

TRAITEUR *gourmand*

FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ. NATURELLEMENT DÉLICIEUX.

2021-2022

Rachelle
Béry 





SAVOUREZ LE MOMENT EN BONNE COMPAGNIE

Recevoir, c'est le moment idéal pour partager les plaisirs de la table.

Sains et savoureux, nos buffets sont préparés à partir d'ingrédients frais de qualité supérieure, soigneusement sélectionnés par notre personnel qualifié. Et parce que nous sommes fiers de mettre de l'avant les producteurs d'ici, nous privilégions les **aliments locaux** autant pour leur goût que pour leur qualité, sans compromis.

La **convivialité**, ça fait partie de notre style de vie. Gourmands et savoureux, nos menus personnalisés vous sont offerts en formule plateau ou boîte à lunch individuelle pour manger et recevoir tout naturellement à la maison ou au travail, en famille ou entre amis. Des délices à emporter et à partager pour vous simplifier la vie.

Merci d'avoir choisi le Traiteur gourmand de Rachelle Béry!

TABLE *des* **MATIÈRES**

LUNCHS D'AFFAIRES	4
BRUNCH	6
FRUITS EXQUIS	8
APPÉTISSANTES SALADES	10
LÉGUMES CROQUANTS	12
IRREMPLAÇABLES SANDWICHS	14
APÉROS BRANCHÉS	16
LA MER SUR UN PLATEAU	18
JAMAIS SANS FROMAGES	20
DESSERTS DÉCADENTS	22
MENUS D'INSPIRATION	24
LA TOUCHE FINALE	34



LUNCHS D'AFFAIRES

CONCILIER TRAVAIL ET PLAISIRS GOURMANDS





100 BOL DE POKÉ MITO

Faites plaisir à vos invités avec un de nos bol de poké généreusement garnis de légumes frais et d'autres ingrédients traditionnels.

3 variétés au choix :

- Saumon • Thon • Crevettes

Voir disponibilité en magasin.



102 SALADE-REPAS DE RACHELLE

Créer des salades, c'est notre dada! Voilà pourquoi vous avez une si vaste sélection de saveurs.

5 variétés offertes :

- La végane
- Saumon et fenouil
- Kale au poulet
- Tex-Mex au poulet
- Niçoise



101 BOL DE SALADE AUX VIVRES

Chaque salade *Aux Vivres* est aussi bonne qu'appétissante. Parce que nous croyons que « végétalien » peut aussi vouloir dire « gourmand ».

3 variétés au choix :

- Thaï • Dragon • Bouddha



103 BOÎTE À LUNCH

Avec un sandwich et deux salades, elle contient tout ce qu'il faut pour le lunch corporatif idéal. Pour une touche de réconfort, ajoutez-y une bonne soupe chaude.

Voir variétés en magasin.



CONTENANTS RÉUTILISABLES

Parce que l'environnement nous tient à cœur, Rachele Béry utilise des contenants recyclables que vous pouvez réutiliser plusieurs fois, avant de les déposer dans votre bac vert.

Un petit geste pour réduire notre empreinte écologique et joindre l'utile à l'écolo.



BRUNCH

LE MEILLEUR BONJOUR QUI SOIT





104 LA BOÎTE À CAFÉ

Le réveil-matin parfait et il y en a pour tout le monde. L'ensemble comprend : verres à café, couvercles, lait, crème et sucre.

10 à 12 personnes



105 MUFFINS GOURMANDS

Si bons, qu'on déguste toujours la première bouchée avec les yeux fermés. Composez votre assiette de 9 muffins en choisissant parmi les 3 variétés offertes.

- Citron et amandes • Double chocolat
- Abricots 5 grains

6 à 8 personnes

106 LES ESSENTIELS DE MADAME LABRISKI

Sans sucres ajoutés et faits à partir de purée de dattes, ils ont la cote dans tous les brunchs tendance.

Plateau de 8 muffins et de 4 galettes

Muffins :

- 2 variétés de 4 muffins parmi les 3 offertes
- Double chocolat • Réveil muesli
- Pépites de chocolat

Galettes :

- 1 variété de 4 galettes parmi les 2 offertes
- Brownies • Avoine, canneberges et chocolat

6 à 8 personnes



107 MINI-VIENNOISERIES AVEC FRUITS

Parce qu'elles sont minis, on peut en prendre plus qu'une! Des fruits frais accompagnent nos mini-viennoiseries pur beurre : croissants, chocolatines et danoises aux raisins.

10 à 12 personnes



108 BAGELS AU SAUMON FUMÉ

Signé *Saint-Viateur Bagel*, il est tartiné de son classique fromage à la crème. Ces exquis bagels sont aussi garnis d'oignons rouges, de câpres, de citron et d'un succulent saumon fumé de la Norvège élevé sans antibiotiques, lequel ravira les papilles de vos invités.

6 à 8 personnes

FRUITS *exquis*

SAVEUR ET FRAÎCHEUR SUR UN PLATEAU





109 EXPLOSION DE FRUITS

Hauts en couleur, juteux et savoureux, on les dévore des yeux avant de les croquer à belles dents : ananas, fraises, mûres, oranges et melon de saison (melon d'eau, cantaloup ou melon miel).

6 à 8 personnes



TRUC ANTI-GASPILLAGE

Il vous reste des fruits dans votre plateau?

Donnez-leur un second souffle en les faisant congeler et utilisez-les ensuite dans un smoothie.



Appétissantes SALADES

CROQUANTES, FRAÎCHES ET COLORÉES





110 SALADE GRECQUE

Un voyage gustatif méditerranéen : laitue, tomates, concombres, oignons rouges, poivrons rouges, olives et feta.

Envie d'une version végétalienne? Remplacez le fromage feta traditionnel par notre feta végane.

6 à 8 personnes



111 SALADE DU CHEF

La reine des salades complémente à merveille tous les repas : laitue, concombre, carottes, chou-fleur, tomates, céleri, poivrons rouges, oignons rouges et fromage mozzarella râpé, arrosé d'une délicieuse vinaigrette *Maison Orphée* Dijon et érable.

6 à 8 personnes



112 SALADE CÉSAR

Un incontournable de votre buffet de salades, ce classique des classiques fait toujours des heureux : laitue, vinaigrette de la *Maison Orphée*, carottes, croûtons et parmesan.

6 à 8 personnes



113 SALADE CAPRESE

Pas besoin de se rendre sur l'île de Capri pour la déguster! Nous vous la préparons ici même avec nos ingrédients frais : fromage Mozzarina, tomates italiennes, roquette, olives méli-mélo, vinaigrette d'huile d'olive et vinaigre balsamique.

6 à 8 personnes



114 SALADES DE SPÉCIALITÉ

Salade de betteraves, de penne méditerranéennes, de carottes, taboulé et plus encore! Choisissez 4 variétés parmi les 12 offertes en magasin.

6 à 8 personnes



LÉGUMES *croquants*

LA FRAÎCHEUR À VOTRE TABLE





115 LE MARAÎCHER

Comme si vous arriviez directement du marché. Retrouvez-y tous les légumes dont on ne se lasse jamais : carottes miniatures, céleri, concombre, chou-fleur, brocoli et tomates raisins, accompagnés d'une trempette au yogourt grec.

6 à 8 personnes



PENSEZ VÉGÉ

Vous avez des invités végétaliens?

Ils seront ravis de déguster un de nos succulents hummus. Une belle occasion de partager leurs préférences alimentaires avec tous les autres convives.



Irremplaçables SANDWICHS

GÉNÉREUSEMENT GARNIS POUR TOUS LES GOÛTS





116 SANDWICHS MOELLEUX

Toujours appréciés, offerts sur pain blanc ou multigrains et garnis d'une tartinaide aux œufs, au poulet et au jambon.

6 à 8 personnes



117 SANDWICHS CAMPAGNARDS

3 petits délices à essayer : brie, pesto et poulet sur pain aux carottes; saumon fumé, fromage à la crème et épinards sur pain multigrains; légumes grillés et fromage de chèvre sur pain à la betterave.

6 à 8 personnes



118 WRAPS ET CRUDITÉS

Accompagnés de crudités (concombre, poivron rouge, carottes miniatures) et hummus, nos wraps gourmands volent la vedette. 3 variétés qui plairont à vos convives : poulet, brie et canneberges; tartinaide aux œufs; thon, laitue, pommes vertes et canneberges. Un vrai régal!

6 à 8 personnes



119 LE COMPLÉT

Le favori des petits, toujours aimé des plus grands : cubes de fromage cheddar marbré, pizza froide aux tomates, carottes miniatures, concombre, sandwich moelleux aux œufs et au poulet.

6 à 8 personnes



LE PAIN DE LA BOULANGERIE DU COIN

Rachelle Béry est fière d'encourager les entreprises d'ici. Les pains utilisés pour nos sandwichs campagnards sont façonnés à la main à la boulangerie *Arhoma*, à Montréal. Originaux et pleins de saveurs, leurs produits sont devenus des incontournables pour les amoureux de bons produits de boulangerie.

APÉROS *branchés*

PETITS DÉLICES À PARTAGER





120 TARTINADES VÉGÉTALENNES

Des crudités toutes fraîches et une variété de craquelins, accompagnés de la fameuse tartinaade végétalienne *Maison LeGrand* en version oignon et ciboulette, et d'une savoureuse tartinaade *Rawesome Tzatziki*.

6 à 8 personnes



121 PLATEAU STYLE NACHO

Véritable bouchée de soleil à l'apéro : une couronne de croustilles de maïs, accompagnée d'une succulente salsa.

6 à 8 personnes



122 PIZZA POMODORO

Appétissante et moelleuse pizza aux tomates, servie en portions individuelles et accompagnée d'un méli-mélo d'olives. Elles disparaissent en un rien de temps!

10 à 12 personnes



123 ŒUFS MIMOSA

Des œufs frais de poules élevées en liberté que nous vous avons concoctés pour votre plus grand bonheur, avec un soupçon de moutarde de Dijon, de ciboulette et de persil frais.

10 à 12 personnes



124 CHARCUTERIES D'ICI

Les délectables charcuteries québécoises *DuBreton*, sans nitrites ajoutés, sont à l'honneur sur ce plateau : chorizo, pâté de campagne Boréal, saucisson trésor des Appalaches et jambon fumé accompagnés de craquelins multigrains et d'olives.

6 à 8 personnes



125 MEZZE

Les charcuteries québécoises *DuBreton*, sans nitrites ajoutés, se partagent la vedette dans ce plateau avec les fromages du Québec : Sopressata, saucissons Boréal et Trompettes noires. La Meule des champs (semi-ferme), le Cheddar Riviera Vieilli 1 an servi avec olives, noix, dattes, fruits séchés, pain naan et confit d'oignon.

2 à 4 personnes

LA MER *sur un plateau*

VAGUE GOURMANDE À L'HORIZON





126 PLATEAU DE LA MER

Faites la découverte de cette combinaison de trésors du large : gravlax de saumon préparé à Montréal, saumon fumé de la Norvège, rillettes de crabe, crevettes nordiques, accompagnés de l'indispensable citron pour une touche d'acidité.

6 à 8 personnes



127 COURONNE DE CREVETTES

Vos papilles seront ravies par ce duo délectable toujours aussi populaire : crevettes savoureuses et leur incontournable sauce cocktail.

6 à 8 personnes



DES DÉLICIES BIEN DE CHEZ NOUS

Notre gravlax de saumon est préparé à Montréal par l'entreprise *Saum-Mom*, artisan de saumon frais depuis 20 ans, alors que nos rillettes de crabe fumé nous proviennent de chez *Atkin & Frères*, une entreprise familiale du village Mont-Louis, en Haute-Gaspésie.

Jamais sans FROMAGES

ON LES AIME SOUS TOUTES LEURS FORMES





128 PETITS CUBES

Aussi mignons que délicieux! Un joli plateau combinant des cubes de : fromage suisse, mozzarella, cheddar marbré et cheddar blanc, avec des fraises bien juteuses en accompagnement.

10 à 12 personnes



129 FROMAGES FINS QUÉBÉCOIS

On adore le goût et la qualité des fromages de chez nous! Retrouvez sur ce plateau : La Sauvagine (pâte molle), le cheddar Riviera vieilli 1 an, Le Cendrillon (chèvre) et Le Baluchon (semi-ferme) que vous pourrez déguster avec des canneberges séchées, des amandes, des abricots séchés et des craquelins.

6 à 8 personnes



130 FAUXMAGES

Grignotez végé avec ces 3 fauxmages exquis : *Vegnature* en version trois poivres et ciboulette; *Zengarry* double crème; Croûte Rouge de *Nuts For Cheese*, et leurs à-côtés de craquelins multigrains, dattes et canneberges séchées.

6 à 8 personnes

DESSERTS *décadents*

SUCCOMBEZ À L'UN DE NOS PÉCHÉS SUCRÉS





131 BISCUITS DÉCADENTS

Laissez-vous tenter par notre plateau de 18 biscuits pur beurre cuits ici même. Faites votre choix de 3 variétés parmi la sélection offerte :

- Double chocolat • Pépites de chocolat
- Chocolat et canneberges

6 à 8 personnes



132 TARTELETTES

12 canapés faits de pâte pur beurre, qui donnent une touche sophistiquée à votre table de desserts. Succombez à l'une des alléchantes saveurs : fraise et rhubarbe, sucre à la crème, chocolat, citron, lime et framboise. Le tout accompagné de petits fruits et de chocolat noir.

6 à 8 personnes



133 BROWNIES VÉGÉTALENS

Pratiquement impossible de leur résister! Le plus difficile sera de choisir 2 variétés parmi les 3 offertes : Double chocolat; Noix de coco et chocolat; Chocolat et beurre d'arachide.

6 à 8 personnes



134 GÂTEAUX AUX FAUXMAGES

Ils fondent dans la bouche! Deux saveurs offertes pour votre plus grand plaisir : fraises et chocolat, avec petits fruits en accompagnement.

10 à 12 personnes



DES TARTELETTES CARRÉES?

C'est la signature de *Carrément Tarte*, une entreprise familiale située dans le quartier Rosemont à Montréal, qui nous fournit ces petites merveilles dont la croûte pur beurre est toujours bien croustillante.





Menus d'inspiration

Dans les pages suivantes,
découvrez nos menus soigneusement
conçus par nos experts et qui
s'harmonisent
à presque tous les événements.
Ces bonnes idées vous sauveront
un temps précieux, que vous pourrez
consacrer à l'essentiel : profiter
de moments agréables
avec vos convives.

Vous vous sentez l'âme créative?
Agencez vous-même vos plats
préférés. C'est une façon
originale d'ajouter une
touche personnelle
à votre buffet.

Menus d'inspiration



BRUNCH


**6 à 8
PERSONNES**

105 Muffins gourmands

108 Bagels au saumon fumé

109 Explosion de fruits

128 Petits cubes


**10 à 12
PERSONNES**

Ajoutez au menu pour
6 à 8 personnes ci-dessus
les plateaux suivants :

107 Mini-Viennoiseries avec fruits

108 Bagels au saumon fumé

123 Œufs mimosa

132 Tartelettes

DÎNERS D'AFFAIRES



6 à 8
PERSONNES

- 109 Explosion de fruits
- 111 Salade du chef
- 115 Le Maraîcher
- 117 Sandwichs campagnards
- 129 Fromages fins québécois
- 132 Tartelettes



10 à 12
PERSONNES

Ajoutez au menu pour
6 à 8 personnes ci-dessus
les plateaux suivants :

- 110 Salade Grecque
- 118 Wraps et crudités
- 124 Charcuteries d'ici
- 134 Gâteaux aux fauxmages



Menus d'inspiration



MENUS VÉGÉTARIENS


**6 à 8
PERSONNES**

109 Explosion de fruits

111 Salade du chef

115 Le Maraîcher

129 Fromages fins québécois

134 Gâteaux aux fauxmages


**10 à 12
PERSONNES**

Ajoutez au menu pour
6 à 8 personnes ci-dessus
les plateaux suivants :

113 Salade Caprese

120 Tartinade végétalienne

123 Œufs mimosa

131 Biscuits décadents

MENU VÉGÉTALIEN



6 à 8
PERSONNES

109 Explosion de fruits

110 Salade grecque
(option feta végétalien)

120 Tartinade végétalienne

130 Fauxmages

133 Brownies végétaliens



Menus d'inspiration



APÉRO


**6 à 8
PERSONNES**

- 115 Le Maraîcher

- 124 Charcuteries d'ici

- 125 Plateau de la mer

- 129 Fromages fins québécois

- 131 Biscuits décadents


**10 à 12
PERSONNES**

Ajoutez au menu pour
6 à 8 personnes ci-dessus
les plateaux suivants :

- 120 Tartinade végétalienne

- 121 Plateau style nacho

- 122 Pizza pomodoro

- 132 Tartelettes

RASSEMBLEMENTS FAMILIAUX



10 à 12
PERSONNES

112 Salade César

114 Salades de spécialité

115 Le Maraîcher

116 Sandwichs moelleux

117 Sandwich campagnards

122 Pizza pomodoro

123 Œufs mimosa

126 Couronne de crevettes

128 Petits cubes

131 Biscuits décadents

132 Tartelettes



Menus d'inspiration



GRANDES OCCASIONS


**6 à 8
PERSONNES**

113 Salade Caprese

117 Sandwichs campagnards

124 Charcuteries d'ici

129 Fromages fins québécois

132 Tartelettes


**10 à 12
PERSONNES**

Ajoutez au menu pour
6 à 8 personnes ci-dessus
les plateaux suivants :

117 Sandwichs campagnards

125 Plateau de la mer

130 Fauxmages

134 Gâteaux aux fauxmages

FÊTES D'ENFANTS



6 à 8
PERSONNES

109 Explosion de fruits

119 Le Complet

121 Plateau style nacho

131 Biscuits décadents



LA TOUCHE FINALE

POUR NE RIEN LAISSER AU HASARD



AIDE-MÉMOIRE POUR BIEN RECEVOIR

Une réception bien préparée est un gage de succès. Pour laisser un souvenir impérissable et vous faire couronner en tant que champion ou championne de la réception toute catégorie, nous vous avons préparé cet aide-mémoire afin de ne rien laisser au hasard. N'oubliez pas que les détails font souvent une grande différence.

Soyez créatifs en variant les couleurs, les plats de présentation ou en ajoutant des accessoires ou des fleurs ici et là.

LISTE À COCHER

POUR SE DÉSALTÉRER

- Eau, eau pétillante
- Thé, tisane, café
- Vin, bière
- Kombucha
- Café infusé à froid
- Jus pressé à froid

LES À-CÔTÉS

- Pain
- Croustilles
- Condiments
(cornichons, olives)
- Confits et confitures
pour les fromages
- Arachides, noix

LES ESSENTIELS

- Assiettes
- Couverts
- Ustensiles de service
- Nappes
- Serviettes de table
- Verres
- Glace

POUR DE L'AMBIANCE

- Fleurs
- Ballons
- Bougies



Pour commander votre buffet

PRÉSENTEZ-VOUS AU COMPTOIR DU PRÊT-À-MANGER
DE VOTRE ÉPICERIE RACHELLE BÉRY

