dany willard

CHEF TRAITEUR

MENU

Déjeuner & Pause

Buffet Froid

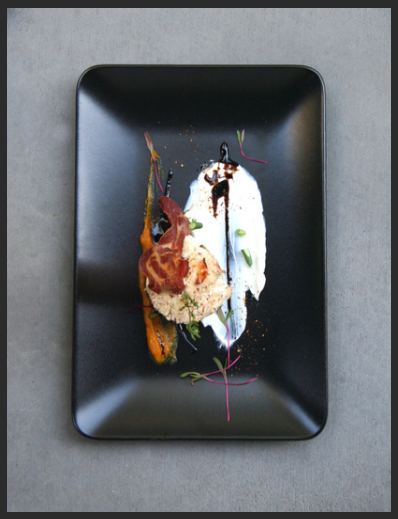
Coffret-repas

Buffet chaud

Cocktail dînatoire

Banquet

Chef à domicile



DÉJEUNER & PAUSE

LE PLEIN D'ÉNERGIE!

Croissant-déjeuner, œuf, jambon blanc
Plateau de fromages de type cheddar
Plateau de notre fameux rôti de porc
Plateau de fruits frais
Muffins-santé, viennoiseries
12,95$ par personne
Disponible également en coffret individuel
Un minimum de 10 personnes et 24h

LA PAUSE-SANTÉ

Croissant au beurre
Muffins-santé, viennoiseries
Confiture de fraises maison
Plateau de fruits frais
8,95$ par personne
Disponible également en coffret individuel
Un minimum de 10 personnes et 24h

COLLATION

Muffins-santé, viennoiseries
Yogourt grec aux petits fruits
4,95$ par personne

Besoin de jus, café, thé, infusion?
2$ par personne

BUFFET FROID

LE POPULAIRE

Croissant au jambon blanc et brie
Tortillas au poulet grillé
Salade de farfalles et tomates séchées
Salade verdure et légumes frais
Fromage cheddar et fruits
Crudités et trempette maison
Pâtisserie du jour (1/per)
13,95$ par personne
Un minimum de 10 personnes et 24h

LE CONVIVIAL

Panini à la dinde fumée et canneberges
Tortillas au rôti de porc maison
Naan au légumes grillées, fromage chèvre
Salade de brocolis, pommes et yogourt
Salade de couscous, fruits séchés
Fromage cheddar et fruits
Crudités et trempette maison
Pâtisserie du jour (2/per)
15,95$ par personne
Un minimum de 10 personnes et 24h

BUFFET FROID

LE GOURMET

Rouleau de printemps aux crevettes, mandarine et mangue
Baguette artisane aux fines charcuteries italiennes, provolone
Naan grillé au poulet à l'indienne
Salade de betteraves, roquette, noix et éclats de feta
Salade de légumes racines, raisins, yogourt au cari de Madras
Fromages fins et craquelins
Crudités et trempette maison
Pâtisserie du jour (2/per)
17,95$ par personne
Un minimum de 15 personnes et 24h

Buffet froid Le Prestige!

Un repas d'exception, pour des gens d'exception.

Rouleau de printemps au saumon, épinards, concombres
Panini au rôti de boeuf, oignons caramélisés à la Maudite
Naan au porc effiloché, sauce BBQ au Jack Daniels
Grilled-cheese au Migneron, pommes à l'érable

Salade de mangue, édamame et crevettes nordiques
Salade thaï, fêves germées, poivrons, mandarine, coriandre
Salade de tomates, concombres et bocconcini

Fromages fins du terroir et craquelins
Crudités et trempette maison
Pâtisseries haut de gamme (2/per)

19,95$ par personne
Un minimum de 15 personnes et 48h

danywillard
CHEF TRAITEUR

Coffret express

Sandwich du jour
Salade du jour
Crudités
Trempette
Fromage cheddar
10,95$

Menu coffret-repas

Coffret du chef

Sandwich gourmet
Salade fraiche
Fromage fin
Fruits frais et séchés
Crudités
Trempette maison
Pâtisserie
14,95$

Nos cousins français

Baguette artisane
jambon blanc et brie
Salade de betteraves,
roquette, noix et feta
Fromage fin français
Fruits frais
Crudités et trempette
Pâtisserie
15.95$

Party in the USA

Wrap au pull pork
poivrons grillés, Monterey
sauce BBQ au whisky
Salade mac & cheese
Cheddar fort et fruits frais
Crudités et trempette
Pâtisserie
16.95$

Namasté

Coffret-végétalien
Rouleaux aux légumes grillés,
tahini et pesto végétalien
Salade de légumes
racines à l'indienne
Salade de quinoa, tomates
Crudités et houmous
Fruits frais et noix
16.95$

MEXICO

Tortillas au poulet grillé
poivrons et sauce chipotlé
Salade tex-mex à la mangue,
poivrons et haricots rouges
Fromage fin et fruits frais
Crudités et trempette
Pâtisserie
15.95$

Le saviez vous?
Les emballages et ustensiles pour nos coffrets-repas sont 100% biodégradables.

ILS SONT FOUS CES ROMAINS

Ciabatta grillé au provolone
fines charcuterie italiennes,
pesto au basilic
Salade caprese, tomates,
concombres et bocconcini
Crudités et trempette
Pâtisserie
15.95$

Je voudrais voir la mer...

Guédilles aux deux saumons
mayo au citron et aneth
Salade de coquilles et
crevettes nordiques
Fromage fins du Québec
Fruits frais
Crudités et trempette
Pâtisserie
18.95$

MONTREAL'S DELICATESSEN

Smoked meat Montréal 5oz
Pain bretzel, moutarde dijon
Salade de pommes de terres
à l'aneth et cornichon
Cheddar fort et fruits frais
Crudités et trempette
Pâtisserie
17.95$

MADE IN CHINA

Rouleaux de printemps
poulet, épinards et mangue
Salade de légumes marinés
mandarines et noix de cajou
Crudités et houmous
Fromage fin, fruits frais
Pâtisserie
17.95$

C'est à boire qu'il nous faut!

EAU DE SOURCE
EAU PERRIER
THÉ GLACÉ
BOISSONS GAZEUSES
JUS D'ORANGE
JUS DE POMME
JUS DE LÉGUMES
2.00$

Café, thé, infusion
2.00$/per

Vous n'avez pas de couvert?
Nous pouvons vous fournir des couverts et ustensiles 100% naturels et biodégradables.
1.00$/per

Besoin d'une touche raffinée?

Renseignez-vous sur notre service de location de vaisselles, coupes, couverts, nappes, cafetières, fontaines à boissons

Dévoué, efficace et attentionné, notre personnel de service saura s'adapter à vos besoins.

Service de livraison
Trois-Rivières, 10$
Shawinigan, 20$
Rive-sud, 20$
Montréal, 100$
Québec, 100$

Cocktail

25.00$

douzaine

BOUCHÉES FROIDES

STICK À LA CAPRESE, MELON, TOMATE, PROSCUITTO

VERRINE DE COUSCOUS AUX ABRICOTS ET MERGUEZ

NAAN GRILLÉ, RICOTTA ET SAUMON FUMÉ, CÂPRES FRITS

TATAKI DE THON, LÉGUMES À L'ASIATIQUE ET SÉSAME

VERRINE DE CANARD CONFIT ET GELÉE DE PORTO

PROFITEROLE AU JAMBON BLANC ET BRIE

CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE, PARMESAN

BALUCHON DE POULET À L'INDIENNE, CARI DE MADRAS

MINI-BROCHETTE À LA GRECQUE, TOMATES ET FETA

FINE CRÈPE À LA DINDE RÔTIE, RICOTTA CANNEBERGES

CROÛTON AU RÔTI DE PORC, CONFIT D'OIGNONS

VERRINE DE SALSA DE MANGUE ET SA CREVETTE GRILLÉE

VERRINE DE CREVETTES, MANGUE, ÉDAMAMES

Le saviez-vous?

Pour un apéro-rapido-presto,
prévoir 6 bouchées, 11,95$ par personne.

Pour un 5 à 7 professionnel et réussi,
prévoir 9 bouchées, 17,95$ par personne.

Pour une formule cocktail dînatoire,
prévoir 12 bouchées, 23.95$ par personne.

Cocktail

25.00$
douzaine

BOUCHÉES CHAUDES

ASPERGE GRILLÉE AU PROVOLONE ET PROSCUITTO

DATTE MEDJOOL FARCIE AU BRIE, CARAMEL BALSAMIQUE

MINI-TACO AU PORC EFFILOCHÉ, SAUCE BBQ

ARANCINI DE HOMARD ET PLEUROTE

CROQUETTE MAC&CHEESE AU BACON, SAUCE BBQ

NANO-BURGER DE VEAU, CONFIT D'OIGNON

DUMPLING DE CERF, DEMI-GLACE ÉCHALOTE

BOULETTE DE PORC À LA KORÉENNE, CORIANDRE

SAMOSAS DE POULET, SAUCE YOGOURT

GRILLED-CHEESE VIEUX CHEDDAR ET JAMBON

GRELOT AU CONFIT DE CANARD, ROMARIN

PIZZA SAUMON FUMÉ, RICCOTTA, ROQUETTE

QUESADILLAS AU POULET GRILLÉ, AVOCAT

PALMIER AU JAMBON BLANC, OLIVE ET FETA

BROCHETTE DE POULET GRILLÉ À LA PIRI-PIRI

SATAY DE PORC AUX DEUX SÉSAMES, SAUCE ARACHIDE

Chef sur place qui confectionne les bouchées?
Serveurs irréprochables et en uniforme?

Pour un cocktail clé-en-main, renseignez-vous!

Cocktail

25.00$
douzaine

BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES

BOULE DE CHÈVRE AU MIEL ET PISTACHES

TAPENADE D'OLIVES ET ARTICHAUTS

VERRINE DE BETTERAVES, MENTHE ET FETA

ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS, PARMESAN

VERRINE BROCOLI, POMME ET CHEDDAR

BRUSCHETTA DE TOMATES EN VERRINE, CROÛTON

ROULEAU DE PRINTEMPS, MANGUE, LÉGUMES

BOUCHÉES SUCRÉES

PETIT CUPCAKE DE ROSE-VANILLE

MIGNON MACARON

VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

TIRAMISU AU FRANGELICO

SHORTCAKE AUX FRAISES ET MENTHE POIVRÉE

BOMBE BROWNIE

FRAISE AUX DEUX CHOCOLATS

Couverts bio & montage inclus

Minimum de 15
48h de préavis

BUFFET CHAUD

LE POPULAIRE
24.95$

2 choix de viandes et poissons
1 choix d'accompagnements
1 choix de salades
Pain frais et beurre
Dessert du moment

LE CONVIVIAL
29,95$

1 choix de potage
2 choix de viandes et poissons
2 choix d'accompagnements
2 choix de salades
Pain frais et beurre
Dessert du moment

LE GOURMET
34,95$

Crudités et trempette
1 choix de potage
3 choix de viandes et poissons
2 choix d'accompagnements
2 choix de salades
Pain frais et beurre
Pâtisserie haut de gamme

Mariage

Réception

BUFFET CHAUD

LE PRESTIGE

Bouchées cocktail froides (3 choix)

Potage, pain et beurre (1 choix)

Viandes et poissons (3 choix)
Accompagnements (2 choix)
Salades (2 choix)

Pâtisseries haut de gamme (2/pers)
ou
La coupe et le service de votre gâteau

Café, thé, infusion

Couverts et vaisselles en porcelaine
Présentation haut de gamme

Chef sur place
Personnel de service
Montage et démontage du buffet

44.95$
MINIMUM 50 PERSONNES
UNE SEMAINE DE PRÉAVIS

BUFFET CHAUD

VIANDES & POISSONS

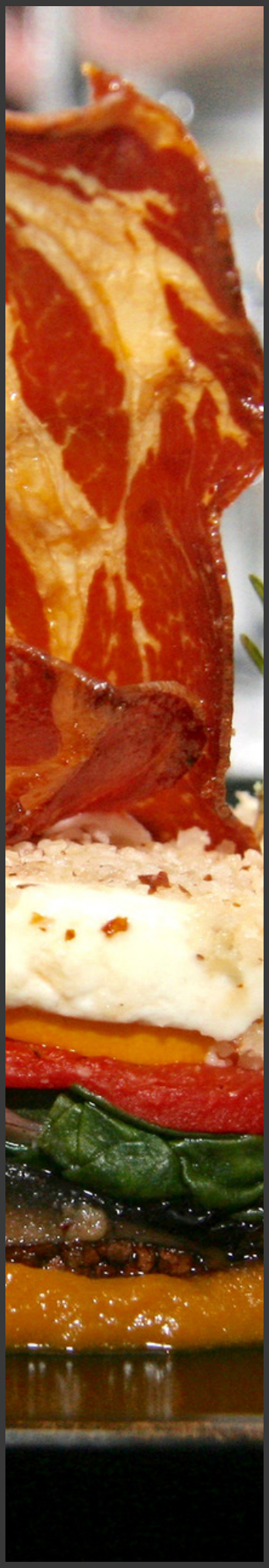
Longe de porc au fromage de chèvre, poivron, proscuitto
Effiloché d'épaule de porc en cuisson lente, rub maison
Mignon de porc laqué au balsamique et bleuets

Ballottine de volaille au brie et jambon blanc
Brochette de poulet à la méditerranéenne
Poulet grillée au jerk, salsa épicée

Bitoque de veau au parmesan, sauce tomate et basilic
Mijoté de boeuf aux champignons et légumes racines
Saucisses grillées, choucroute maison à la bière

Filet de truite, champignons sautés, brie et canneberges
Feuilleté aux fruits de mer, beurre blanc au citron confit
Pavé de saumon rôti à l'érable et caramel balsamique

Feuilleté aux asperges, abricots, Migneron, pistaches (+1$)
Tajine d'agneau à la marocaine, poires, amandes (+2$)
Cuisse de canard confite, sauce au porto et poivre (+3$)



POTAGES & SOUPES

Velouté de légumes racines à l'érable
Crème à la courge butternut, graines de citrouilles
Minestrone à la moelle de boeuf
Velouté de volaille à l'indienne, lait de coco
Velouté de tomates San Marzano, parmesan
Potage aux poireaux, pommes de terre, brie

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pommes de terre au cheddar fort
Pommes de terre grelots rôties au gras de canard
Riz pilaf au beurre et aux petits légumes
Riz basmati à la vapeur
Carottes glacées au miel et au beurre
Penne sauce rosée, parmesan
Gnocchis poêles au pesto et sauge

SALADES

Salade de farfalles et tomates séchées
Salade verdure et légumes frais
Salade de brocolis, pommes et yogourt
Salade de couscous, fruits séchés
Salade de betteraves, roquette, noix et éclats de féta
Salade de légumes racines, raisins
Salade thaï, fêves germées, poivrons, mandarines
Salade de tomates, concombres et bocconcini

BANQUET

MENU PRESTIGE 5 SERVICES

COCKTAIL

Service de trois bouchées en accord avec le menu

ENTRÉES

Tian de fromage de chèvre, portobellos, légumes grillés, caramel de balsamique

Assiette du terroir, terrine, rillette, fromage, verdure et confit d'oignons au porto

Galet de crabe royal au panko, julienne de légumes marinés, mayo épicée

Asperges grillées au canard fumé, copeaux de cheddar fort, vinaigrette à la framboise

Cannelloni au saumon fumé et ricotta, beurre blanc au citron confit et basilic

POTAGES OU SALADES

Velouté de panais et carottes au miel, parfum de Madras

Potage à la courge butternut, crème au fromage de chèvre, huile de tournesol

Crème de tomates San Marzanno, basilic frais, copeaux de Grano Padano

Salade d'haricots verts et amandes rôties, lardon de chorizo, vinaigrette à l'ail confit

Mosaïque de betteraves, buisson de roquette, pacanes et vinaigrette au parmesan

Salade d'artichauts, poivrons grillés, bocconcini, vinaigrette érable et balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Médaillon de porc du Québec bardé de pancetta, jus aux tomates séchées
Gnocchis à la sauge et noix de pins, légumes racines rôtis au miel

Pavé de saumon grillé au deux sésames, caramel de soya
Riz basmati et julienne de légumes marinés

Cuisse de canard confite du lac Brome, demi-glace à la crème de cassis
Étagé de pomme de terre au gras de canard, petits légumes glacés

Mignon de veau de Charlevoix farci au Migneron, pesto et proscuitto
Purée de Yukon Gold parfumée à l'huile de truffes et parmesan, buisson de roquette

Ballottine de volaille farcie aux abricots, demi-glace aux pleurotes et au romarin
Risotto d'orge aux asperges et lardons, légumes rôtis

Feuilleté aux asperges, fondant au fromage de chèvre, noix de pécans au beurre
Poêlée d' édamames au pesto, petite roquette et purée de choux-fleur

DESSERTS

Trilogie de mini-cupcakes de Rose-Vanille

Verrine au chocolat noir, poires confites,craquant aux pacanes, crême au caramel

Verrine de mousse au chocolat blanc, morceau de cheesecake, compotée de fraise

La coupe et le service de votre gâteau, coulis et petits fruits

CAFÉ, THÉ, INFUSION

59.95$
MINIMUM 50 PERSONNES
UNE SEMAINE DE PRÉAVIS

CHEF À DOMICILE
DANY WILLARD, CHEF-TRAITEUR

MENU

BOUCHÉES

Trilogie de bouchées cocktail servies avec l'apéro

ENTRÉES

Cannelloni d'effiloché de cerf, jus aux champignons sauvages
Cake au homard, poêlée de julienne de légumes au safran
Asperges grillées au confit de canard, gratin au Mamirolle
Tian de fromage de chèvre et légumes grillés, chapelure d'amandes
Trio de pétoncles géants, crème à l'érable Kildare et tomates séchées
Gravlax de saumon, chiffonnade de fenouil à la lime et poivre rose
Tatin de tomates confites et oignons caramélisés, buisson de verdure

FOIE GRAS

Ajouter du prestige à votre menu (+15$ par personne)
Escalope de foie gras (100gr) saisie, sur pain doré et poires confites

POTAGES & SALADES

Velouté de courge musquée et graines de citrouille rôties
Potage de champignons portobello, émulsion au fromage de chèvre
Crème d'épinards et petits pois à la fleur d'ail
Salade de tomates confites, artichauts et copeaux de parmesan
Mosaïque de betteraves, roquette, feta et huile de noix
Buisson de verdure, chips de procuitto, poire et noisettes rôties

GRANITÉ

Une touche fraîcheur avant le plat principal (+5$ par personne)
Un granité sera spécialement concocté en accord avec le menu

PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de canard confite, demi-glace à la crème de cassis
Étagé de pommes de terre au gras de canard, petits légumes glacés

Filet de cerf au poivre long, jus de viande à la poire et romarin
Purée de pommes de terre à l'échalote, légumes racines au miel

Médaillon de bison aux champignons sauvages, gratin de Bocké
Poêlée d'asperges aux lardons, parisiennes rissolées

Jarret de sanglier braisé aux oignons perlés, sauce à la Maudite
Pommes de terre château rôties, légumes de saison

Poitrine de pintade, laque à l'hydromel et à l'écorce d'orange
Risotto d'orge au chèvre des neiges, légumes sautés

Mignon de veau de Charlevoix farci au Migneron, jus aux herbes
Purée de Yukon Gold à l'huile de truffes et parmesan, roquette

Pavé de flétan croustillant, beurre blanc aux agrumes et câpres frits
Courgette farcie à la ricotta et aux pleurotes, gnocci aux poireaux

Mignon de bœuf, sauce bordelaise à l'échalote confite (+5$ par personne)
Pommes de terre Duchesse, pailles de poireaux frits et légumes tournés

Feuilleté aux asperges, fondant fromage de chèvre, pacanes au beurre
Poêlée d' édamames au pesto, petite roquette et purée de choux-fleur

FROMAGES

Sélection de fromages fins du terroir (+10$ par personne)
Présentation sur plateau de bois, fruits, noix, pains, craquelins

DESSERTS

Trio de crèmes brûlées, érable, chocolat et gousse de vanille
Verrine de mousse au chocolat noir, poire et dolce di lecce
Tiramisu en coupe parfumé au Frangelico, craquant aux amandes
Tatin aux pommes et sucre d'érable, glace aux amandes
Planche de dégustation de nos meilleurs pâtissiers (+5$ par personne)

CAFÉ, THÉ, INFUSION

Service de café, thé et infusion de qualité

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

Le prix est de 89,95$ par personne,
Montant auquel il faut ajouter les taxes et le pourboire de 15%.
Le menu comprend les services suivants:
Bouchées, entrée, potage ou salade, plat principal, dessert.
Le choix du menu doit être le même pour tous.

Le prix inclus la prestation du chef et le serveur pour la soirée.
Tout est inclus, vaisselles, couverts, verreries, nappes, serviettes.
Nous arrivons généralement une heure avant le premier service
afin de se préparer, dresser la table et commencer les cuissons.

Les samedis soirs sont très en demande.
Contactez-nous le plus tôt possible afin de réserver votre soirée.
8 personnes minimum les samedis soirs.

Nous apporterons tout le nécessaire pour la cuisson.
Nous avons besoin d'un four et d'éléments de cuisson sur place,
d'un espace de travail, d'un comptoir dégagé et d'un stationnement.