



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-brioche 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 mûrs 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



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

OCEAN WISE

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



209 | SALADES MÉLI-MÉLO

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

6 à 8 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



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



211 | SALADES MÉLI-MÉLO À L'UNITÉ

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

10 à 12 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



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 épicé, 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



402 | WRAPS ET CRUDITÉS

Accompagnés de crudités et de hummus, nos wraps gourmands et originaux : poulet cajun et confit d'oignon; poulet César; tartinade de tofu et poivron rouge; tartinade de poulet et canneberges; jambon fumé.

6 à 8 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



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



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



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 épicée et masago.

6 à 8 personnes

CHARCUTERIES FINES

FROMAGES



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



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



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



605 | CHARCUTERIES ITALIENNES

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

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



BAGUETTE
TRADITIONNELLE

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



REPAS RÉCONFORTANTS À RÉCHAUFFER

LUNCHS D’AFFAIRES



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

IMPORTANT
SEULS LES
CONTENANTS
DE LASAGNE
VONT AU FOUR.



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



c'est prêt!

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 oeufs

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



MiTO
sushi
YUZU
sushi
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.

OCEAN WISE

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



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



902 | QUATUOR DE BROWNIES

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

20 à 25 personnes



904 | MINI-MOUSSES ET PROFITEROLES

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

6 à 8 personnes



**AUSSI
DISPONIBLE
921
GÂTEAU
LE ROCHER**

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)
- ☐ Confits 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
ou à traiteur.bonichoix.com.



• LES MARCHÉS •
Tradition

MARCHÉ
BONICHOIX