



Menu

Service traiteur



Les déjeuners

UNE SÉLECTION SIMPLE ET SANTÉ



Le Fruité

9,00 \$

- Croissant au beurre
- Muffin orange et canneberges
- Plateau de fruits frais

Le Classique

10,50 \$

- Croissant au beurre
- Variété de brioches et de muffins
- Variété de pains maison
- Plateau de fruits frais

Le Santé

12,75 \$

- Bagel multigrain
- Bistro aux œufs (feuilleté œufs-fromage)
- Croissant au beurre
- Variété de pains maison
- Plateau de fruits frais

Le Brunch

16,50 \$

- Œufs brouillés à la crème
- Bistro aux œufs (feuilleté œufs-fromage)
- Bacon [2]
- Saucisses [2]
- Jambon [1]
- Pommes de terre à déjeuner maison
- Fèves au lard maison
- Mini quiche
- Variété de pains maison
- Plateau de fruits frais

SERVIS AVEC CAFÉ, THÉ, INFUSIONS ET JUS D'ORANGE

Les canapés

DIVINS EN BOUCHE



Sélection A

À l'unité : 2,25 \$
À forfait : 3 pour 6,00 \$

LES FROIDS

- Brie aux pommes sur crostini
- Brochette de légumes à la méditerranéenne
- Bruschetta classique aux tomates
- Céleri mariné farci au crabe et à l'artichaut
- Chorizo, tomates et olives sur bâton
- Croquant à la poire et à la cannelle
- Croquant de poulet à la menthe
- Croustillant de volaille au cari
- Rosette de saumon fumé
- Roulade d'asperges et de poivrons rôtis
- Roulade de rosbif à la nectarine
- Roulé au thon et au sésame grillé
- Terrine de foie de volaille
- Tomates, bocconcini et basilic sur bâton

LES CHAUDS

- Acras de morue et salsa maison
- Arancini frit
- Bâton de volaille tex-mex
- Chausson miniature cheddar et olives vertes
- Chèvre chaud aux figues

Sélection B

À l'unité : 3,05 \$
À forfait : 3 pour 8,25 \$

LES FROIDS

- Boulette d'agneau à la menthe
- Carpaccio de pétoncle en cuillère
- Champignon farci au crabe
- Crevette sur concombre
- Crostini au romarin et aux champignons sauvages
- Mousse de saumon fumé sur crostini
- Tomate cerise au mascarpone et tapenade de Kalamata

LES CHAUDS

- Coquille St-Jacques réinventée
- Feuilletés épinards, tomates séchées et féta
- Kebab de saumon, sauce à l'aneth
- Satay de bœuf à la thaï
- Tataki de filet de bœuf

Sélection C

À l'unité : 3,75 \$
À forfait : 3 pour 10,00 \$

LES FROIDS

- Carpaccio de wapiti et sa gelée de cidre
- Cône farci au chèvre et aux fines herbes
- Crevette à la thaï
- Mousse de truite fumée sur crostini
- Tartare de wapiti en cuillère
- Terrine de canard confit
- Thon rouge aux deux sésames

LES CHAUDS

- Canard confit sur pomme de terre douce
- Cube de bison et sa gelée de pomme
- Mini burger d'agneau
- Mini guédille au homard



Les forfaits canapés

UNE FORMULE À LA FOIS
COMPLÈTE ET LÉGÈRE



La Bonne franquette

11,50 \$

LES FROIDS

- Céleri mariné farci au crabe et à l'artichaut
- Chorizo, tomates et olives sur bâton
- Roulé au thon et au sésame grillé

LES CHAUDS

- Acras de morue et salsa maison
- Brie aux pommes sur crostini

LE SUCRÉ

- Croquant à la poire et à la cannelle

Le Mondain

18,50 \$

LES FROIDS

- Crevette sur concombre
- Croquant de poulet à la menthe
- Rosette de saumon fumé sur crostini
- Roulade d'asperges et de poivrons rôtis
- Roulade de rosbif à la nectarine
- Tomates, bocconcini et basilic sur bâton

LES CHAUDS

- Arancini frit
- Coquille St-Jacques réinventée
- Feuilletés épinards, tomates séchées et féta

LES SUCRÉS

- Mignardises assorties

Le Régal des gourmets

35,50 \$

LES FROIDS

- Carpaccio de pétoncle en cuillère
- Crevette à la thaï
- Crostini au romarin et aux champignons sauvages
- Mini guédille de homard
- Roulade d'asperges et de poivrons rôtis
- Roulade de rosbif à la nectarine
- Tomates, bocconcini et basilic sur bâton

LES CHAUDS

- Brochette de volaille satay
- Chausson miniature cheddar et olives vertes
- Chèvre chaud aux figues
- Feuilletés épinards, tomates séchées et féta
- Kebab de saumon, sauce à l'aneth
- Mini burger d'agneau
- Tataki de filet de bœuf

LES SUCRÉS

- Croquant à la poire et à la cannelle
- Mignardises assorties

Les entrées et les compléments

L'ÉVEIL DE VOS SENS GRÂCE
À UN ÉVENTAIL DE SAVEURS



Les salades

LES CLASSIQUES

- Brocoli
- César
- Chou
- Grecque
- Jardinière
- Légumineuses
- Pâtes
- Pommes de terre
- Riz aux ananas
- Spéciale du Complexe
- Taboulé aux fines herbes

LES MARGINALES

- Farfales à l'artichaut et au poivron rôti
- Lentilles à l'ail rôti et au sésame grillé
- Mesclun à la pêche et à la mandarine
- Niçoise
- Orzo aux tomates séchées et citron
- Santé

Les soupes, les potages et les veloutés

LES SOUPES

- Légumes
- Bœuf et nouilles
- Bœuf et orge
- Poulet et nouilles
- Poulet et riz

LES VELOUTÉS

- Brocoli
- Carotte
- Céleri
- Champignon
- Poireau
- Poulet
- tomate

LES POTAGES

- Courge musquée
- Navet et miel
- Parmentier
- Tomate, carotte et orange

Les ajouts à votre repas

LES LÉGUMES

- Carottes et brocoli
- Haricots verts et jaunes
- Légumes en juliennes
- Légumes style bistro

LES FÉCULENTS

- Couscous aux agrumes
- Polenta
- Pommes de terre à l'ail et au romarin
- Pomme de terre au four
- Pommes de terre duchesses
- Purée de panais
- Purée de pommes de terre douces
- Purée de pommes de terre Yukon Gold
- Purée de pommes de terre Yukon Gold au beurre et à la ciboulette
- Riz sauvage aux fines herbes



Les boîtes à lunch

DES COMPOSITIONS ALLIANT
FRAÎCHEUR ET RÉCONFORT



La Froide

11,75 \$

Composez votre boîte à lunch en optant pour un choix parmi ceux proposés dans chacune des 4 catégories et 2 sous-catégories ci-dessous.

Servie avec crudités et trempette et morceau de fromage frais.

1. LA SALADE

- Farfales au pesto
- Légumineuses
- Lentilles à l'ail rôti et au sésame grillé
- Orzo aux tomates séchées et citron
- Santé
- Taboulé aux fines herbes

2. LE SANDWICH A. CHOIX DE PAIN

- Croiss'wich
- Focaccia à la méditerranéenne
- Pain bretzel
- Panini grillé
- Poivre noir et curcuma
- Wrap

B. CHOIX DE GARNITURE

- Canard confit et pomme verte
- Jambon forêt noire au bouillon de fenouil
- Porc effiloché au Jack Daniel's
- Poulet, pacanes et canneberges
- Prosciutto et poire caramélisée
- Rosbif
- Thon des Maritimes
- Végétarien
- Homard (extra 1,50 \$)

3. LE DESSERT

Faire un choix parmi ceux proposés dans l'encadré.

4. LE BREUVAGE

Faire un choix parmi ceux proposés dans l'encadré.

La Chaude

16,50 \$

Composez votre boîte à lunch en optant pour un choix parmi ceux proposés dans chacune des 5 catégories ci-dessous.

Servie avec morceau de fromage frais, pain et beurre.

1. LE PLAT PRINCIPAL

- Aiglefin style pub anglais
- Brochette de crevettes à l'ail
- Confit de canard, sauce aux canneberges
- Paella végétarienne
- Pavé de saumon glacé à l'érable
- Porc parfumé à la thaï
- Volaille, sauce orange et canneberges

2. LES FÉCULENTS

- Couscous aux agrumes
- Pommes de terre à l'ail et au romarin
- Pomme de terre au four
- Purée de panais
- Purée de pommes de terre douces
- Purée de pommes de terre Yukon Gold
- Purée de pommes de terre Yukon Gold au beurre et à la ciboulette
- Riz sauvage aux fines herbes

3. LES LÉGUMES

- Légumes vapeur du moment

4. LE DESSERT

Faire un choix parmi ceux proposés dans l'encadré.

5. LE BREUVAGE

Faire un choix parmi ceux proposés dans l'encadré.

Le dessert

- Crème brûlée
- Gâteau au chocolat extrême
- Gâteau tiramisu
- Muffin du randonneur (option santé)
- Tartelette au sucre

Le breuvage

- Boisson gazeuse
(Pepsi, Pepsi diète, 7UP, Coke et Coke diète)
- Bouteille d'eau
- Jus (pomme ou orange)
- Jus de légumes
- Perrier citronné



Les buffets froids

DES PROPOSITIONS
POUR TOUS LES GOÛTS



LES BUFFETS FROIDS SONT SERVIS AVEC UN CHOIX DE BREUVAGE PARMICeux se trouvant dans l'encadré en fin de page.

Agrémentez votre sandwich!

POUR 2,00 \$ DE PLUS PAR PERSONNE, OPTEZ
POUR UN DE CES SANDWICHS GOURMETS :

- Œuf méditerranéen
- Prosciutto et amandes caramélisées au miel
- Rosbif à la nectarine et sa roquette
- Grec à l'avocat
- Poulet et canneberges
- Grillé à la poire et au prosciutto
- Thon des Maritimes
- Dinde, pommes et roquette
- Poulet, basilic, champignons, avocat et noix de Grenoble

✕ 1 sandwich gourmet équivaut
à 2 portions.

Le Économique

12,50 \$

- Crudités et trempette
- Deux choix de salades (parmi la sélection classique de la page 5)
- Sandwichs assortis [5 points]
- Olives et concombres
- Douceur du chef

Le Classique

14,00 \$

- Crudités et trempette
- Trois choix de salades (parmi la sélection classique de la page 5)
- Sandwichs assortis [6 points]
- Œuf farci
- Olives et concombres
- Douceur du chef

Le Traditionnel

16,50 \$

- Crudités et trempette
- Trois choix de salades (parmi la sélection classique de la page 5)
- Sandwichs assortis [6 points]
- Charcuteries
- Cubes de cheddar [2]
- Douceur du chef

Le Nautique

19,00 \$

- Crudités et trempette
- Trois choix de salades (parmi la sélection classique de la page 5)
- Sandwichs assortis [6 points]
- Charcuteries
- Plateau de fromages fins
- Douceur du chef

La Causerie

20,00 \$

- Crudités et trempette
- Deux choix de canapés (parmi la sélection A de la page 3)
- Charcuteries
- Plateau de fromages fins
- Mini bagels au saumon fumé [2]
- Torsade de poulet
- Douceur du chef

Le breuvage

- Boisson gazeuse (Pepsi, Pepsi diète, 7UP, Coke et Coke diète)
- Bouteille d'eau
- Jus (pomme ou orange)
- Jus de légumes
- Perrier citronné

Les buffets chauds

DES OPTIONS SUCCULENTES
À VOTRE IMAGE



LES BUFFETS CHAUDS SONT SERVIS AVEC UN CHOIX DE BREUVAGE PARMICeux se trouvant dans l'encadré en fin de page.

L'Option gourmande 24,50 \$

- Un choix de soupe, de potage ou de velouté (parmi la sélection de la page 5)
- Deux choix de salades (parmi la sélection classique de la page 5)

- Deux choix parmi la sélection suivante (50 % – 50 %)
 - Bœuf bourguignon
 - Brochette de poulet
 - Coq au vin
 - Filet de sole farci au cheddar et à la ciboulette
 - Filet mignon de porc, sauce au vin rouge
 - Ragoût de boulettes

- Un choix de légumes (parmi la sélection de la page 5)
- Un choix de féculents (parmi la sélection de la page 5)
- Douceur du chef
- Corbeille de pain

Le breuvage

- Boisson gazeuse
(Pepsi, Pepsi diète, 7UP, Coke et Coke diète)
- Bouteille d'eau
- Jus (pomme ou orange)
- Jus de légumes
- Perrier citronné

Les buffets thématiques

UN MONDE DE POSSIBILITÉS
À VOTRE PORTÉE



LES BUFFETS THÉMATIQUES SONT SERVIS AVEC UN CHOIX DE BREUVAGE PARMICeux se trouvant dans l'encadré en fin de page.

De la Toscane

20,50 \$

- Un choix de salade (parmi la sélection classique de la page 5)
- Deux choix de pâtes parmi ceux-ci *** : spaghetti, penne, ravioli, linguine, farfale et fettucine
- Deux choix de sauce parmi ceux-ci : bolognaise, à la Gigi, rosée, carbonara, primavera et alfredo

- Douceur du chef
- Corbeille de pain

*** En tout temps, vous pouvez échanger un choix de pâtes et de sauce contre une lasagne bolognaise ou végétarienne OU opter pour deux choix de lasagne.

De la Méditerranée

27,50 \$

- Corbeille de pain
- Boulettes grecques
- Souvlaki de porc
- Souvlaki de poulet

- Salade méditerranéenne
- Pommes de terre grecques
- Riz
- Douceur du chef

De la mer

50,00 \$

- Acras de morue et salsa maison [2]
- Carpaccio de pétoncle en cuillère [1]
- Crevette géante à la cajun [1]
- Crevette sur concombre [2]
- Langoustine à l'ail gratinée [2]
- Moules marinières [±1 livre]
- Mousse de saumon fumé sur crostini [2]

- Pétoncle grillé au bacon [3]
- Salade de crabe et mangue sur cuillère [2]
- Salade de crevettes
- Trio double d'huîtres (nature [2], Rockefeller [2] et au camembert [2])
- Riz et légumes
- Douceur du chef

De la pizzeria

(SERVI AVEC POMMES DE TERRE
FRITES ET SALADE CÉSAR)

- | | |
|------------------------|----------|
| • Pepperoni fromage | 27,50 \$ |
| • Toute garnie | 28,50 \$ |
| • Végétarienne | 28,50 \$ |
| • Spéciale du Complexe | 31,50 \$ |

Format XL seulement.
Une pizza contient 8 pointes.

Le breuvage

- Boisson gazeuse (Pepsi, Pepsi diète, 7UP, Coke et Coke diète)
- Bouteille d'eau
- Jus (pomme ou orange)
- Jus de légumes
- Perrier citronné



Les breuvages

À l'unité

- Bouteille d'eau : _____ 1,25 \$
- Boisson gazeuse (*Pepsi, Pepsi diète, 7UP, Coke et Coke diète*) : _____ 1,85 \$
- Jus (pomme ou orange) : _____ 1,85 \$
- Jus de légumes : _____ 1,85 \$
- Perrier citronné : _____ 1,85 \$
- Thermos de café, thé et infusions (12 tasses) : _____ 15,00 \$

Les renseignements principaux

Conditions générales

Pour passer une commande auprès de notre service traiteur, votre groupe doit être constitué de minimalement 10 personnes. Les coûts indiqués en sont par individu. Des frais s'appliquent pour toute livraison étant effectuée à l'extérieur de Victoriaville et de Saint-Christophe d'Arthabaska.

Un dépôt peut être exigé en fonction de la nature de l'événement. Une somme minimale liée à une commande peut être imposée lorsqu'elle implique des frais de livraison. N'hésitez pas à vous informer. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Délai

Vous devez nous faire part de vos choix et nous transmettre les données requises par téléphone (extension 304, s'il s'agit de la boîte vocale) ou par courriel, et ce, au moins 48 heures avant la prise du repas.

Possibilités d'obtention de la commande

- Récupération de votre commande au Complexe Sacré-Cœur
- Utilisation de notre service de livraison à domicile ou en entreprise

Inclusions

Toute commande comprend la vaisselle jetable requise à la prise du repas et les serviettes de papier.

Politique d'annulation

Aucune annulation n'est possible. Une commande fait automatiquement l'objet d'une facturation.

905, boulevard des Bois-Francis Sud

Victoriaville (Québec) G6P 5W1

Téléphone : 819 357-8217

Télécopieur : 819 357-8757

Courriel : info@complexesacrecoeur.com



www.complexesacrecoeur.com

LES RENSEIGNEMENTS PRINCIPAUX - 10