

# Menu traiteur des Fêtes 2024



Service traiteur

418-248-1454

[info@lelafontaine.com](mailto: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 rilette 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



# SANDWICHES

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

## Les traditionnels «Pain au fromage»

Court (10 pouces) : 34,00\$ / Long (14 pouces) : 46,00\$

- 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

15,95 \$ /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

23,95 \$ /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

32,95 \$ /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 21,00\$/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 25,00\$/pers.

2 services de fromages et charcuteries, rilette, 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 14 décembre 2024.



**POUR COMMANDER  
POUR INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES :**

**Bianca Bernier**  
**Responsable service traiteur**

3, Boul. Taché Est, Montmagny  
Téléphone : 418 248-1454

**Courriel : [info@lelafontaine.com](mailto:info@lelafontaine.com)**



*merci!*

