes de 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**

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



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**

Barquette d'homard **F**

Tourtières **C**

Bouchées de saumon **CF**

Mini burgers de porc effiloché **CF**

Bites of cucumber with Matane's shrimp
mousse **F**

Lobster barquette **F**

Meat pies **C**

Salmon bites **CF**

Pulled pork mini burgers **CF**

Voyage dans le Sud / Trip to the South

Feuilletés provençaux aux champignons,
épinards et fromage suisse **F Ø**

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

Crevettes thaï **F**

Poulet à la lime et au curcuma **CF**

Boulettes carnivores chimichurri **CF**

Provençal puff pastries with mushrooms,
spinach and Swiss cheese **F Ø**

Prosciutto ham and melon skewers **F Ø**

Thai shrimp **F**

Tumeric and lime chicken **CF**

Chimichurri meatballs **CF**



MENU COCKTAIL / COCKTAIL MENU

Canapés froids / Cold Canapes

Brochettes de crevettes thaï **	Thai shrimp skewers **
Saumon fumé et basilic sur concombres	Smoked salmon and basil on cucumbers
Brochettes de tomate, basilic, olive et bocconcini	Tomato, basil, olive and bocconcini skewers
Bruschetta et parmesan	Bruschetta and parmesan
Endives au fromage bleu et Grenoble	Endives with blue cheese and Grenoble
Brochettes de volaille thaï et poivron	Thai chicken and pepper skewers
Feuilletés à l'oignon caramélisé, fromage de chèvre et tomates confites	Caramelized onion, goat cheese and candied tomatoes puff pastries
Melon et prosciutto	Melon and prosciutto
Coquilles feuilletées au homard **	Lobster puff pastry shells **
Bouchées de cheddar et raisins	Cheddar and grape bites
Saumon fumé sur pain Pumpernickel	Smoked salmon pumpernickel
Mini-pitas à la goberge	Mini crabstick pitas
Mousse de crevette sur concombres **	Shrimp mousse on cucumbers **

Canapés chauds / Hot Canapes

Brochettes de boulettes de bœuf italiennes	Italian beef meatball skewers
Rouleaux de printemps	Spring rolls
Bouchées carnivores de chimichurri	Carnivorous chimichurri bites
Pétoncles et bacon **	Bacon scallops **
La piazzetta (Végé ou pepperoni)	The piazzetta (vegetarian or pepperoni)
Mini-tourtières	Mini meat pies
Mini-burgers au porc effiloché **	Mini pulled pork burgers **
Dumplings au poulet	Chicken dumplings
Brochettes de poulet à la lime et au curcuma	Lime and turmeric chicken skewers
Feuilletés au canard et à l'oignon confit	Confit onion and duck puff pastries
Mini-quiches lorraine	Mini quiche Lorraine
Feuilletés aux épinards et fêta (Spanakópitas)	Spinach and feta pies (Spanakópita)
Boulettes de bœuf teriyaki **	Teriyaki beef meatballs **

Canapés véganes / Vegan Canapes

Roulés de carottes, tofu et pousses	Tofu, carrot and sprout roll-ups
Rouleaux Hosomaki (Avocat, concombre et poivron) **	Hosomaki rolls (Avocado, cucumber and pepper) **
Tofu soyeux sur concombres	Silken tofu on cucumbers
Mini-brochettes au tofu, tomates et courgettes	Tofu, tomato and zucchini mini skewers
Mini-muffins de polenta aux courgettes	Mini polenta and zucchini muffins
Roulés végétariens au seitan, oignon et persil	Vegetarian wraps with seitan, onion and parsley
Tartinades aux olives vertes	Green olive spreads
Tartines à la crème de betterave aux tomates cerise	Toasts with beetroot cream and cherry tomatoes
Toasts aux courgettes et graines de tournesol	Toasts with zucchini and sunflower seeds
Tortillas aux légumes grillés	Grilled vegetable tortillas
Fromage de tournesol sur courgettes	Sunflower cheese on zucchinis
Mini-burgers véganes **	Mini vegan burgers **
Bouchées tempeh teriyaki	Teriyaki tempeh bites

Choix de cocktails par menu Choices of cocktail per menu

6 choix / choices
8 choix / choices
10 choix / choices
12 choix / choices

** 1 choix double-étoilé par menu
** 1 double-starred choice per menu

Les prix incluent tous les frais, notamment:

Frais de livraison, serveurs, verrerie solide, boissons gazeuses, jus, eau, thé, café.
2 serveurs pour 25 à 50 personnes, 3 serveurs pour 51 à 100 personnes.

Prices include all costs, including:

Delivery costs, servers, solid glassware, soft drinks, juice, water, tea, coffee.
2 servers for 25 to 50 people, 3 servers for 51 to 100 people.

Personnalisez votre menu

(Prix par portion)

Nos salades

Doit s'ajouter
à un repas
complet.

En supplément, au choix

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

De luxe

- Jardinière
- Légumineuses
- Quinoa et fromage fêta

Salade aux fruits de saison

Nos plateaux

Fromage cheddar et raisins

Mini brochettes de tomates,
boconcini et rosette de Lyon,
avec olives farcies

Jambon prosciutto et melon

Crevettes et surimi (goberge),
avec trempette

Charcuteries (50g), terrines, pâtés (50g)
et mini cornichons, avec panier
de pains artisanaux et craquelins

Fromages fins (50g), raisins et noix,
avec panier de pains artisanaux
et craquelins

Nos autres délices

Feuilletés d'épinards et fromage fêta

Pizzas artisanales aux tomates
et basilic

Bouquet de crudités et trempette

Œufs mimosa inspiration du chef

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

Pâtisseries variées et biscuits
maison

Customize your menu

(Price per portion)

Our salads

Must complete
a full meal
menu.

In addition, between

- Pasta
- Coleslaw and carrot
- Potato
- Ceasar

De luxe

- Garden
- Bean
- Quinoa and feta cheese

Season fruit salad

Our platters

Cheddar cheese and grapes

Tomato, boconcini and
rosette of Lyon mini skewers
with stuffed olives

Prosciutto ham and melon

Shrimp and surimi (imitation
crab), with dip

Cold meats (50g), pâtés (50g) and
pickles, with artisan bread and
cracker basket

Fine cheeses (50g), grapes and
nuts, with artisan bread and
cracker basket

Our other delights

Spinach and feta cheese pastries

Tomato and basil artisan pizzas

Vegetable dip platter

Mimosa eggs, chef's inspiration

Smoked salmon, capers and cream

Pastry variety and homemade
cookies

Brewages

Boissons gazeuses et jus

Eau de source (1,5 l)

Eau gazéifiée (750 ml)

Café et ses accompagnements

Thés et tisanes

Vins (importation privée)

Blanc / rouge

Service

pour Montréal et environs

Assiette réutilisable

Vaisselle en porcelaine (4 pièces)

Ustensiles (3 pièces)

Verre à vin, à eau

Nappe ronde ou rectangle

Livraison

Maître d'hôtel (6 heures minimum)

Serveur (6 heures minimum)

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

Spring water (1.5 l)

Carbonated water (750 ml)

Coffee and its essentials

Teas and herbal teas

Wines (private import)

White / red

Service

Montreal and surrounding areas

Reusable plate

Porcelain dishes (4 pieces)

Utensils (3 pieces)

Water, wine glass

Round or rectangle tablecloth

Delivery

Head waiter (6 hours minimum)

Waiter (6 hours minimum)

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.