



ON VOUS SIMPLIFIE
L'APPÉTIT
CHEZ NOUS OU
CHEZ VOUS !

www.lelafontaine.com

POURQUOI NOUS FAIRE CONFIANCE...

Nous sommes des passionnés et, il faut le dire, un peu gourmand; comment ne pas l'être! Ce qui compte pour nous, c'est de vous aider à créer l'atmosphère parfaite pour que la fête ou l'événement soit réussi. C'est pourquoi, imaginer, planifier et préparer votre repas pour vous est si agréable et gratifiant.

*Bianca, Marin
et l'équipe du Laf*

Partenaires de vos événements



Déjeuners

& pauses - café

1 PAUSE-CAFÉ MINUTE

Plateau de viennoiseries
Jus d'orange, café

2 PAUSE-CAFÉ SOLEIL

Brochette de fruits et fromage
Plateau de viennoiseries
Jus d'orange, café

3 PAUSE-CAFÉ SUBLIME

Brochette de fruits et fromage
Coupe Sante de yogourt et Muslix
Plateau de viennoiseries
Jus d'orange, café

4 BUFFETS-DÉJEUNERS

Suggestions sur demande



BOITES À LUNCH :

Pour vos réunions, diners d'affaires, repas lors de conférences ou séminaires, repas entre collègues, expéditions, c'est la solution idéale pour les gens qui désirent rentabiliser leurs périodes de repas !

LE SAC À LUNCH

Salade d'accompagnement au choix du chef

Sandwich au choix du chef

Fruits frais ou biscuit maison

LA BOITE À LUNCH

Crudités

Croustilles aux légumes

Salade au choix (voir section plateaux)

Sandwich au choix (voir section plateaux)

Jus de légumes

Dessert du pâtissier

LE CABARET VIP

Jus de légumes

2 bouchées apéritives au choix
(voir section bouchées cocktails)

Salade au choix (voir section plateaux)

Sandwich au choix (voir section plateaux)

Dessert du pâtissier

Raisins et fromage fins

Bouteille d'eau, eau gazeuse ou boisson dans notre sélection





PARTY THÉMATIQUE OU REPAS CHAUD

(prix et informations sur demande, minimum de personnes)

PARTY SMOKED-MEAT A DOMICILE

Pour un party savoureux, différent et spectaculaire, le traditionnel sandwich smoked-meat servi a domicile par notre équipe, incluant frites allumettes ou maison fait sur place, salade de choux et cornichons.

PARTY BAR A POUTINE

De la poutine à volonté avec pleins de choix de sauces, de fromages, de condiments ; laissez aller votre imagination. Sous forme de buffet libre-service avec des frites maisons fait sur place.

PARTY HOT-DOG EUROPÉEN ET BIÈRE

Avec nos saucisses faits maison de différentes saveurs, de la choucroute, des pains artisanales, vos invités vont adorer. Tout est fait sur place.

Il ne vous reste qu'à choisir une bonne bière de micro brasserie de votre choix chez un détaillant.

REPAS FONDUE CHINOISE

Qu'elle soit avec des viandes traditionnelles ou des viandes de gibier, la fondue chinoise à encore sa place pour un repas convivial. On vous prépare tout ce qu'il faut pour accompagner vos viandes et nous avons même les équipements.

SOIRÉE VIN ET FROMAGE

Service clé en main pour une dégustation parfaite, il ne vous reste qu'a magasiner votre vin. Que ce soit 1 , 2 , 3 services, on s'adapte à votre budget.

REPAS CHAUDS (BANQUET)

Il est possible de préparer avec ou sans service a l'endroit de votre choix un repas chaud 3 ou 4 services sous forme de buffet ou de banquet. Informez-vous des possibilités de menu. Selon votre budget, nous pouvons répondre à vos besoins, jusqu'à 200 personnes.

LES BUFFETS

Avec notre service
de traiteur,
profitez de
ce temps précieux
pour vous amuser,
parler ou même
fêter avec
vos invités !

LE TRADITIONNEL RÉINVENTÉ

Crudités et trempette
Salade de macaroni ou chou ou fusili
1 choix de salade
1 choix de bouchée froide
Sandwichs classiques (oeuf, poulet, jambon)
Plateau de pâtisseries mélangées

LE GOURMAND

Crudités et trempette
Salade de macaroni ou chou ou fusili
1 choix de salade
2 choix de bouchées froides
1 choix de bouchée chaude
Sandwichs classiques (oeuf, poulet, jambon)
1 choix de sandwich
Plateau de pâtisseries mélangées

L'EXQUIS

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



Bouchées cocktails

BOUCHÉES FROIDES

Brochette de tomates cerises et bocconcini au pesto

Canapé de saumon fumé à la mayo de roquette

Canapé de rilette de canard à l'oignon confit

Crudités et trempette en plateau ou en verrine

Légume surprise farci à la mousse de saumon fumé

Les traditionnels oeufs farcis

Verrine de crevettes à la salsa tomate et mangue

Tartare de saumon à l'italienne

Canapé d'esturgeon fumé au beurre de pomme

Brochette de terrine de faisan et bleuet, cheddar vieilli et gelée de porto

Croûton de terrine de porc à la dijonnaise et confits de carottes

Canapé de canard fumé, fromage chèvre et gelée

BOUCHÉES CHAUDES

Boule de poulet Tao

Brushetta de tomates concassées

Canapé au jambon et fromage de L'île

Chips maison et trempette cajun

Croûton de chèvre chaud au miel et aux noix

Mini boulette de veau aigre-douce

Crevette Panko et mayo épicée

Dumpling de porc frit et sauce maison

Petit crab cake et mayo sriracha

Crevette au prosciutto et à l'érable

Brochette 3 mousquetaires :

3 saveurs de saucisses maison avec mayo érable et romarin

Mini-pâté à la viande

Tartine à l'effiloché de canard, oignons confits et gruyère vieilli en grotte

Rouleau croustillant maison au poulet ou aux légumes

Saucisse au bacon

PLATEAUX

SALADE
SANDWICH MINI
PIZZA DESSERT

SANDWICHES

Baguette jambon et brie

Baguette saumon fumé

Baguette de charcuteries italiennes et mayo dijonnaise

Triangle à la rilette de canard,

oignons confits, suisse et moutarde maison

Classique aux oeufs, jambon, poulet

Croissant jambon et Tomme de L'Île

Croissant à la salade de poulet

Kaiser à la dinde et mayo aux canneberges

Kaiser aux 3 viandes à la cajun

Pain farci aux crevettes à la cajun

Pita roulé à la salade de poulet

Pita roulé à la salade de thon

Wrap boeuf et suisse

Wrap aux côtes levées

Wrap aux épinards, poulet, légumes et mayo au pesto

Wrap au poulet grillé

Wrap tomate et basilic à la dinde

Wrap végétarien : légumes croquants, mayo au pesto et fromage

Wrap aux 3 viandes et moutarde maison

Wrap thaï au filet de porc

Sandwich à la viande fumée et fromage suisse sur pain thintini

Sandwich club à la mangue sur pain thintini

Panini à l'effiloché de porc et fromage suisse

Panini dinde-jambon et bacon

SALADES

Couscous à la mangue

Salade de brocoli

Salade de chou

Salade de fusili trois couleurs

Salade grec et feta

Salade de légumineuses

Salade de macaroni ou boucles

Salade de patates

Salade de tomate et mangue

Salade de pommes et céleri-rave

Salade de penne aux tomates cerises et salami

LES MINIS PIZZAS

Mini pizza aux côtes levées

Mini pizza aux légumes et chèvre

Mini pizza au poulet grillé

Mini pizza à la saucisse italienne et origan

Mini pizza charcutière

Mini pizza au saumon fumé

Mini pizza aux tomates, basilic et prosciutto

DESSERTS

Brochette de fruits et fromage

Plateau de raisins frais et fromage cheddar

Cup Cake maison

Fraise enrobée dans le chocolat noir

Mignardises sucrées

Plateaux de pâtisseries mélangées



LES PLATS RÉCONFORTANTS MAISON

(PRÉAVIS REQUIS)

Pâté entier au saumon , poulet, mexicain, viande Cipate

Le traditionnel pain au fromage

Cretons

Côtes levées

Fèves au lard

Viande à raclette

CHARCUTERIES ET FROMAGES

Terrine et pâtés faits maison (liste sur demande)

Saucisses maison

(Cheddar et bière noire, Tacos, Miel et ail, Merguez, etc.)

Plusieurs variétés de viandes séchées et salamis secs

(Hongrois, Gendarme, Salsa, Grison, etc.)

Fromages fins du Québec et d'importation (liste sur demande)

Un petit delice fait sur place : Fromage Riopelle au saumon fumé

Fromage a raclette

Fondue au fromage

La planche « 5 a 7 » :

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

La planche « Repas » :

1, 2 ou 3 services de fromages et charcuteries servie sur planche de bois et accompagné de raisins frais, mélange de fruits et noix, confits, pain et craquelins.



PLATEAUX DE SUSHIS

(PRÉAVIS REQUIS)

Pour compléter votre buffet, nous pouvons vous offrir des plateaux de sushis. Liste des variétés sur demande.

ATELIER CULINAIRE

(MINIMUM REQUIS ET SELON DISPONIBILITÉ)

Nos chefs vous proposent des ateliers culinaires dans les cuisines de la Boutique. Vous n'êtes pas que des spectateurs. Sous-forme de petite station et en équipe, vous apprenez, essayez et dégustez. Fabrication de saucisses artisanales, de pizza (car il faut bien étirer la pâte) et autre. Certaines vous feront bien rire ! Profitez par la suite d'un 5 à 7 entre amis pour savourez vos réussites culinaires.



Breuages

CAFÉ VAN HOUTTE

(mélange maison)

10 tasses
30 tasses
50 tasses
100 tasses

BOISSONS

(Individuelles)

Eau Eska	Jus de légume
Jus de pomme	Thé glacé
Eau Pétillante	Jus d'orange
Boissons gazeuses	



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

ALLERGIES

Si l'un de vos invités souffre d'allergie, vous devez nous en avvertir 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.

ANNULATION

Les annulations sont acceptées sans frais jusqu'à 24 heures à l'avance et 72 heures pour un groupe de plus de 25 invités.

Salles de réception jusqu'à 60 personnes

Pour commander... 4 façons s'offre à vous :

3, Boul.Taché Est, Montmagny T
418 248-1454 - F 418 248-9604
info@lelafontaine.com