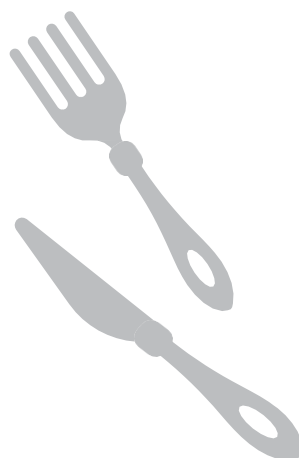
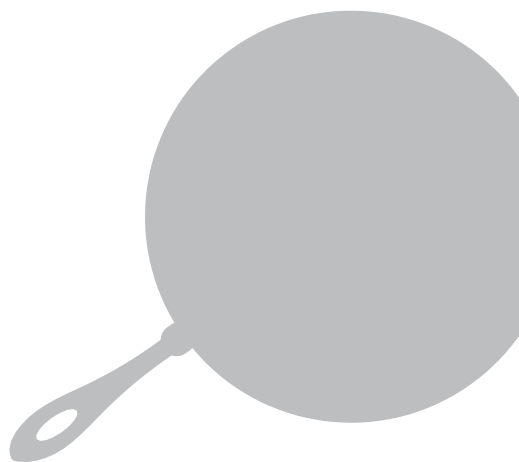


MENU TRAITEUR



Chef  Thierry

COURS • TRAITEUR • PLATS CUISINÉS



Édition automne-hiver 2020-2021

ecoleculinaire@gmail.com

444, boulevard St-René Est, Gatineau, Qc J8P 8A9

819 643-8687   chefthierry.ca

BIENVENUE SUR NOTRE MENU

Chef Thierry utilise des produits naturels, frais et de première qualité, tout est fait maison, par du personnel diplômé et compétent, dans notre cuisine agréée par le MAPAQ.

Délais de commande

Minimum 24 heures ouvrable. Les commandes pour le lundi, doivent être passées au plus tard le vendredi à midi. Sinon, le prix sera majoré de 20%, cette majoration s'applique également pour les commandes de moins de 24 heures de délais.

Frais de livraison

Gatineau : 25.00\$

Aylmer, Buckingham, Hull : 30.00\$

Ottawa centre-ville : 35.00\$

Prix sujet à changement sans préavis.

MENU CHAUD EN BUFFET

FORMAT LUNCH (120G DE VIANDE) À 18.25\$/PERS.

FORMAT DU SOIR (180G DE VIANDE) À 20.25\$/PERS.

Inclus

- 2 salades*
- 1 plat principal avec féculent et légumes du jour,
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 0.75\$)
- Vaisselle compostable, ustensiles et réchaud recyclables

Nos choix de plat chaud (Servi avec féculent et légumes)

- Plat de la semaine (spécialité du chef, différent chaque semaine)
- Boulettes de veau au parmesan
- Casserole de volaille à l'estragon
- Poulet aux mangues
- Lasagne au bœuf ou végétarienne
- Volaille sauce aigre-douce aux canneberges
- Boeuf bourguignon (extra de 2\$/personne)
- Braisé de boeuf à la bière (extra de 2\$/personne)
- Poisson du jour (extra de 4\$/personne)

*Voir à la page 8 notre liste de salades

Gâteau d'anniversaire disponible extra 2\$/pers. Minimum de 10 personnes.

Minimum de commande : 8 personnes (si moins voir section boîte à lunch chaude)

Entre 8 et 20 personnes : menu identique

20 personnes et plus : 2 à 3 choix disponibles

MENU CHAUD EN BOÎTE À LUNCH À 16.65\$/PERS.

Inclus

- 1 salade du jour
- 1 plat principal avec féculent et légumes
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 0.75\$)
- Contenant et ustensiles recyclables

Plats disponibles

- Bœuf à la bière ou bourguignon
- Chili au bœuf ou végétarien
- Lasagne au bœuf ou végétarienne
- Parmentier de saumon sauvage ou au boeuf
- Poulet à la provençale ou à l'estragon

Minimum de commande : 3 boîtes.

Moins de 12 boîtes : choix identiques pour les salades et dessert

Plus de 12 boîtes : 2 à 3 choix possibles pour les salades et dessert

MENU FROID EN BOÎTE À LUNCH À 15.65\$/PERS.

Inclus

- 2 salades du jour
- 1 sandwich*
- 1 fromage cheddar
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 0.75\$)
- Contenant compostable et vaisselle recyclable

Disponible sans sandwich, avec viande extra de 1.50\$

- Poulet fumé au chimichurri ou
- Saté de volaille ou
- Pissaladière végétarienne

*Voir à la page 8 notre liste de sandwiches

Minimum de commande : 2 boîtes.

Moins de 12 boîtes : choix identiques (salades, sandwichs/viande, dessert)

Plus de 12 boîtes : 2 à 3 choix possibles

MENU CHAUD VIP EN BOÎTE À LUNCH OU BUFFET À 27.00\$/PERSONNE

Inclus

- 1 salade du jour
- 1 plat principal avec féculent et légumes du jour
- 1 fromagefin
- 1 dessert VIP
- 1 eau ou eau pétillante ou jus ou V8
- Contenant compostable et ustensiles recyclables

Plats disponibles

- Ballotine de volaille de grains farcie, sauce demi-glace à l'estragon
- Filet de saumon Atlantique au velouté à l'aneth
- Filet mignon de porc sauce aux champignons sauvages
- Mijoté de veau de grains à l'orange
- Crevettes tigrées à la provençale
- Filet de truite à la sauge en croûte de prosciutto et coulis de tomates
- Curry d'agneau « La coupole »

Dessert VIP

- Tartelette : Au sucre et érable ou amandine aux petits fruits ou à la noix de coco et framboises ou aux pacanes
- En verrine : Citron et crumble ou mousse au chocolat ou mousse choco-framboises ou gâteau au fromage et framboises, aux framboises
- Crème brûlée

Minimum de commande : 2 boîtes
Moins de 12 boîtes : Salades identiques
Plus de 12 boîtes : 2 à 3 choix possibles
Ce menu est également disponible en formule
buffet pour 8 personnes et plus
(même prix)



MENU FROID VIP EN BOÎTE À LUNCH OU BUFFET À 27.00\$/PERS

Inclus

- 3 choix de salades du jour
- Plat principal
- 1 fromage fin
- 1 dessert
- 1 eau ou eau pétillante ou jus ou V8
- Contenant et ustensiles recyclables

Plats disponibles

- Saumon Atlantique au feta et zaatar
- Filet de truite en croûte de prosciutto
- Filet de porc fumé par nos soins, laqué à l'érable et gingembre
- Suprême de volaille de grains et salsa aux mangues
- Crevettes tigrées pochées au vin blanc, vinaigrette aux agrumes
- Pissaladière végétarienne aux légumes grillés

Dessert VIP

- Tartelette : Au sucre et érable ou amandine aux petits fruits ou à la noix de coco et framboises ou aux pacanes
- En verrine : Citron et crumble ou mousse au chocolat ou mousse choco-framboises ou gâteau au fromage et framboises, aux framboises
- Crème brûlée

Minimum

de commande :

2 boîtes

Moins de 12 boîtes :

Salades identiques

Plus de 12 boîtes :

2 à 3 choix possibles

pour les salades

Ce menu est également

disponible en formule buffet

pour 8 personnes et plus

(même prix)



FORMULE EN PLATEAUX SANDWICHS À 16.45\$/PERS.

Inclus

- 2 salades*
- 3 sandwichs**
- 1 assiette de fromage cheddar canadien
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 0.75\$)
- Vaisselle compostable, ustensiles et contenant recyclables

*Voir à la page 8, notre liste de salades

**Voir à la page 8, notre liste de sandwichs

Minimum de commande : 6 personnes (si moins voir dans la section boîte à lunch froide)

Entre 6 et 25 personnes : Deux choix de salades, trois choix de sandwichs

25 personnes et plus : 3 à 4 choix disponibles (salades, sandwichs et dessert)



FORMULE REPAS FROID À 17.25\$/PERS.

Inclus

- 2 salades*
- 1 repas froid**
- 1 assiette de fromage cheddar canadien
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 0.75\$)
- Vaisselle compostable, ustensiles et contenant recyclables

Repas froid disponible

- Saté de volaille au curry
- Saté de volaille gingembre et érable
- Pissaladière aux légumes
- Poitrine de volaille fumée et grillée froide au chimichurri (persillade)
- Pavé de saumon ou truite saumoné froid (selon arrivage), salsa aux mangues (extra de 3.00\$)
- Filet de porc au miel et gingembre

*Voir à la page 8, notre liste de salades

**Voir plus bas notre liste des repas froid disponible

Minimum de commande : 8 personnes (si moins voir section boîte à lunch froide)

Entre 8 et 25 personnes : Deux choix de salades, trois choix de sandwiches

25 personnes et plus : 3 à 4 choix disponibles (salades, sandwiches et dessert)



Choix de salades

Nous travaillons uniquement des légumes frais, il se peut donc que certaines salades ne soient pas disponibles.

- Salade de la semaine
- Achard de légumes à la créole (choux, carottes, poivrons, curcuma, gingembre, ail et jus de citron)
- Salade de betteraves et pommes
- Salade de brocolis, noix et canneberges, vinaigrette balsamique
- Salade de carotte au miel et cumin
- Salade de céleri et pommes, vinaigrette au yogourt nature et fines herbes
- Salade de céleri-rave aux pommes et noix
- Salade de chou traditionnelle
- Salade de haricots verts et feta
- Salade de pâtes, vinaigrette sauce cocktail au cognac et légumes
- Salade de pois chiches à la marocaine
- Salade de riz façon niçoise
- Salade de semoule de couscous aux petits légumes
- Salade Lyonnaise : pommes de terre, jambon à l'os, persil, mayo-dijonnaise

Choix de sandwichs sur pain baguette, multi-grains ou wrap

- **Le Paris-Paris** : Sandwich au jambon à l'os à la dijonnaise, laitue, tomates et cornichon.
- **Le Paris-Brie** : Sandwich au Brie et aux pommes, mayo, laitue.
- **Le Paris-Rome** : Sandwich au prosciutto, mayo-pesto, bruchetta, laitue, parmesan.
- **Le Paris-Nice** : Sandwich au thon, oeuf dur, laitue, mayo-citron, tomates.
- **Le Paris-Bombay** : Sandwich à la poitrine de volaille, mayo-curry, laitue, mangue.
- **Le Paris-Québec** : Sandwich à la poitrine de volaille grillée et fumée, mayo-pesto-chèvre, laitue, tomates.
- **Le Paris-Gênes** : Sandwich à la poitrine de volaille mayo-pesto, tomates, laitue.
- **Le Paris-Montréal** : Sandwich au bacon, tomates, laitue, mayo classique.

Tous ces sandwichs sont disponibles sur pain tranché sans gluten extra de 1.50\$/pers.

FROMAGE, CHARCUTERIES ET BOISSONS

- Plateau de crudités maison et trempette à 3.10\$/pers.
(minimum 12 personnes)
- Plateau de fruits frais coupés par nos soins à 3.50\$/pers.
(minimum 12 personnes)
- Plateau de fromage cheddar, fruits décoratifs et croûtons maison
(50g/personne) à 2.00\$/pers.
(minimum 12 personnes)
- Plateau de fromages fins, fruits décoratifs et croûtons maison
(50g/personne) à 3.50\$/pers.
(minimum 12 personnes)
- Plateau de charcuteries (pâté et prosciutto), croûtons maison,
cornichons et fruits décoratifs (50g/personne) à 3.50\$/pers.
(minimum 12 personnes)
- Bouteille d'eau d'extra : 1.00\$
- V8 (156ml) : 1.00\$
- Eau Perrier, jus de pommes, jus d'oranges, 7up, 7up diète,
Pepsi, pepsi diète, coke, coke diète à 1.75\$/pers.
- Café/thé et infusions à 1.50\$/pers.
(minimum 12 personnes)



PETITES BOUCHÉES POUR COCKTAIL DÎNATOIRE

(minimum une douzaine par sorte de bouchée)

À LA VIANDE

- Bouchée au prosciutto, cantaloup et chèvre sur pâte feuilletée (froide): 3.00\$/l'unité
- Pogo maison (chaud): 3.50\$/l'unité
- Mini burger de surlonge de bœuf Angus, mayo épicé (froid): 3.75\$/l'unité
- Pointes de sandwiches gourmets sur pains de spécialités (voir section sandwiches): 2.20/l'unité
- Rouleaux de printemps à la viande (chaud): 2.20\$/l'unité
- Saté de volaille de grains au curry ou au gingembre et érable (froid) 50g: 2.40\$/l'unité
- Tartare de boeuf Angus AAA en verrine (froid) 50g: 3.75\$/l'unité
- Verrine d'achard de légumes et porc laqué au miel et gingembre (froid): 3.50\$/l'unité

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Acras de poisson au combava (chaud): 2.40\$/l'unité
- Bouchée (en pâte à choux) de mousse de saumon fumé (froide): 3.00\$/l'unité
- Carpaccio de pétoncle en verrine, façon Pétrus (crème acidulée, coriandre en grains, concombre) (froid): 3.50\$/l'unité
- Feuilleté de homard au curry (froid): 4.00\$/l'unité
- Saumon à la tahitienne en verrine (froid): 3.75\$/l'unité
- Verrine de crevettes 16/20, salsa aux mangues et fines herbes (froid): 3.75\$/l'unité



VÉGÉTARIENNE

- Feuilleté de tomate confite, fromage à la crème et estragon (froid) : 2.75\$/l'unité
- Pointes de sandwiches gourmets sur pains de spécialités (voir section sandwiches) : 2.20/l'unité
- Salade de betteraves et pommes en verrine (froid) : 3.00\$/l'unité
- Salade de melon d'eau et feta en verrine (froid) : 3.00\$/l'unité
- Salade de nouilles thaïlandaise en verrine (froid) : 3.00\$/l'unité
- Verrine de crudités, hummus à la betterave (froid) : 3.00\$/l'unité

BOUCHÉES SUCRÉES

- Choux à la crème : 2.00\$/l'unité
- Crème brûlée : 4.00\$/l'unité
- Crème de citron et crumble en verrine : 4.00\$/l'unité
- Panna cotta classico : 4.00\$/l'unité
- Verrine mousse au chocolat : 4.00\$/l'unité
- Verrine mousse aux framboises : 4.00\$/l'unité
- Verrine mousse choco/framboises : 4.00\$/l'unité

PETITS DÉJEUNERS CONTINENTAL À 13.55\$/PERS.

Inclus

- Cake à l'orange
- Pain baguette
- Muffins aux petits fruits
- Assiette de fromage canadien
- Assiette de fruits frais
- Confiture
- Vaisselle compostable, ustensiles et contenant recyclables

Minimum de 12 personnes

LE BRUNCH VIP À 19.95\$/PERS.

Inclus

- Cake à l'orange
- Muffins aux petits fruits
- Pain baguette
- Plateaux de fruits frais
- Oeufs mollets à la crème de ciboulette
- Filet de porc laqué à l'érable
- Fromage cheddar
- Vaisselle compostable, ustensiles et contenant recyclables

Minimum de 12 personnes

CHEF À DOMICILE

*Vivez l'expérience Chef Thierry
dans votre maison!*

Menu personnalisé et gastronomique 5 services.
Minimum de 6 personnes (100.00\$/personne), 8 personnes
et plus (80.00\$/personne) inclus nourriture, chef,
vaisselles* + taxes et service

Voici un exemple (beaucoup d'autres choix disponibles) :

- Bisque de homard à l'estragon, crème légère aux fines herbes et croûtons
- Carpaccio de pétoncle façon Pétrus
- Granité au cidre de glace
- Confit de canard, pommes darphin, légumes du moment
- Duo de crème brûlée

Location de personnel

Serveur : 30.00\$/heure +tx (pour un minimum de 4 heures/serveur)

Politique de réservation (chef à domicile et service traiteur)

Un dépôt de 50% est requis à la réservation, ce dépôt n'est pas remboursable en cas d'annulation ou changement de date par le client.
La balance est réglable au plus tard 72 heures avant la date de l'événement.



PLATS CUISINÉS



Chef  Thierry

COURS • TRAITEUR • PLATS CUISINÉS



ecoleculinaire@gmail.com

444, boulevard St-René Est, Gatineau, Qc J8P 8A9

819 643-8687   chefthierry.ca

Disponible à notre boutique ou en livraison (grand Gatineau et Ottawa), tous nos plats sont cuisinés de façon traditionnelle par du personnel diplômé et compétent en cuisine et en pâtisserie, dans notre cuisine agréée par le MAPAQ.

Nous n'utilisons que des produits naturels, frais et de première qualité, absolument tout est fait maison et congelé directement après la fabrication. L'emballage est réduit au strict nécessaire en plus d'être recyclable. Les plats se réchauffent au four et aux micro-ondes. Choisir Chef Thierry, c'est encourager une entreprise d'ici soucieuse du bien-être de ses clients et de ses employés. Quand vous commandez chez nous, votre argent reste dans l'économie locale.

Prix sujet à changement, pour une liste à jour de nos plats, consultez notre site Internet : Chefthierry.ca

LISTE DES PLATS

SOUPES

INDIVIDUEL

3 À 4 PERS.

Bisque de homard	6.00\$	
Crème de carottes miel et cumin	4.50\$	9.75\$
Crème d'asperges	5.50\$	10.75\$
Crème de champignons	5.50\$	10.75\$
Crème aux deux tomates	4.50\$	9.75\$
Potage de betteraves et pommes	4.50\$	9.75\$
Potage de navets et érable	4.50\$	9.75\$
Velouté de céleri-rave et poires	4.50\$	9.75\$



PLATS CUISINÉS**INDIVIDUELS**

350g à 400g

FAMILIAUX900g à 1kg
3 à 4 pers.**POISSONS ET FRUITS DE MER**

Cari aux crevettes au lait de coco	12.99\$	-
Filet d'aiglefin à la fondue de poireaux	12.99\$	-
Parmentier de morue	12.50\$	24.00\$
Saumon à l'aneth	12.99\$	-
Truite à la sauge et prosciutto	12.99\$	-

VIANDES

Bœuf aux carottes	11.95\$	26.00\$
Bœuf bourguignon	11.95\$	26.00\$
Boulettes de veau au parmesan	11.50\$	20.00\$
Braisé de bœuf à la bière	11.95\$	26.00\$
Chili de bœuf	7.95\$	14.95\$
Chou-fleur au gratin	-	12.50\$
Choux farci	9.00\$	16.95\$
Jambalaya	9.00\$	15.99\$
Pain de viande	7.95\$	16.95\$
Pâté chinois	9.95\$	15.95\$
Poulet à l'estragon	11.95\$	26.00\$
Poulet à la provençale	11.95\$	26.00\$
Poulet au beurre	11.95\$	26.00\$
Poulet aux pommes	11.95\$	26.00\$
Poulet BBQ	11.95\$	26.00\$
Poulet sauce aux champignons	11.95\$	26.00\$
Ragoût de boulettes à l'effiloché de porc	9.95\$	20.00\$
Riz frit aujambon	7.25\$	14.25\$
Saucisses aux lentilles	8.95\$	-
Veau à l'orange	13.50\$	-

VÉGÉTARIEN

Chili végétarien	6.95\$	-
Gratin d'aubergine	7.95\$	-
Lasagne végétarienne	7.95\$	14.99\$
Riz frit vegan	6.49\$	-

PÂTES

Lasagne au bœuf	8.50\$	14.99\$
Lasagne aux fruits de mer	9.99\$	18.50\$
Mac n'cheese	7.99\$	13.99\$

PLAT SIGNATURE DE LA SEMAINE A

VOIR SITE

23.95\$/PERSONNE DU MERCREDI AU SAMEDI INTERNET



PÂTÉS

	Coupé en 4 morceaux	FAMILIAUX 4 à 6 pers.
Pâté au poulet	20.00\$	20.00\$
Pâté au saumon	20.00\$	20.00\$
Tourte à l'effiloché de bœuf et champignons sauvages	23.00\$	23.00\$
Tourtière (veau et porc)	20.00\$	20.00\$

DESSERTS INDIVIDUELS

	COÛT
Amandine aux petits fruits	5.00\$
Cake à l'orange	3.50\$
Crème au citron et crumble	4.50\$
Gâteau aux carottes	3.50\$
Mousse au chocolat	4.50\$
Mousse aux framboises	4.50\$
Mousse choco-framboises	4.50\$
Tartelette à la noix de coco et framboise	5.00\$
Tartelette au sucre et érable	5.00\$
Tartelette aux pacanes	5.00\$
Verrine de gâteau au fromage et framboises	4.50\$