

Service traiteur



SERVICE | QUALITY | SAVEUR

 evergreen
catering





Evergreen by Aramark, bien plus qu'un service de délicieuse nourriture, représente un engagement à offrir des expériences de restauration exceptionnelles. Notre équipe de professionnels dévoués partage une passion commune pour l'hospitalité et l'excellence, et veille à ce que chaque événement que nous servons dépasse les attentes.

Grâce à un héritage de services de qualité, nous tirons parti de notre vaste expertise pour créer des événements attrayants et mémorables. Pour ce faire, nous nous concentrons sur trois piliers : le service, la qualité et la satisfaction du client, qui orientent chaque aspect de nos services traiteur. Notre guide de services traiteur a été conçu pour vous accompagner dans les étapes de planification de votre événement, en vous proposant différentes options adaptées à vos besoins uniques. Nous sommes fiers de vous proposer une sélection exclusive, de la plus simple à la plus élaborée, qui reflète votre vision, qu'il s'agisse d'un rassemblement intime ou d'une grande célébration.

Des mets novateurs préparés par nos chefs talentueux jusqu'au soutien de notre équipe de direction, nous veillons à tous les détails. Notre personnel bien formé se consacre à fournir un service attentif, en s'assurant que chaque client se sente important et bien traité.

Chez Aramark, nous aspirons à l'excellence, à la satisfaction et à un service sans faille. Nous sommes convaincus que la réussite d'un événement repose sur toute l'expérience, et nous nous engageons à travailler en étroite collaboration avec vous pour faire de votre vision une réalité.



VÉGÉTALIEN

Identifie les articles de menu qui sont uniquement préparés à l'aide d'aliments végétaux.



VÉGÉTARIEN

Identifie les articles de menu qui conviennent à un régime lacto-ovo végétarien, soit incluant des des œufs, des produits laitiers et du miel.



SANS GLUTEN

Identifie les articles de menu qui sont préparés sans ingrédients contenant du gluten.



SANS PRODUITS LAITIERS

Identifie les articles de menu qui sont préparés sans ingrédients laitiers.



EAT WELL

Identifie les articles de menu qui répondent à nos normes nutritionnelles pour leur teneur en sodium, en sucre, en gras saturés, en fibres, et en fruits et légumes.



COOLFOOD

Identifie les articles de menu qui ont une faible empreinte carbone, tel que certifié par le World Resources Institute.

Envoyez votre commande au : cateringbishops@aramark.ca



NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Nous voulons contribuer à rendre votre prochain événement écologique et sans souci

Nous nous engageons à faire des choix responsables sur le plan environnemental et social dans tous les aspects de nos services de traiteur et d'événements spéciaux. Notre objectif est de favoriser un système alimentaire plus durable, bénéfique pour notre santé, nos communautés et notre environnement par le biais de nos offres alimentaires. Voici quelques façons dont nous travaillons à l'élaboration de délicieux menus durables et inclusifs :

Aliments locaux et saisonniers / Aliments avec une empreinte carbone moindre

Autant que possible, nous achetons des produits du Québec pour soutenir nos fournisseurs locaux. Certains produits locaux, comme les fruits et légumes, peuvent être soumis à une disponibilité saisonnière. Pour réduire l'empreinte carbone de notre menu, nous offrons autant que possible des mets d'origine végétale dans toutes les catégories. Si vous souhaitez remplacer certaines protéines, veuillez communiquer avec notre chef traiteur pour discuter des options disponibles.

Produits de la mer équitables et certifiés durables

Nous proposons des produits équitables, ce qui assure le respect de certains critères économiques, sociaux et environnementaux lors de la production et de la commercialisation. Nous utilisons aussi le plus possible des poissons et fruits de mer certifiés MSC ou ASC (poissons d'aquaculture), attestant qu'ils proviennent de pêches durables.

Options inclusives

Nous répondrons autant que possible aux besoins alimentaires particuliers. Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire lors de la réservation afin que nous prenions toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité des invités concernés. Nous utilisons du poulet et du bœuf halal dans nos recettes et certaines options sans gluten (ex. : pains) peuvent être choisies. Nous proposons aussi un menu autochtone spécial, élaboré avec le chef Joseph Shawana, professeur au Centennial College's School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts Centennial College à Toronto.

NOTRE ENGAGEMENT ENVERS L'ENVIRONNEMENT

Nous nous engageons à adopter des pratiques durables tout au long de notre prestation de services :

Vaisselle écologique / Réduction des emballages

Aussi souvent que possible, tous les plats de service, assiettes, verres, tasses et ustensiles seront réutilisables. Si cela s'avère impossible, nous utiliserons alors des plats ou des contenants compostables ou recyclables (plastiques n° 1 à 5). Autant que possible, les boissons, le sucre et les condiments sont offerts en vrac.

Gestion des restes / Dons de nourriture

Tous les restes de nourriture pouvant être donnés en toute sécurité seront distribués à des organisations communautaires, grâce à notre partenariat avec La Tablée des Chefs et son programme de dons alimentaires. Tous les surplus organiques non comestibles seront triés et envoyés au compostage.

SÉLECTION
POUR LES
DÉJEUNERS

Pause-café du matin



Déjeuner continental classique

Minimum de 10 invités, 13,50\$ par invité

Votre choix de parfait (1 choix)

- Parfait au gruau du lendemain avec croustillant aux pommes  
- Parfait au gruau du lendemain aux bleuets et miel  
- Parfait aux pommes rôties et cannelle  
- Parfait au yogourt grec et petits fruits  

Votre choix de viennoiserie (1 choix)

- Croissant 
- Muffin 
- Danoise 
- Scone 

Votre choix de fruits (1 choix)

- Salade de fruits   
- Brochette de fruits (fruits frais)   

Servi avec thé et café équitable

Déjeuner canadien

Minimum de 10 invités, 17,00\$ par invité

Votre choix de produit céréalier (1 choix)

- Pain doré 
- Crêpe 
- Croissant-gaufre  

Servi avec sirop d'érable canadien

Votre choix de protéine (1 choix)

- Bacon croustillant  
- Saucisse de campagne 
- Jambon rôti  

Votre choix de pommes de terre (1 choix)

- Galette de pomme de terre
- Pommes de terre campagnardes aux fines herbes

Votre choix de fruits (1 choix)

- Salade de fruits   
- Brochette de fruits (fruits frais)   

Servi avec thé et café équitable

Déjeuner à la carte

Mini muffins fraîchement cuits (2 unités)	2,75\$
Muffins supérieurs fraîchement cuits	3,25\$
Muffin Choix santé à l'avoine et aux bleuets ou au quinoa	3,25\$
Biscuits déjeuner	3,25\$
-Biscuit aux morceaux de chocolat	
-Biscuit aux canneberges et chocolat blanc	
-Biscuit à l'avoine et aux raisins secs	
-Biscuit double chocolat	
Danoise déjeuner	3,25\$
Croissant	2,75\$
Chocolatine	3,00\$





Pause de l'après-midi: buffet de yogourts

Minimum 10 invités, 15,00\$ par invité

Pains sucrés assortis (1 tranche)

Bar à yogourts

- Yogourts (2 choix)
- Variété de petits fruits et fruits frais de saison
- Granola ou muëсли
- Noix et graines (noix de Grenoble, amandes, graines de citrouille)
- Graines de chia
- Miel
- Sirop d'érable
- Assortiment de confitures et tartinades locales
- Thé et café



Pause-café de l'après-midi

Nos plateaux

Minimum 10 invités; prix par invité

✓	Plateau de légumes du marché Légumes frais assortis avec houmous	3,50\$
✓	Plateau de fruits frais Fruits frais de saison garnis de petits fruits des champs	3,75\$
✓	Houmous et pita Houmous fait maison, servi avec pain pita frais en pointes	3,50\$
✓	Trempettes aux épinards et aux poivrons rouges rôtis Deux trempettes faites maison, servies avec pain pita en pointes, croustilles de tortilla et craquelins de spécialité	3,50\$
✓	Plateau Mezza végétalien Trempe aux poivrons rouges rôtis et haricots, houmous, trempe aux haricots noirs, pain pita grillé en pointes, céleri et carottes, avec pois chiches rôtis et olives	4,50\$
	Plateau de fromages gourmet Une sélection de fromages canadiens et importés, garnie de fruits frais et servie avec craquelins assortis	7,95\$
	Plateau antipasto végété Aubergine grillée, courgettes grillées, poivrons grillés, oignons grillés, champignons grillés et ail rôti, servi avec houmous et pain pita en pointes	5,50\$
	Plateau antipasto Prosciutto tranché, salami de Gênes tranché, saucisson calabrese tranché, petits cornichons sucrés, olives kalamata, moutarde en grains et crostinis faits maison	6,00\$
	Plateau de saumon fumé Saumon fumé, oignon rouge émincé, câpres et fromage à la crème. Servi avec craquelins et crostinis.	9,95\$
	Plateau de sandwiches ouverts Un magnifique arrangement de sandwiches ouverts sur pain baguette classique	6,00\$

SÉLECTION
DE BOISSONS

Boissons chaudes

Café Faro équitable: café régulier (12 portions)	27,00\$
Café Faro équitable: café régulier (25 portions)	55,00\$
Café Faro équitable: café régulier (50 portions)	95,00\$
Café Faro équitable: café décaféiné (12 portions)	27,00\$
Café Faro équitable: café décaféiné (25 portions)	55,00\$
Café Faro équitable: café décaféiné (50 portions)	95,00\$
Thé chaud Four O'Clock équitable	2,25\$
Chocolat chaud Camino équitable (12 portions)	27,00\$
Chocolat chaud Camino équitable (25 portions)	55,00\$
Chocolat chaud Camino équitable (50 portions)	95,00\$



**BOISSONS
CHAUDS**



BOISSONS FROIDES

Boissons froides

Eau glacée, 10 L (en distributrice)	5,00\$
Eau aromatisée, 10 L (en distributrice)	6,00\$
Boissons gazeuses assorties (1 unité)	2,75\$
Jus d'orange, 3,5 L	10,00\$
Jus de pomme, 3,5 L	10,00\$
Eau pétillante	3,75\$
Thé glacé maison, 2 L	12,00\$
Limonade maison, 2 L	\$12.00
Mango Mule (sans alcool)	3,99\$
Sin City Sober (sans alcool)	3,99\$
Pichet pour 10 personnes	30,00\$

Boîtes à lunch - sélection de sandwiches

Minimum 10 invités

Sandwich • Le classique jambon fumé, beurre, tomates et roquette, salade de macaroni aux légumes frais. • Le CLUB poulet grillé, salade de chou rouge, pomme Granny Smith. Choix végétarien : • Roulé aux betteraves marinées, balsamique et sirop d'érable, accompagné de fauxmage.

Sandwich • Viandes italiennes sur pain rustique, salade de tomates à la mozzarella et basilic. • Sandwich au bœuf rôti et fromage cheddar sur baguette avec laitue, tomate, oignon rouge, raifort Choix végétarien : • Sandwich aux légumes grillés sur baguette avec tapenade d'artichauts.

BOÎTES À LUNCH - SANDWICHES





BOÎTES À LUNCH - ROULÉS

Boîtes à lunch - sélection de roulés

Minimum 10 invités

Boîte à lunch - combo roulé

15,00\$

Sandwich roulé avec salade en accompagnement

Boîte à lunch - roulé de luxe

18,50\$

Sandwich roulé avec salade, dessert et boisson

Votre choix de sandwichs roulés

- Roulé aux légumes grillés avec houmous fait maison 
- Roulé aux falafels grecs de lentilles et zaatar avec légumes frais et sauce à l'ail végétalienne 
- Roulé au tofu grillé à la chipotle avec légumes frais, fromage cheddar et sauce chipotle ancho 
- Roulé au poulet César avec vinaigrette à l'asiago, laitue romaine et fromage parmesan
- Roulé au poulet tandoori mariné maison avec chutney de tomates et légumes frais 
- Roulé au poulet jerk 

SÉLECTION DE SALADES



Choix de salades en accompagnement du roulé

Minimum 10 invités, 1 choix de salade



Salade de chou



Salade de pommes de terre classique



Salade de pâtes jardinière



Salade de pois chiches à la méditerranéenne

Salade César



Salade jardinière



Salade grecque



Salade d'épinards, poires et noix de Grenoble



Salade d'épinards, fraises et fromage feta



Salade de haricots noirs, avocats et oranges avec vinaigrette à la coriandre et lime



SOUPES et CHILIS

Minimum 10 invités

Soupe à l'oignon à la française

Oignon, bouillon de légumes, beurre, croûtons, fromage, fines herbes

3,75\$

Chili à la viande

Boeuf haché, oignons, poivrons doux, carottes, céleri, tomates, haricots, poudre de chili

5,75\$

Chili végétarien

Oignons, ail, poivrons doux, carottes, céleri, courgettes, tomates, bouillon de légumes, haricots rouges en conserve, haricots, maïs, poudre de chili

4,75\$

Chaudrée de fruits de mer

Fruits de mer, beurre, oignons, ail, céleri, carottes, pommes de terre, maïs, poisson, feuilles de laurier, thym

6,25\$

Velouté de courge musquée

Courge musquée, oignons, ail, huile d'olive, bouillon de légumes, cumin moulu, muscade, crème, persil frais

4,25\$

Crème de champignons

Champignons, oignons, ail, beurre, bouillon de légumes, crème, thym, persil

4,25\$

Soupe aux tomates

Tomates, oignons, ail, bouillon de légumes, huile d'olive, basilic, crème

4,25\$

Toutes nos soupes sont servies avec des petits pains fraîchement préparés et du beurre.

SÉLECTION DE SOUPES



Nos mets à l'assiette

Choix de 1 entrée, 1 mets principal avec accompagnement, et 1 dessert.

Minimum 12 invités; 39,50\$ par personne, incluant le linge de table

Entrées

Mini-tourtières

Petits pâtés au porc et épices, servis avec ketchup maison.

Bruschetta avec fromage en grains

Servi sur pain grillé avec tomates et basilic.

Ragoût de boulettes de viande

Boulettes de viande en sauce crémeuse, servies en petite portion.

Tartines de viande fumée

Servie sur pain de seigle, avec moutarde et cornichons.

Velouté de courge musquée

Courge musquée, oignons, ail, huile d'olive, bouillon de légumes, cumin moulu, muscade, crème, persil frais



METS À
L'ASSIETTE

10 Guests minimum



METS À L'ASSIETTE

10 Guests minimum

Mets principaux



Pâté chinois

Un mets traditionnel composé de viande hachée, maïs et purée de pommes de terre.



Poulet à la moutarde de Dijon et à l'érable

Mariné et rôti, servi avec des légumes de saison.

Boeuf braisé à la bière

Cuit lentement avec légumes, servi avec une purée de pommes de terre.

Lasagne à la québécoise

Préparée avec sauce béchamel, viande et fromage en grains.

Saumon à l'érable avec légumes

Filet de saumon avec glaçure à l'érable.

Accompagnements

Pommes de terre gratinées

Une version riche et savoureuse.

Légumes-racine rôtis

Carottes, navets et panais aux fines herbes.



Salade de chou à la québécoise

Avec vinaigrette à la moutarde et à l'érable.

Riz aux champignons et fines herbes

Un riz fragrant et légèrement crémeux.

Orzo ou riz sauvage



DESSERTS

Sélection de desserts

Prix unitaire, minimum 10 invités

Tiramisù

Gâteau au fromage à la mangue



Salade de fruits



Brownie style maison

Biscuit gourmet

Carrés granola santé, faits maison

Mousse au chocolat blanc et à l'érable

Léger et raffiné, servi en verrine.

Petit gâteau du jour

Macarons (par portion)

Beignets glacés à l'érable

Servis chauds avec un léger enrobage de sucre.

Tarte au sucre

Délicieusement sucrée, servie avec de la crème.

A collage of various foods including burgers, sushi, cocktails, and grilled shrimp, with a central text overlay. The background is divided into four quadrants by white diagonal lines. The top-left quadrant shows several burgers with cheese and pickles on toothpicks. The top-right quadrant features a variety of sushi rolls and nigiri. The bottom-left quadrant displays several small glasses of cocktails, some with raspberries. The bottom-right quadrant shows skewers of grilled shrimp. In the center, a light gray circle contains the text "COCKTAILS ET RÉCEPTIONS" in white, bold, sans-serif capital letters.

**COCKTAILS
ET
RÉCEPTIONS**

COCKTAILS ET RÉCEPTIONS

Minimum 30 invités
40,00\$ par douzaine

Hors-d'oeuvre

Bouchées salées
Bouchées de pizza sur bâtonnet
Brochettes de tomates et bocconcini
Soupe froide au melon, fraise et menthe
Gressin géant avec prosciutto et roquette
Concombre avec tzatziki
Brochette d'antipasto
Gaspacho de betterave et crème sure
Sélection de mini-quiches
Petits pains au poulet et à la mangue
Mini-brochettes de morue tempura avec mayo épicée
Burgers à la crème et coriandre teriyaki
Financiers aux tomates et ricotta
Cakes aux épinards et mascarpone
Rouleaux de printemps aux légumes
Sélection de mini-burgers

Sablés à l'emmental avec gelée de poivron et framboise
Millefeuille à la mousseline aux carottes
Tomates farcies à l'avocat
Tartare de mangue et tomate
Mini-brochettes de saucisson calabrese et tomate
Tataki de saumon au sésame, sauce yuzu
Bouchées de sushi en bol
Pétoncles sur un lit d'orzo au parmesan, servi sur cuillère
Mini-sablés aux crevettes
Mini-sablés à la mousse au saumon fumé
Gravlax de saumon avec mousse au poivre et citron sur blini
Petit panier de canard effiloché et dates aux épices
Endives avec bruschetta et copeaux de parmesan
Cubes de fromage de chèvre avec pesto aux tomates séchées
Brochettes caprese

Minimum 30 invités,
40,00\$ par douzaine

Bouchées sucrées

Bouchée-dessert du moment
Bouchées au chocolat noir et blanc
Macarons
Mousses assorties en verrine
Mini-tartelettes assorties
Mini gâteaux assortis
Brochettes de fruits frais



ÉVÉNEMENTS
SPÉCIAUX

Buffet barbecue à l'extérieur

Offert de mai à septembre

Préparé sur place

Choix de 2 protéines pour les groupes de 50 personnes et plus

VEG Option végétarienne effilochée (protéine de soya texturée) pour le nombre exact d'invités végétariens

- Poitrine de bœuf
- Poulet mariné
- Porc mariné

Servi avec pomme de terre au four, choix de 2 (deux) salades

Eau plate aromatisée au citron en fontaine (une fontaine par 50 portions)

50 portions: 35,00\$
100 portions: 33,75\$
150 portions: 31,50\$
200 portions et plus: 30,00\$

BUFFET MÉCHOUI



MENU BBQ

Option 1 25,50\$/p.

Entrées

- Salade de pommes de terres "Mamzells"
- Salade melon, feta et menthe

Repas

- Hot dog, sélection de saucisses "Les Gars de la Saucisse" de l'Estrie sur brioche
- Saucisses véganes sur brioche
- Bodacious burger au fromage "La Station" avec sauce tartare sur pain brioché
- Épis de maïs au beurre fondu
- Pommes frites

Desserts

- Brochettes de fruits frais avec sauce au yogourt
- Tarte dorée aux bleuets

Option 2 30,50\$/p.

Entrées

- Salade croquante de zucchini aux épices
- Salade fraîche au melon d'eau et aux concombres

Repas

- Poitrine de poulet marinée à l'érable
- Steak de tofu mariné aux épices
- Côtes levées de porc braisées
- Brochettes de légumes aux herbes
- Asperges vertes grillées
- Pomme au four

Desserts

- Tartes aux fruits de saison (2 variétés)

Option 3 49,50\$/p.

Entrées

- Salade de betteraves marinées avec balsamique et sirop d'érable
- Salade de choux rave râpés et pommes acidulées

Repas

- New York Steak au poivre de 6 oz.
- Saumon de l'Atlantique mariné au caramel de pommes
- Légumes grillés à l'huile aux herbes de Provence
- Papillote de pomme de terre fondante

Desserts

- Plateau de fromages locaux
- Shortcake aux fraises

Les trois options incluent le pain, le beurre, l'eau, le café et le thé.

BUFFET FROID 1 - 21,50 \$

Fromage cheddar et raisins

Salade de légumes du jour

Salade de pâtes du jour

Sandwich au poulet sur pain rustique
(céleri, ciboulette, oignon rouge, roquette et estragon)

Pain-bagel au jambon fumé
(fromage à la crème à l'aneth, choucroute, laitue et mayonnaise moutarde au miel)

Tartelettes au citron

Brownies

BUFFET FROID 2 (VÉGÉTARIEN) - 21,50 \$

Crudités et trempette

Salade de féculent du jour

Ciabatta au tofu balsamique

(tomates séchées, roquette, mayonnaise végane au citron)

Pizza sur pita au tofu fumé, huile à l'ail noir et sésame

(mozzarella, tomates séchées et oignons verts, mini pousses)

Sandwich au végé-pâté sur pain aux grains anciens (fromage de chèvre, roquette, chou rouge émincé et mayonnaise aux petits fruits, mélange de mini pousses)

Clafoutis aux pêches

Mini-beignes

BUFFET FROID 3 - 22,50 \$

Choix de salade aux légumes du jour

Plateau de mini-quiches au jambon et épinards

Plateau de trio de fromages et raisins (cheddar, chèvre, en grains)

Ciabatta à la poitrine de dinde (roquette, mozzarella, mayonnaise maison)

Sandwich à la salade de truite sur pain pumpernickel (mesclun, tomate)

Plateau de fruits frais coupés

Petits gâteaux blancs avec glaçage à la vanille

CHOIX DE BUFFETS CHAUDS

Soupe, salade, petit pain, tortellinis au fromage à la méditerranéenne et mini pâtisserie - 24,50\$

Soupe, salade, petit pain, filet mignon de porc à l'érable et mini pâtisserie - 26,50\$

Soupe, salade, banquette de morue dans une sauce crémeuse aux légumes et mini pâtisserie - 28.50 \$

Soupe, salade, émincé de poulet à l'ancienne aux champignons et mini pâtisserie - 27,50 \$

Préparé avec passion par
aramark 



Envoyez votre commande à:
cateringbishops@aramark.ca