

LES COMPLÉMENTS

LES ENTRÉES

Soupe ou potage
Ailes de poulet
Assiette de viandes froides
Bâtonnets de fromage
Bouillon au poulet
Boulettes de viande aigre-douce
Brochettes de crevettes papillon
Bruschetta du chef
Chips chaudes assaisonnées
Croquettes de poulet
Crudités & trempette
Egg roll
Fèves au lard
Fondue parmesan
Fromages & raisins
Fromages fins
Canapés variés
Minis Pogo
Nachos
Oeufs farcis
Oignons français
Pizza mince
Poulet Pop Corn
Saucisses dans le bouillon (type cocktail)
Saucisses en pâte avec sauce moutarde & miel
Saucisses Italiennes
Saucisse-bacon



LES SALADES CLASSIQUES

Salade de chou
Salade de macaroni au jambon
Salade de pommes de terre avec bacon
Salade verte

LES SALADES SÉLECTES

Salade César
Salade d'orzo-tomates
Salade de concombres & tomates
Salade de coquilles & pesto
Salade de couscous aux légumes
Salade de fusillis au poulet
Salade de légumes croquants
Salade de légumineuses
Salade de penne & goberge
Salade de pommes
Salade Grecque
Salade Teriyaki



LES SANDWICHS

Ciabatta au jambon & fromage suisse
Ciabatta au poulet Club
Ciabatta Italien
Roulades au jambon
Sandwichs (jambon, *poulet & œufs)
Pains farcis (jambon, poulet, œufs & fruits de mer)
Tortillas au poulet grillé
Tortillas aux légumes grillés



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Boeuf bourguignon
Côtes levées du Chef
Dinde en sauce
Filet de porc
Filet de saumon
Lasagne
Nouilles chinoises
Pâté à la viande
Pâté au poulet
Pâté au saumon
Pâté mexicain
Poulet sauté
Râgout de pattes de cochon
Riz chinois
Suprême de poulet



LES DESSERTS CLASSIQUES

Bûche Délice à l'érable
Bûche vanille ou chocolat
Chou à la crème
Cup cake
Éclair
Gâteau à l'érable
Gâteau au sucre à la crème
Gâteau Boston
Gâteau Forêt Noire
Gâteau vanille ou chocolat
Tarte au sucre
Tarte épaisse (chocolat ou citron)



LES DESSERTS SÉLECTS

Bavarois aux petits fruits
Gâteau aux carottes
Gâteau choco-caramel
Gâteau choco-mousse
Gâteau Saint-Honoré
Genoise aux bleuets ou framboises
Mille-feuilles maison
Paris Brest
Tarte au sirop d'érable



Photos à titre indicatifs

CHEZ *Gérard*
•TRAITEUR•

MENU TRAITEUR

CHEZ *Gérard*
•TRAITEUR•

418 228-1033

Vous organisez un événement, confiez votre menu à notre équipe qui vous concoctera un repas répondant à vos attentes tout en respectant votre budget.



POUR PLUS D'INFORMATION
Contactez Amélie au 418 228.1033
16280, boul. Lacroix, Saint-Georges | chezgerard.ca

Baptême | Réception | Banquet
Funérailles | Repas des fêtes | Mariage
Réunion | Boite à lunch

FORFAITS TRAITEUR

Commande minimum de 12 personnes

REPAS BANQUET

Service aux tables & vaisselle de porcelaine
Minimum de 40 personnes

L'ÉCONOMIQUE

Sandwichs oeufs & jambon
Crudités & trempette
2 salades classiques au choix
Dessert classique au choix

825\$
PAR
PERSONNE



LE CLASSIQUE

Sandwichs oeufs & jambon
Crudités & trempette
Salade classique au choix
Nouilles chinoises
Pâté à la viande
Dessert classique au choix

950\$
PAR
PERSONNE



LE COMBO FROID

Sandwichs oeufs & jambon
Crudités & trempette
2 salades classiques au choix
Assiette de fromages & raisins
Assiette de viandes froides
Dessert classique au choix

1300\$
PAR
PERSONNE



LE COMBO CHAUD-FROID

Sandwichs oeufs & jambon
Crudités & trempette
2 salades classiques au choix
Saucisses-bacon
Nouilles chinoises
Pâté à la viande
Assiette de fromages & raisins
Dessert classique au choix

1500\$
PAR
PERSONNE



LE COMBO ITALIEN

Pizza
Lasagne
Salade César
Dessert classique au choix

1125\$
PAR
PERSONNE



LE TRADITIONNEL DES FÊTES

Potage
Dinde en sauce
Pâté à la viande
Salade de chou
Légumes
Pommes de terre
Bûche de Noël

2000\$
PAR
PERSONNE



SERVICE DE BOÎTE À LUNCH

LA SOLUTION IDÉALE

pour vos réunions, vos événements
sportifs ou vos activités corporatives.

BOÎTE À LUNCH #1

Crudités & trempette
Fromages
Sandwich oeufs & jambon
Salade classique au choix
Dessert classique au choix

875\$
PAR
PERSONNE

BOÎTE À LUNCH #2

Crudités & trempette
Fromages
Tortillas au poulet grillé
Sandwich aux oeufs
Salade classique au choix
Dessert classique au choix

975\$
PAR
PERSONNE



LES SOUPES

Soupe aux légumes
Crème de légumes
Crème de poireaux
Crème de navet
Crème de champignons

LES ENTRÉES

Terrine de campagne
Salade du Chef
Salade César
Bruschetta du Chef
Cocktail de crevettes

LES PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet
aux champignons & vin blanc
Carbonara
Gérard (sauce BBQ maison & légumes sautés)
à la dijonnaise

Filet de porc
à l'érable
aux pommes
au vin rouge
à la moutarde

Boeuf bourguignon

Assiette de dinde et pâté à la viande

Servi avec légumes, choix de pommes de
terre en purée, riz ou pomme de terre au four.

LES DESSERTS

Voir la liste Les Compléments

Thé & café

CHEZ Gérard
-TRAITEUR-

*Contactez-nous pour
connaître nos prix.

Photos à titre indicatifs

Photos à titre indicatifs