

M A I S O N
ROLLAND
Traiteur

Menu des Fêtes
2025

Passez dans l'une de nos
4 **succursales** pour commander, ou :

en ligne sur
les3senstraitteur.ca

par téléphone au
450 449 3040
(option 2)



balayez-moi!

L'♥
DU
BON



M A I S O N
ROLLAND
Traiteur

Date limite de prise de commande

Date de récupération de commande

17 décembre à midi

22, 23 et 24 décembre

22 décembre à midi

29, 30 et 31 décembre

| | 02-déc au 23-déc | 24-déc | 25-déc |
|-------------------------------------|------------------|----------------------|--------|
| 170 St-Charles O. Longueuil | 7h30 18h00 | 7h30 17h00 | fermé |
| 504 rue Albanel Boucherville | 8h00 19h00 | 8h00 17h00 | |
| 150 Pl. Charles Le Moyne, Longueuil | 7h00 18h00* | | |

*7h-14h les samedis

Comptoir fermé les dimanches

| | 26-déc | 27 au 30-déc | 31-déc | 01-jan |
|-------------------------------------|------------------------------|---------------|----------------------|--------|
| 170 St-Charles O. Longueuil | 13h00 18h00 | 7h30 18h00 | 7h30 17h00 | fermé |
| 504 rue Albanel Boucherville | 13h00 18h00 | 8h00 19h00 | 8h00 17h00 | |
| 150 Pl. Charles Le Moyne, Longueuil | 10h00 16h00* | | | |

Paiement complet lors de la commande

Pas de modification ou d'annulation possible dans les 7 jours précédant la récupération de la commande

Forfait Père Noël

Pour 8 personnes

300\$

- 1 boîte bouchées froides (36 mcx)
- 2 choix de plats chauds
- 3 choix d'accompagnements
- 1 choix de salade
- 1 bûche de Noël Grand Rolland



Forfait Lutin 230\$

Pour 8 personnes

- 1 boîte de bouchées chaudes (36 mcx)
- 2 choix de plats chauds
- 2 choix d'accompagnements
- 1 choix de salade



Boîte Gourmande de Noël

pour 12 personnes

84\$

- Rôti de dinde cuit aux herbes
- Rôti de bœuf aux épices de Noël et vin rouge
- Saucissons de Les Cochons Tout Ronds
- Terrine de canard faite maison à l'abricot et à la pistache
- Légumes assortis
- Trempette aux épinards
- Fromage Oka, Cheddar doux Boivin
- Croûtons aux herbes
- Cornichons et condiments



Boîte de la Mer

pour 12 personnes

97\$

Duo saumon fumé et gravlax de saumon à la sauce aigrette et aux betteraves, épices de Noël, oignons marinées, câpres (servi avec croûtons)

Boîte fromagère du Québec

pour 12 personnes

95\$

Sélection de fromages fins (Pont tournant, Douanier, Chevrochon, Oka), noix, raisins, fruits secs, chutney, croûtons

Les à-côtés

Coquille aux fruits de mer et aux pétoncles gratinés

11\$ par personne

Sandwichs assortis en pointe
48 mcx (œufs, poulet, jambon)

42\$ pour 10 personnes

Foie gras de canard au porto en torchon

45\$ pour 250 gr





Repas chauds

Composez votre buffet chaud
(barquette pour 5 personnes)

Plats principaux

- Ragoût de boulettes et pattes de cochon traditionnel **60\$**
- Poitrine de dinde farcie aux fruits du mendiant, sauce crémeuse aux canneberges **60\$**
- Rôti de veau, sauce au jus réduite au marsala **60\$**
- Pavé de Mahi-Mahi, sauce vierge aux citrons confits et à la pomme grenade et coriandre **64\$**
- Cassolette de tempeh, courges et pleurotes, graines de citrouille épicées **34\$**

 VEGAN

Accompagnements

(barquette pour 5 personnes) **14\$**

- Gratin dauphinois
- Pommes de terre pilées maison au beurre noisette
- Légumes racines confits au sirop d'érable
- Mélange de riz sauvage aux petits légumes **VEGAN**
- Choix de salade (voir choix des salades)

 VEGAN



Plateau bouchées à réchauffer

85\$

36 bouchées

- Arancini au prosciutto et mozzarella
- Samossa végétarien aux légumes
- Rouleau de printemps
- Escargot au beurre à l'ail et truffes
- Crevette panée au tempura
- Roulé feuilleté *candy bacon*

Plateau bouchées froides

99\$

36 bouchées

- Tartelette de burrata, gel à la tomate fumée, crumble de parmesan et basilic
- Cheesecake de chèvre aux bleuets et à la poudre de romarin
- Foie gras de canard au cognac, gel à la rhubarbe et fraises
- Tartare de bœuf aux saveurs de truffes en croûte, graines de citrouille épicées
- Crudo végétarien aigre doux, caviar de moutarde
- Blini et sa crevette pochée au vin rouge, acidulée aux agrumes

Choix de salade pour les menus

14\$

pour 5 personnes

- Salade de chou crémeuse
- Salade mesclun du maraîcher
- Salade aux carottes et raisins de sultana, vinaigrette à l'érable
- Salade grecque aux légumes et Feta
- Salade de pommes de terre au paprika fumé, oignons rôtis
- Macaroni au jambon et poivrons
- Couscous perlé, poivrons, tomates séchées, chèvre des neiges
- Salade de farfalles, pesto de tomates, olives, Fiore di latte
- Salade de betteraves, pommes Granny Smith et coriandre
- Salade croquante aux légumes citronnés