

Location de nappes blanches (grandes) 3 \$

Location de nappes blanches (petites) 1,75 \$

Location de vaisselle

- Coupes à vin (unité) 0,45 \$
- Fontaine 12 \$

- Les taxes et le transport sont en sus et les prix peuvent changer sans préavis.
- Veuillez prévoir des frais de livraison de 1,00 \$ par personne pour les groupes de 12 personnes et moins.
- Selon la disponibilité de la marchandise, nous nous réservons le droit de modifier le contenu par des produits identiques.
- Un dépôt de 20 % non remboursable peut être exigé au moment de la commande.
- Pour toute commande, veuillez prévoir un minimum de **48 heures**. (Ne pas inclure les fins de semaine et les jours fériés.) À moins de 48 heures, nous n'assurons pas la réception de la commande.
- Pour de plus amples renseignements ou pour nous informer de conditions diététiques, veuillez communiquer avec nous par téléphone au 450 530-7616 poste 4044 ou par courriel à l'adresse suivante : Natasha.cyr@laurentides.coop



255, rue Labelle
Saint-Jérôme QC J7Z 5L2
Tél. : 450 530-7616, p. 4044

www.le-c.ca



MENU

TRAITEUR

NOS DÉJEUNERS FROIDS

La chocolatine noire

Panier de mini viennoiseries et petits muffins assortis

prix / pers

4,50 \$

La brioche rouge

Brochette de fruits
Brochette de cubes de cheddar doux
Plateau de mini-viennoiseries ou petits muffins assortis

7 \$

Le croissant bleu

Brochette de fruits
Brochette de cubes de cheddar doux
Plateau de mini-viennoiseries ou petits muffins assortis
Parfaits miniatures au yogourt et Croque Nature

7,50 \$

* Il est possible de remplacer les muffins par notre pain aux canneberges et à l'orange pour 1 \$ de plus.

LA BOÎTE À LUNCH DU MATIN

Choix n° 1

Croissant au beurre, brochette de fromage, salade de fruits, creton et muffin

*Croissants aux amandes en surplus
(supplément de 1 \$)

prix / pers

7 \$

Choix n° 2

Croissant au jambon et fromage, fruits frais, yogourt ou fromage et muffin

8 \$

Choix n° 3

Bagel accompagné de saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons, raisins, fromage et crudités

10 \$

* Ces boîtes à lunch comprennent les à-côtés tels que les confitures, la margarine et un jus de fruits.

Tous nos déjeuners incluent nos cafés équitables et le jus d'orange pur.

* Tous les prix sont sujets à changement.

NOS DÉJEUNERS CHAUDS ET FROIDS

Le pain perdu vanillé

- Panier de mini-viennoiseries
- Brochette de fromage et raisins
- Choix de pain doré ou crêpes avec sirop d'érable pur
- Fruits frais

prix / pers

8,50 \$

La pomme verte cachée

- Panier de mini-viennoiseries
- Brochette de fromage et raisins
- Brochette de fruits
- Oeufs brouillés
- Choix de deux viandes : bacon, saucisses, jambon ou fèves au lard
- Pommes de terre rissolées
- Rôties, confitures et margarine

11 \$

Le Brunch le « C »

- Panier de mini-viennoiseries
- Brochette de fromage et raisins
- Salade de fruits maison
- Oeufs brouillés
- Choix de trois viandes : bacon, saucisses, jambon ou fèves au lard
- Pommes de terre rissolées
- Crêpes et pain doré avec sirop d'érable pur
- Coulis assortis

15 \$

* Il est possible de remplacer les œufs brouillés par des œufs bénédictine (supplément de 2 \$ par personne)



MENU

TRAITEUR

BUFFET FROID

Le kiwi citronné

prix / pers

Plateau de crudités et trempette
Plateau de fromage cheddar et raisins
Sandwichs traditionnels : poulet, œufs, jambon
(5 pointes par personne)
Choix d'une salade
Desserts : petits gâteaux et brochettes de fruits

9 \$

La canneberge safranée

Plateau de crudités et trempette
Plateau de fromage cheddar et raisins
Sandwichs traditionnels : poulet, œufs, jambon
(5 pointes par personne)
Choix de 2 salades
Plateau de pizza aux tomates
Desserts : petits gâteaux et brochettes de fruits

11 \$

Le pomelo doré

Plateau de crudités et trempette
Plateau de fromage cheddar et raisins
Sandwichs gastronomiques, 3 au choix
Choix de deux salades
Plateau de pizza aux tomates
Desserts : petits gâteaux et brochettes de fruits

13 \$

BUFFET FROID

La mûre cuivrée

prix / pers

Plateau de crudités et trempette
Plateau de fromage cheddar accompagné
de raisins
Sandwichs gastronomiques, 4 au choix
Choix de 3 salades
Plateau de pizza aux tomates
Desserts : petits gâteaux et brochettes de fruits

15 \$

Le « C »

Plateau de fromages fins, pains assortis et fruits
séchés
Plateau de crudités et trempette aux épinards
et tomates séchées
Plateau de fruits de mer (saumon fumé, crevettes
et sauce cocktail)
Plateau de viandes froides assorties et marinades
Choix de 2 salades
Desserts : macarons de Paris et mignardises
assorties

20 \$

CHOIX DE SALADE

Macaroni crémeux
Concombres et crème sure
Carottes et raisins séchés
Mesclun et vinaigrette miel et cari
Chou et canneberges

César et ses croûtons aux parmesan et ail
Pâtes au pesto, tomates séchées et feta
Pommes de terre et bacon
Betteraves et échalotes vertes
Taboulé et tomates cerises
Cœurs de palmier et artichauts marinés
Rotinis à la thaï
Couscous, dattes et pommes
Épinards, mandarines et amandes
(supplément de 0,75 \$ par personne)
Grecque (supplément de 1 \$ par personne)
Mangue et cœurs de palmier (supplément de 1,25 \$ par personne)

CHOIX DE SANDWICHS GASTRONOMIQUES

Pita à la salade de poulet et pommes
Demi-croissant aux œufs ou au jambon
Roulade au jambon et fromage suisse
Roulade à la dinde et provolone
Pita au thon et olives
Focaccia au romarin, dinde et fromage
(supplément de 0,75 \$ par personne)
Pita aux fruits de mer (homard et crevettes)
(supplément de 1 \$ par personne)* minimum 12 personnes
Roulade de saumon fumé et fromage à la crème
(supplément de 1 \$ par personne)* minimum 12 personnes

* Tous les prix sont sujets à changement.



LE **C** TRAITEUR
COOPSCO
Coopso
des Laurentides

255, rue Labelle
Saint-Jérôme QC J7Z 5L2
Tél. : 450 530-7616, p. 4044
www.le-c.ca

MENU TRAITEUR

BOÎTE À LUNCH PROFESSIONNELLE

	prix / pers
• Brochettes de fromage et raisins	9 \$
• Crudités et trempette	
• Choix d'une salade	
• Choix d'un sandwich	
• Choix d'un dessert	

1. Choix de salades :

- Macaroni crémeux
- Carottes et raisins séchés
- Chou et canneberges
- Pâtes au pesto, tomates séchées et feta
- Pommes de terre et bacon
- Taboulé et tomates cerises
- Cœurs de palmier et artichauts marinés
- Couscous, dattes et pommes
- Grecque (supplément de 1 \$ par personne)
- Mangue et cœurs de palmier (supplément de 1,25 \$ par personne)

2. Choix de sandwiches :

- Croissant au jambon et fromage
- Wrap à la dinde et fromage suisse
- Wrap aux oeufs
- Croissant à la salade de poulet et pommes
- Wrap au poulet (choix de sauce : ranch, césar, BBQ)
- Baguette au jambon, tomate et fromage
- Wrap aux légumes et humus
- Wrap au poulet grillé et poivrons, sauce thaï
- Tortillas au saumon fumé (supplément de 3 \$)

3. Choix de dessert :

- Muffin
- Salade de fruits
- Barre santé
- Gâteau au chocolat et caramel
- Gâteau à la vanille
- Gâteau au chocolat et canneberges
- Mousse au chocolat noir (supplément de 1,50 \$), minimum de 12 boîtes

* Comprend: ustensiles et serviettes jetables

* Supplément: boisson 1,50 \$

- bouteille d'eau
- jus de légumes, V8
- eau Perrier
- boisson gazeuse
- jus de fruits

* Prix valide pour les groupes de sept personnes et plus. Veuillez ajouter 1 \$ par personne pour les groupes de moins de sept personnes.

* Tous les prix sont sujets à changement.



MENU TRAITEUR

LES CANAPÉS

Minimum de 12 unités par sélection

0,90 \$ /
bouchée

Nos brochettes miniatures

- Bocconcini et tomates confites
- Fromage feta et melon d'eau
- Prosciutto et melon

LES CANAPÉS

Autres

- Concombre farci au fromage à la crème et menthe
- Bruschetta et copeaux de parmesan
- Canapés de fromages fins et fruits confits
- Roulés de poivrons au feta et tapenade d'olives
- Bouchées de fromage de chèvre et poire
- Oeuf mimosa
- Plateau de charcuterie fine
16 \$ / douzaine

LES CANAPÉS

- Satay de poulet au cari 1,25 \$ /
bouchée
- Mousse de saumon fumé
- Mini quiche florentine
- Cuillère de salsa à la mangue, tomates et coriandre
- Verrines de crevettes, guacamole et bruschetta
- Canapés de saumon fumé et fromage de chèvre
- Bouchées mexicaines de porc
- Dattes farcies au fromage cheddar vieilli enroulé de prosciutto
- Bouchées de pâte phyllo avec chair de homard

* Tous les prix sont sujets à changement.



MENU

TRAITEUR

À LA CARTE

LES FRUITS

Assiette de fruits frais		2,50 \$
Brochette de fruits miniatures	(1/pers.) 0,95 \$	(2/pers.) 1,50 \$
Brochette de fruits géants		2 \$

LES SALADES-REPAS ET ASSIETTES FROIDES

• César au poulet		9 \$
• Salade de poulet, mandarines et amandes, vinaigrette thaïlandaise		10 \$
• Assiette de viandes froides, fromage, craquelins, fruits et noix		12 \$

LES FROMAGES FINS

- Plateau de fromages fins, raisins et pains assortis 7 \$

LES PÂTISSERIES ET DESSERTS

- Biscuits (trois chocolats et pacanes ou avoine, dattes et raisins) 0,95 \$
- Viennoiseries miniatures 0,95 \$
- Muffins réguliers 1,50 \$
- Croissants au beurre 1,95 \$
- Chocolatines 1,95 \$
- Croissants aux amandes 2,50 \$
- Mendiants au chocolat noir et bleuets 1,75 \$
- Gâteaux assortis 1,25 \$
- Macarons de Paris 1,25 \$

LES BOISSONS

- Café (minimum 8 tasses) 1,25 \$
- Thé et tisane 1,25 \$
- Bouteille d'eau (500 ml) 1,25 \$
- Jus de fruits (200 ml) 1,25 \$
- Jus de fruits (300 ml) (orange, pomme, raisin et pomme, punch aux fruits, pamplemousse) 1,65 \$
- Eau Perrier (355 ml) 2,35 \$
- Boisson gazeuse (591 ml) (Pepsi ou 7up) 2,50 \$
- Lait 2 % ou lait au chocolat (200 ml) 1,25 \$
- Punch tropical (jus d'orange, mangue, ananas et sirop d'épices) 2 \$
- Punch alcoolisé 3 \$

* Tous les prix sont sujets à changement.



MENU TRAITEUR

REPAS CHAUD

POTAGES ET ENTRÉES

(petits pains et margarine compris)

	prix / pers
• Velouté de carottes de l'automne	2,60 \$
• Crème de champignons	2,60 \$
• Crème d'asperges	2,60 \$
• Bisque de homard	4,50 \$
• Salade verte et vinaigrette	2 \$
• Salade autre (au choix) voir ci-dessus	2,75 \$
• Saumon fumé et crevettes cocktail (minimum 8 personnes)	6 \$

REPAS CHAUD

(composé de féculents et de légumes)

• Penne au poulet, sauce Alfredo	9 \$
• Vol-au-vent aux fruits de mer	10,75 \$
• Linguine primavera avec tomates séchées	11,25 \$
• Souvlaki de porc, sauce tzatziki	11,75 \$
• Poulet général Tao et ananas grillés	11,75 \$
• Sauté de porc et légumes	12 \$
• Lanières de poulet, sauce forestière	12,50 \$
• Filet de saumon cuit à la vapeur	13 \$
• Boeuf braisé au jus de carottes	13,75 \$
• Osso buco confit et petits oignons caramélisés	14,50 \$

prix / pers

prix / pers

* Bar à soupe-repas 10 \$

Choix de féculents : vermicelle de riz, pomme de terre au four, riz aux légumes, riz basmati, pommes de terre dauphinoises, nouilles aux œufs.

Choix de légumes : jardinière de légumes, brocoli vapeur, ou salade verte et vinaigrette assortie

(Incluant le bouillon asiatique, légumes assortis, vermicelle de riz et petit pain)
Protéines au choix : crevettes ou poulet

* Tous les prix sont sujets à changement.



LE C TRAITEUR
COOPSCO
Coopso
des Laurentides

255, rue Labelle
Saint-Jérôme QC J7Z 5L2
Tél. : 450 530-7616, p. 4044
www.le-c.ca