



# LE TRAITEUR

---

• LES MARCHÉS •

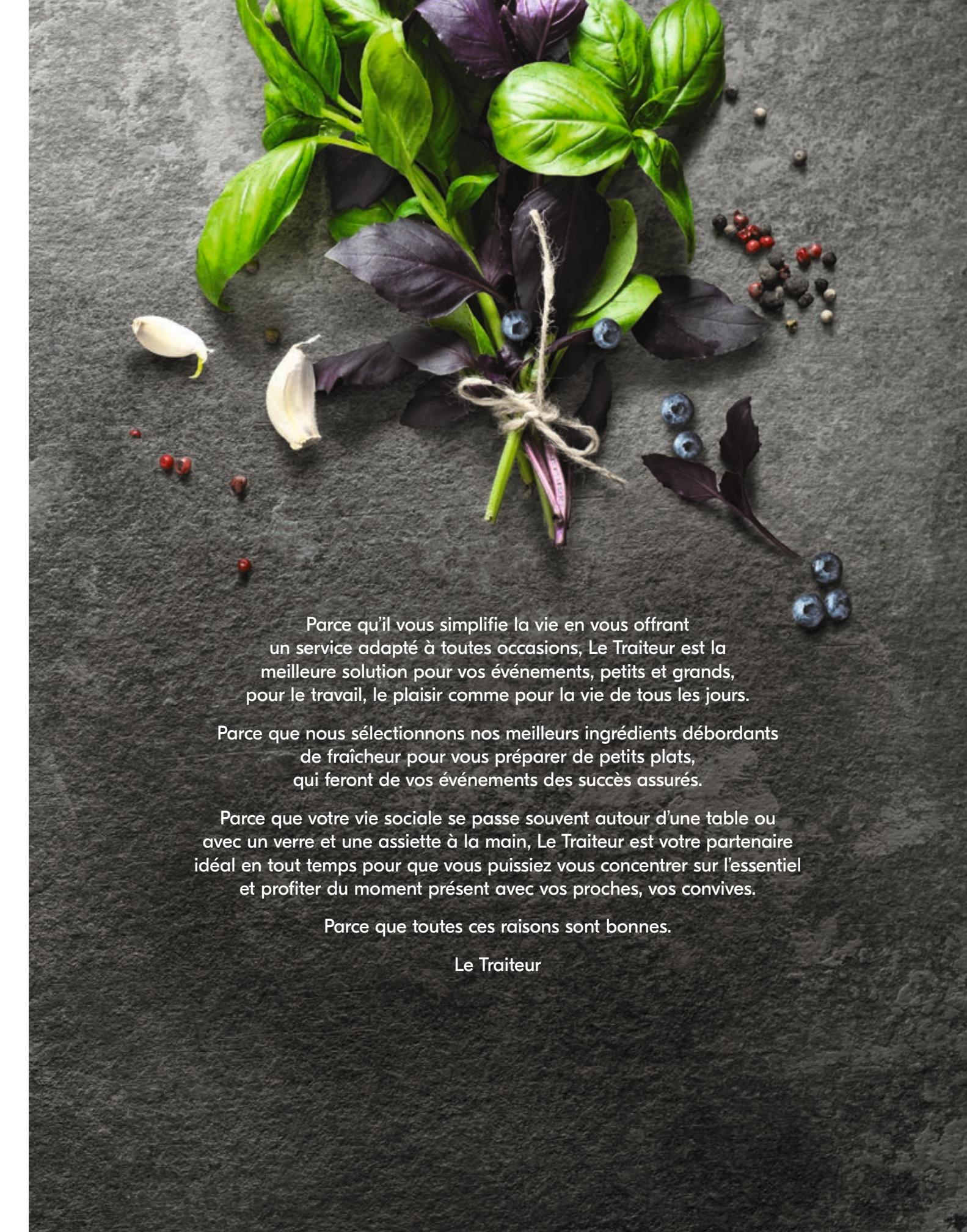
**Tradition**

MARCHÉ  
**BONICHOIX**

2025 - 2026

## **TABLE DES MATIÈRES**

Ça commence bien la journée!	4
Abondance de fruits	6
Légumes et salades	8
Délices de la mer	11
Sandwichs bien garnis	12
L'apéro est servi!	14
Charcuteries fines	16
Fromages	17
Repas réconfortants à réchauffer	18
Lunchs d'affaires	19
Pour se sucrer le bec	20
La touche finale	22



Parce qu'il vous simplifie la vie en vous offrant un service adapté à toutes occasions, Le Traiteur est la meilleure solution pour vos événements, petits et grands, pour le travail, le plaisir comme pour la vie de tous les jours.

Parce que nous sélectionnons nos meilleurs ingrédients débordants de fraîcheur pour vous préparer de petits plats, qui feront de vos événements des succès assurés.

Parce que votre vie sociale se passe souvent autour d'une table ou avec un verre et une assiette à la main, Le Traiteur est votre partenaire idéal en tout temps pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel et profiter du moment présent avec vos proches, vos convives.

Parce que toutes ces raisons sont bonnes.

Le Traiteur



---

**ÇA COMMENCE  
BIEN LA JOURNÉE!**

---



**102 | MUFFINS ASSORTIS**

Une sélection de mini-muffins accompagnés de fruits pour bien commencer la journée.

**10 à 12 personnes**



**103 | MINI-VIENNOISERIES AVEC FRUITS**

Un déjeuner gourmand de mini-viennoiseries, accompagnées de fruits frais : mini-croissants, mini-chocolatines, mini-brioches aux raisins.

**10 à 12 personnes**



**104 | TENDRE QUATRE-QUARTS**

Un assortiment de délicieux quatre-quarts : bananes, carottes et ananas, citron et pavot, sans oublier le fameux chocolat marbré, accompagné de fraises fraîches. Un vrai régal!

**10 à 12 personnes**



**105 | BAGELS AU SAUMON FUMÉ**

Pour un brunch qui a de la classe! Bagels frais accompagnés de saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignon rouge, citron et laitue.

**6 à 8 personnes**



## ABONDANCE DE FRUITS



### 151 | EXPLOSION DE FRUITS

Une abondance de melon miel, cantaloup, raisins rouges et verts, fraises, framboises, et oranges.

10 à 12 personnes



### 152 | FRUITS ET TREMPETTE AU CHOCOLAT

Cette onctueuse trempette au chocolat fera sensation en accompagnement de ce plateau bien garni : bleuets, clémentines, raisins rouges et verts, cantaloup, melon miel, ananas et fraises.

10 à 12 personnes



### 153 | TUTTI FRUTTI

Un plateau couvert de fruits savoureux et rafraîchissants : melon d'eau, oranges, ananas, mûres et framboises.

10 à 12 personnes



### 154 | SALADE DE FRUITS

Parfait pour le petit déjeuner ou en toute occasion, notre salade de fruits mûris juste à point est aussi bonne qu'elle est colorée!

6 à 8 personnes



# LÉGUMES ET SALADES



## 201 | SALADE DU CHEF

Une salade savoureuse et croquante de poivrons rouges, concombres, tomates, carottes et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



## 202 | SALADE CÉSAR

Tout le monde adore ce classique! Une appétissante salade composée de : laitue romaine croquante, parmesan et bacon, relevée d'une succulente vinaigrette César.

6 à 8 personnes



## 203 | SALADE ROQUETTE, FRAISES ET NOIX

Un amalgame parfait de sucré-salé. De la roquette garnie de fraises, de morceaux de pacanes, de pétales de parmesan et de vinaigrette.

6 à 8 personnes



## 204 | SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes



## 205 | SALADE TOSCANE

Une salade aux saveurs de l'Italie remplie de légumes frais : tomates cerises, concombres libanais, poivrons rouges, artichauts et oignons rouges, accompagnée de vinaigrette.

6 à 8 personnes





## 207 | DÉCOUVERTES DU MARCHÉ

Les délices du maraîcher : concombres libanais, poivrons jaunes et rouges, tomates et carottes nantaises, accompagnés d'un délicieux hummus aux betteraves rôties.

**10 à 12 personnes**



## 209 | SALADES MÉLI-MÉLO

Les incontournables du buffet : salades de carottes, de pommes de terre, de chou crèmeuse et de macaronis.

**6 à 8 personnes**



## 211 | SALADES MÉLI-MÉLO À L'UNITÉ

À vous de choisir, en format de 2,5 kg. Salade de pommes de terre, de chou crèmeuse ou de macaronis.

**10 à 12 personnes**



## 208 | LE VITAMINÉ

Le plateau de légumes classique : carottes miniatures, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.

**10 à 12 personnes**



## 210 | SALADES DE SPÉCIALITÉ

Un goût de soleil à chaque bouchée! Penne au pesto, couscous aux agrumes et aux canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave.

**6 à 8 personnes**



## 212 | SALADES DE SPÉCIALITÉ À L'UNITÉ

Faites votre choix de salades pour votre réception, en format de 1 kg : penne au pesto, couscous aux agrumes et aux canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave, orzo Bombay, coquillettes au bacon, quinoa et haricots mungo.

**6 à 8 personnes**



Produits de la mer recommandés par Ocean Wise  
Recherchez le symbole Ocean Wise et posez un geste pour la santé des océans et le bien-être de notre planète. Sa présence assure qu'il s'agit d'un choix respectueux des océans.

# DÉLICES DE LA MER



## 301 | PERLE DES MERS

Tous les préférés de la mer réunis : couronne de crevettes et sa sauce cocktail, surimi et pépites de saumon fumé.

**6 à 8 personnes**



## 302 | PLATEAU DE CREVETTES, SURIMI ET TREMPETTE

Trois saveurs de la mer réunies sur un même plateau : surimi à saveur de crabe, crevettes et trempette de homard.

**6 à 8 personnes**



## 303 | TRÉSORS DU LARGE

Un plateau riche en saveurs : gravlax de saumon à l'aneth, saumon fumé, tartare de saumon, pépites de saumon fumé à l'érable et crevettes nordiques.

**6 à 8 personnes**



## 304 | SALADES DE FRUITS DE MER

Un quatuor de délice marin : salade de saumon fumé, salade de simili-crabe épice, salade d'orzo, crevettes et feta et salade de goberge et de crevettes nordiques.

**6 à 8 personnes**

# SANDWICHS BIEN GARNIS



## 401 | LE MULTIPAINS

Trois variétés de sandwichs, trois pains différents : poulet, brie, pesto du jardin et roquette dans un pain naan; jambon d'autrefois, fromage suisse et roquette sur un savoureux pain multigrain et baguette garnie de rôti de porc, fromage provolone et roquette.

**6 à 8 personnes**



## 403 | SANDWICHS MOELLEUX

Toujours appréciés : nos sandwichs classiques garnis de tartinade aux œufs, au poulet et au jambon! Offerts sur pain blanc ou mélange de pain blanc et de blé entier.

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 404 | PETITS PAINS FARCIS

Petits pains, grands plaisirs! Farcis de tartinade aux œufs, au poulet et au jambon, ils plairont assurément à tous!

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 405 | MINI-CROISSANTS

Dans les p'tits croissants, les meilleurs ingrédients : jambon fumé, fromage suisse et jeunes épinards; dinde aux tomates séchées, brie et roquette; tartinade de poulet aux canneberges.

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 407 | MINI-PITAS

De délicieux mini-pitas garnis de nos exquises tartinades : poulet et canneberges; thon et pomme verte; poulet et tomates séchées.

**6 à 8 personnes ou 10 à 12 personnes**



## 406 | WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs originales : jambon fumé; poulet cajun et confit d'oignon; tartinade de poulet et canneberges; tartinade de tofu et poivron rouge; poulet César; rôti de bœuf et roquette.

**10 à 12 personnes**



## 408 | LE FAVORIS DE TOUS

Tout ce qu'on adore : pizza aux tomates, sandwichs moelleux, cubes de fromage, crudités et hummus.

**6 à 8 personnes**



## 409 | LE FESTIN DAGWOOD

Un sandwich de 14 pouces, préparé en magasin, contenant 1 livre de charcuteries composées de jambon, simili poulet et salami, avec du fromage mozzarella et cheddar, garni de tomates et de laitue, servi en petites bouchées.

**6 à 8 personnes**



**L'APÉRO  
EST SERVI!**



#### 501 | DUO DE MINI-BROCHETTES

Nos bouchées sur mini-brochettes sont colorées : tomates cerises et camembert, rosette de Lyon et olives farcies.

**6 à 8 personnes**



#### 502 | MINI-BROCHETTES DE RAISINS ET CIE

Un duo de délicieuses bouchées : fromage suisse et raisins verts; cheddar, raisins rouges et cubes de jambon blanc.

**6 à 8 personnes**



#### 503 | PIZZA POMODORO

L'indispensable, moelleuse et toujours succulente pizza aux tomates. Servie en portions individuelles et accompagnée d'olives, pour un succès assuré!

**10 à 12 personnes**



#### 504 | ŒUFS MIMOSA

Que serait un buffet sans ses œufs mimosa! Exactement comme on les aime, agrémentés de moutarde de Dijon, de ciboulette et de persil frais. Le tout déposé sur un nid de laitue et saupoudré de paprika.

**10 à 12 personnes**



#### 505 | PLATEAU STYLE NACHO

Un plateau qui plaira aux petits comme aux grands : une couronne de croustilles de maïs, accompagnée d'une trempette nacho.

**6 à 8 personnes**



#### 506 | BOUCHÉES DE SAUMON

Un plateau original avec une touche exotique : des tranches de concombre anglais garnies de pépites de saumon fumée, mayonnaise épicee et masago.

**6 à 8 personnes**



## CHARCUTERIES FINES



### 601 | TERRINES ET CHARCUTERIES

Un goûter à l'européenne! Un assortiment de pâtés, de salami Hongrois, de salami de Gênes et de craquelins, qui se marient parfaitement avec l'exquise garniture aux oignons caramélisés qui les accompagne.

10 à 12 personnes



### 605 | CHARCUTERIES ITALIENNES

*Delizioso!* Assortiment de capicollo piquant, de mortadelle, de prosciutto, de saucisson calabrese et de mini cornichons.

10 à 12 personnes



### 602 | LES INCONTOURNABLES

Ils sont tous réunis sur ce même plateau : salami, capicollo doux, poitrine de dinde et jambon Forêt-Noire.

10 à 12 personnes



### 606 | LA PLANCHE CLASSIQUE

Un plateau qui vous fera craquer! Fromages Caprice des Dieux et Oka classique, poitrine de dinde fumée et jambon Forêt-Noire. Accompagnés de piments jalapeno forts farcis de feta, d'olives kalamata et de bretzels.

10 à 12 personnes



## FROMAGES



### 701 | PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : suisse canadien, cheddar blanc, cheddar marbré, cheddar jaune et mozzarella, servis avec des raisins.

10 à 12 personnes ou 20 à 25 personnes



### 702 | FROMAGES DE CHEZ NOUS

Un assortiment de fromages parmi les préférés d'ici : Sir Laurier d'Arthabaska, Camembert, Bergeron Classique et St-Paulin, sans oublier craquelins, raisins et gelée.

6 à 8 personnes



BAGUETTE TRADITIONNELLE



N'oubliez pas votre baguette de pain! Choisissez parmi notre assortiment conventionnel ou biologique en magasin.

# REPAS RÉCONFORTANTS À RÉCHAUFFER



## 801 | TOURTIÈRE

La tourtière classique à la viande dont on ne se lasse pas.

**4 personnes**



## 802 | PÂTÉ AU POULET

Un pâté savoureux de poulet pour toutes les occasions.

**4 personnes**



## 809 | LASAGNE À LA VIANDE

Composée de trois étages de pâtes fraîches avec une sauce à la viande classique et du fromage mozzarella.

**4 à 6 personnes**



## 810 | LASAGNE 3 FROMAGES

Une superposition de pâtes fraîches, de sauce rosée faite de vraie crème 35 %, de parmesan, de beurre, de fromage mozzarella et d'une farce au fromage ricotta et épinards.

**4 à 6 personnes**

# LUNCHS D'AFFAIRES



## REPAS À RÉCHAUFFER EN TRIO

### 4 variétés :

- 12 - Filet de saumon à l'érable et chipotle avec riz basmati et légumes
- 13 - Poulet Général Tao, riz basmati et mélange de légumes à l'asiatique
- 14 - Polpettes (boulettes) avec orzo et légumes

### Magasins participants



## BOÎTE À LUNCH

### 5 variétés de boîtes à lunch :

- 21 - Sandwich wrap au poulet cajun
- 22 - Sandwich wrap au poulet césar
- 23 - Sandwich à la tartinade au poulet
- 24 - Sandwich à la tartinade au jambon
- 25 - Sandwich à la tartinade aux œufs

Tous accompagnées de crudités, de cheddar doux, d'une salade d'accompagnement et d'un breuvage.



**Magasins participants**



## BOLS DE POKÉ

### 4 variétés au choix :

- 51 - Crevettes
- 52 - Saumon
- 53 - Thon
- 54 - Végé

Photos à titre indicatif seulement.

La composition des bols de poké peut varier selon les magasins.



Le thon utilisé dans le bol de poké est un produit de la mer recommandé par Ocean Wise.

## 61 | BARQUETTE DE SUSHIS ASSORTIS

Recevez pour un lunch d'affaire à la japonaise avec cette barquette de 12 sushis, réunissant les délicieux choix du chef dont 8 futomakis et 4 nigiris.

Photos à titre indicatif seulement. La composition des plateaux peut varier selon les magasins.

# POUR SE SUCRER LE BEC



## 901 | FANTAISIES SUCRÉES AVEC FRUITS

Des fruits et de petites douceurs, quelle bonne idée! Des bouchées de brownies, macarons et carrés de sucre à la crème font bon ménage avec bleuets et fraises.

**8 à 10 personnes**



## 902 | QUATUOR DE BROWNIES

Une gourmandise chocolatée! Ici en version brownies marbrés, cocochoco, hollandais et triple chocolat.

**20 à 25 personnes**



## 903 | PROFITÉROLES ET ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Mini-pâtisseries, grand succès! 13 mini-éclairs à la crème 35 % et 7 petits choux de saveurs variées.

**10 à 12 personnes**



## 904 | MINI-MOUSSES ET PROFITEROLES

Un plateau qui vous fera craquer! Profiteroles et petites mousses sauront contenir les plus gourmands!

**6 à 8 personnes**



## 905 | GÂTEAU LE RÊVE

Les saveurs se marient à la perfection avec ce gâteau à la vanille, garni d'une confiture de framboises genre maison et de crème chantilly. De jolies et succulentes spirales de chocolat blanc, sillonnent la crème chantilly qui recouvre le gâteau.

**10 à 12 personnes**



## 909 | BISCUITS ET BEIGNETS

Un assortiment de biscuits et de mini beignets garnis. Parfaits pour le dessert ou l'heure du thé!

**14 à 16 personnes**



## 908 | SANDWICHS DESSERT

Les fameux sandwichs triangle, en version dessert : Gâteau aux carottes, Red Velvet et Chocolat vanille!

**10 à 12 personnes**



## 910 | LES FEUILLETÉS

Un assortiment de Pasteis de Natas et de mini-strudels. Parfaits pour l'heure du thé!

**14 à 16 personnes**





## LA TOUCHE FINALE

Comme le dit si bien l'adage : « Le diable est dans les détails! » Pour assurer le succès de votre réception, nous vous avons préparé cet aide-mémoire afin de ne rien laisser au hasard. Soyez créatifs! Parfois il s'agit de quelques simples petits extras à grignoter pour faire une grande différence et combler vos convives!

### LISTE À COCHER

#### À BOIRE!

##### Les classiques :

- Eau, eau pétillante
- Boissons gazeuses
- Boîte à café
- Thé, tisane
- Vin, bière
- Jus de fruits

##### Les boissons tendance :

- Kombucha
- Jus Loop
- Smoothie Loop
- Boissons non-alcoolisées

#### ON GRIGNOTE!

- Grignotines
- Croustilles
- Bretzels
- Arachides, noix
- Craquelins
- Condiments (cornichons, olives)
- Confit et confitures à fromage
- Baguette de pain

#### LES ESSENTIELS!

- Assiettes
- Couverts
- Ustensiles de service
- Nappes
- Serviettes de table
- Verres à vin et à boisson
- Sacs de glace
- Cure-dents

#### UN PEU D'AMBIANCE!

- Ballons
- Bougies
- Fleurs



---

# **POUR COMMANDER VOTRE BUFFET**

---

Présentez-vous au comptoir du  
prêt-à-manger ou commandez-le en ligne  
à [traiteur.marchestradition.com](http://traiteur.marchestradition.com)  
ou à [traiteur.bonichoix.com](http://traiteur.bonichoix.com).



• LES MARCHÉS •  
**Tradition**

MARCHÉ  
**BONICHOIX**