Menu traiteur des Fêtes 2026



RESTO • BAR • TRAITEUR

LA FONTAINE

Service traiteur
418-248-1454
info@lelafontaine.com

Partenaire de vos événements

BOUCHÉES COCKTAIL FROIDES

1. Brochette de terrine de faisan et bleuet, cheddar vieilli et gelée de porto *
2. Brochette de tomates cerises et bocconcini au pesto *
3. Canapé de canard fumé, fromage chèvre et gelée de porto
4. Croutons de fromage Riopelle et gelée argousier
5. Canapé de saumon fumé à la mayo de roquette
6. Canapé de rillette de canard à l'oignon confit
7. Croûton de terrine de porc à la dijonnaise et confits de carottes
8. Crudités et trempette en plateau *
9. Cuillère tartare aux deux saumons et prosciutto
10. Œufs farcis *
11. Verrine de crevettes à la salsa tomate et mangue *
12. Assiette de raisins et fromages cheddar





BOUCHÉES CHAUDES

1. Boules de poulet Tao & sauce Tao
2. Chips maison & trempette cajun *
3. Mini boulette de veau sauce aigre-douce
4. Dumpling de porc frit & sauce maison
5. Brochette 3 mousquetaires : 3 saveurs de saucisses maison avec mayo sriracha
6. Mini-pâté à la viande
7. Rouleau croustillant maison au poulet & sauce
8. Saucisse au bacon *





* Bouchées sans gluten

SALADES

1. Couscous à la mangue
2. Salade de boucles
3. Salade de brocoli *
4. Salade de chou *
5. Salade de fusilli 3 couleurs
6. Salade grecque & feta *
7. Salade de macaroni
8. Salade à l'orzo, cheddar et salami
9. Salade de patates *
10. Salade de tomates et mangue *

* Sans gluten







MINIS PIZZAS FINES …

1. Côtes levées
2. Légumes et chèvre
3. Pepperoni
4. Poulet grillé
5. Saumon fumé
6. Tomates, basilic et prosciutto
7. Garnie

SANDWICHS



1. Baguette jambon et brie
2. Baguette saumon fumé
3. Baguette de charcuteries italiennes & moutarde maison
4. Classique aux œufs, jambon, poulet en pointes
5. Kaiser à la dinde et mayo cajun *
6. Mini croissant jambon et riopelle
7. Mini croissant à la salade de poulet

8. Triangle à la rillette de canard, oignon confit, fromage suisse et mayo à l'argousier
9. Wrap bœuf et suisse
10. Wrap aux épinards, poulet, légumes et mayo au pesto
11. Wrap au poulet grillé
12. Wrap tomate et basilic à la dinde
13. Wrap végé : légumes croquants, mayo au pesto et fromage
14. Wrap aux 3 viandes et moutarde maison



Les traditionnels «Pain au fromage»

Court (7 pouces) : 30,00$ / Long (14 pouces) : 48,00$

-Fromage blanc
-Fromage jaune
-Fromage rosé



Desserts

1. Plateau de raisins frais et fromage cheddar *
2. Fraises enrobées dans le chocolat noir *
3. Plateau de pâtisseries mélangées
4. Plateau de fruits frais *

*** Bouchées sans gluten**

Nos formules buffets

LE TRADITIONNEL

17,95 $ /pers. + tx

- Crudités et trempette
- 2 Choix de salades
- 1 choix de bouchée froide *
- Sandwichs classiques en pointes (œuf, poulet, jambon)
- Plateau de pâtisseries mélangées

LE GOURMAND

24,95 $ /pers. + tx

- Crudités et trempette
- 2 choix de salades *
- 2 choix de bouchées froides *
- 1 choix de bouchée chaude *
- Sandwichs classiques en pointes (œuf, poulet, jambon)
- 1 autre choix de sandwich *
- Plateau de pâtisseries mélangées

* Bouchées sans gluten

L'EXQUIS

34,95 $ /pers. + tx

- Crudités et trempette
- 2 choix de bouchées froides *
- 2 choix de bouchées chaudes *
- 2 choix de salades *
- 2 choix de Sandwichs *
- Mini pizza au choix *
- Plateau de pâtisseries mélangées

LES FÊTES D'ANTAN

30,95 $ /pers. + tx

- Saucisses au bacon
- Soupe aux légumes
- Dinde en sauce
- Ragoût de boulettes
- Pâté à la viande
- Pommes de terre en purée
- Salade de chou
- Betteraves marinées
- Dessert des fêtes



LES CHARCUTERIES & FROMAGES



PLANCHE « 5 À 7 »

Prix variant entre 18,00 et 22,00$/pers.

Sélection de 3 fromages et 3 charcuteries maison servie sur planche de bois et accompagné de raisins frais, confits et pain.

PLANCHE « REPAS »

Prix variant entre 23,00 et 26,00$/pers.

2 services de fromages et charcuteries, rillette, saucissons secs servie sur planche de bois et accompagné de raisins frais, mélange de fruits séchés & noix, confits, pain et craquelins

Les Essentiels À Savoir

ALLERGIES

- En cas d'allergies alimentaires, nous vous prions de nous en avertir afin que nous prenions le maximum de précautions à cet égard. Toutefois, nous ne pouvons vous garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes dans nos plats. Produits sans gluten en inventaire moyennant des frais supplémentaires.

ANNULATION

- Annulation sans frais jusqu'à 72 heures à l'avance.

AUTRES

- Les fournitures jetables (assiettes, ustensiles, serviettes de table) ne sont pas incluses dans le prix.
- Pour les commandes traiteur du 24 décembre la date limite est le 11 décembre 2026.



POUR COMMANDER
POUR INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

Bianca Bernier
Responsable service traiteur

3, Boul. Taché Est, Montmagny
Téléphone : 418 248-1454
Courriel : info@lelafontaine.com



RESTO • BAR • TRAITEUR
LAFONTAINE

