

TRAITEUR  
**LES 3 SENS**  
MAISON  
**ROLLAND**

*Menu Traiteur Complet*

Déjeuner  
Boîtes à lunch  
Buffets chauds et froids  
Cocktail dînatoire  
Évènement sur mesure

Disponible en ligne sur  
<https://les3senstraiteur.ca>



2

# Déjeuner et Breuvages

## Les clés en main

MINIMUM 10 PERSONNES

Assiettes et ustensiles compostables inclus

**LE P'TIT DÉJEUNER** 9,25\$/pers  
Croissant pur beurre, plateau de fruits frais coupés, café frais

**LE PÂTISSIER** 11,95\$/pers  
Viennoiseries pur beurre assorties, muffins miniatures assortis, salade de fruits au sirop infusé à l'agrumes et badiane, café frais

**LE SAINT-CHARLES** 14,95\$/pers  
Viennoiseries pur beurre assorties, plateau de fruits frais coupés, cheddar du Québec et raisins, café frais

**LE GOURMAND** 18,95\$/pers  
Viennoiseries miniatures assorties (2 par pers.), muffins miniatures assortis, fromages assortis, plateau de fruits frais coupés, choix de jus, café



## Thés et autres

**THÉ OU TISANE** 2,20\$/chq

**JUS DE FRUITS** 2,75\$/chq  
Orange, pomme, raisin, fruits

**BOISSONS** 2,75\$/chq  
7up, 7up diet, Pepsi, Pepsi Diet, Thé glacé  
San Pellegrino, V8, Eau de source

**PICHET DE JUS 1L** 6,50\$/chq  
4 à 6 verres

## Les plateaux

POUR 10 PERSONNES

**PETIT DÉJEUNER CROUSTILLANT** 22,95\$  
12 mini viennoiseries pur beurre  
(croissants, chocolatines, danoises)

**LES VIENNOISERIES** 29,95\$  
10 viennoiseries au choix du pâtissier  
(croissants, chocolatines, amandines, danoises)

**SALADE DE FRUITS** 40,95\$  
Salade de fruits maison à l'anis et agrumes

**LES FRUITS** 48,95\$  
Plateau de fruits et baies frais de saison

## Café William

ÉQUITABLE ET BIOLOGIQUE

(comprend verres, bâtonnets, sucre, crème, lait)

Servi par 10 tasses

10 à 40 tasses 2,10\$/pers

50 tasses 1,95\$/pers

100 tasses 1,90\$/pers

**CAFETIÈRE COMPOSTABLE (extra)**

Format 10 tasses 10\$

Format 20 tasses 15\$



L'  
DU  
BON

# Boîtes à Lunch

3

MINIMUM 4 BOÎTES À LUNCH IDENTIQUES PAR COMMANDE

## LA SAINT-CHARLES

20,50\$

Crudités et trempette de houmous  
Salade farfalles, pesto de tomates  
Salade de carottes et raisins, vinaigrette au miel  
Délices du Pâtissier

Au choix:

Baguette aux canneberges et rôti de  
dinde, mayonnaise, fromage St-Guillaume  
ou



Pain burger végétalien, galette de haricots  
noirs et maïs, laitue, poivrons et  
mayonnaise épicée



## LA SAINT-CHARLES VÉGÉTARIENNE



## LA ROLLAND

20,50\$

Crudités et trempette de houmous  
Salade grecque, légumes et Feta  
Salade de betteraves, pommes granny, coriandre  
Délices du Pâtissier

Au choix:

Panini aux poivrons, charcuterie italienne,  
Fiore di latte, mayonnaise au pesto de  
tomates

ou



Croissant pur beurre, brie, noix de  
Grenoble, pommes, roquette, chutney de  
figes et mayonnaise

## LE CHOIX DU CHEF

19\$

Crudités  
Sandwich  
Deux (2) salades  
Délices du Pâtissier

Toutes nos boîtes à lunch comprennent des ustensiles et serviettes compostables



4

# Boîtes à Lunch (suite)

MINIMUM 4 BOÎTES À LUNCH IDENTIQUES PAR COMMANDE



LA KETO POULET

## LA KETO

24,95\$

Crudités et trempette de houmous  
Salade de brocoli et Fiore di latte  
Choux-fleurs rôtis aux épices indiennes  
Fromage du Québec et son mélange de noix  
Petits fruits

Au choix:

Poitrine de poulet marinée  
ou



Steak de tofu mariné aux épices méditerranéennes sur lit de bébés épinards

## LA PROTÉINÉE

24,95\$

Crudités et trempette de houmous  
Salade grecque, légumes et Feta  
Salade de betteraves, pommes granny, coriandre  
Délice du Pâtissier

Au choix:

Poitrine de poulet césar  
ou

Pavé de saumon mi-cuit, salsa aigre-douce

## L'ALLERGÈNE

24,95\$

Crudités et trempette de houmous  
Salade maraîchère, vinaigrette au jus de citron  
Tartare de betteraves aux pommes et céleri  
Salade de carottes et raisins sultan  
Salpicon de fruits à l'anis et agrumes

Au choix:

Poitrine de poulet marinée  
ou



Steak de tofu mariné aux épices méditerranéennes

## LA PERSONNALISÉE (minimum de 10 boîtes identiques)

24,95\$

1 choix de sandwich (voir page 6)  
2 choix de salades (voir page 6)  
Crudités et trempette de houmous  
Délice du Pâtissier



L'ALLERGÈNE TOFU

Toutes nos boîtes à lunch comprennent des ustensiles et serviettes compostables



# Les Salades-Repas

5

MINIMUM 4 SALADES-REPAS IDENTIQUES PAR COMMANDE



LA SALADE CÉSAR

## SALADE DE POULET CÉSAR

13,95\$

Romaine  
Poulet  
Bacon  
Croutons  
Parmesan  
Vinaigrette crémeuse

## SALADE BUDDHA COUSCOUS

13,95\$

Couscous perlé à la méditerranéenne  
Falafels  
Légumes croquants



## SALADE BUDDHA QUINOA

13,95\$

Bol Buddha au quinoa et légumes  
Œuf mariné à la betterave  
Pommes vertes et tomates  
Vinaigrette à l'érable



## SALADE DE RIZ THAÏ

13,95\$

Salade de riz  
Légumes  
Tofu  
Noix de cajou caramélisée aux  
épices de Montréal  
Vinaigrette au gingembre et érable



## SALADE NIÇOISE

13,95\$

Thon  
Salade verte  
Haricots verts  
Pommes de terre gelots  
Tomates  
Œuf dur  
Olives  
Poivrons  
Vinaigrette au citron



Toutes nos boîtes à lunch comprennent des ustensiles et serviettes compostables



# Menu Chaud

MINIMUM 12 personnes

DELAI DE PRÉPARATION de 72h ouvrables

## Formule

**25 \$ par personne**

1 choix de salades (voir page 6)

1 choix de plat chaud

1 choix de féculent

1 choix de légumes

1 pain et beurre

## Formule

**27,80 \$ par personne**

2 choix de salades (voir page 6)

2 choix de plat chaud

1 choix de féculent

1 choix de légumes

1 pain et beurre

## Plats Chauds

Poitrine de poulet à la grecque

Poulet au beurre et lait de coco

Mijoté de bœuf bourguignon

Rôti de bœuf, sauce au poivre vert

Mignons de porc à la moutarde et érable

Morue en croûte d'herbe 7 oz

Pavé de saumon, sauce vierge

Hamburger steak aux oignons et champignons



Curry vert végétarien au tofu, pois chiches, légumes de saison



Chili con carné végétarien à la protéine végétale



Tempeh végane style poulet au beurre

## Féculents

Pommes de terre au paprika

Quinoa à la coriandre et agrumes

Riz aux oignons de laurier

Linguine au pesto de tomate

Riz basmati à la citronnelle thaï

Gratin dauphinois (extra 2\$)

## Légumes

Courgette rôtie au miel et romarin

Mélange haricots et carottes au beurre

Carotte confit au thym

Sauté de légumes asiatiques

Gratin de choux-fleurs au fromage suisse

## Plats réconfortants

**12 personnes**

**21 \$ par personne**

1 choix de plat, 1 salade verte, pain et beurre

Lasagnes à la viande

Pâté chinois au bœuf

Brandade de morue au basilic



Lasagnes végétariennes aux légumes

## Extras (par personne)

1 plateau de délices du Pâtissier (extra 4,50\$)

1 plateau de fromages du Québec et raisins (extra 4,90\$)



# Les Buffets

7

MINIMUM 10 PERSONNES

## LE POPULAIRE\*

21,95\$/pers

Plateau de crudités et trempette de houmous  
2 choix de salades (200g)  
2 choix de sandwichs (présentés en 2 morceaux)  
Fromage cheddar du Québec et croûtons (65g)  
Délice du pâtissier

## LE COMPLET\*

24,95\$/pers

Plateau campagnard de charcuteries et légumes, et fromage accompagné de croûtons aux herbes  
3 choix de salades (200grs)  
3 choix de sandwichs (présentés en 3 morceaux)  
Délice du pâtissier

## LE DERNIÈRE MINUTE\*

17,95\$/pers

1 sandwich au choix du chef  
1 salade au choix du chef  
1 délice du Pâtissier

## Cabarets à la Carte



### CABARET JARDIN

41,95\$

Légumes du moment, duo de trempettes houmous et tomates séchées (1 kg)

### CABARET DE FRUITS

48,95\$

Plateau de fruits et baies frais de saison (1,2 kg)

### CABARET DE CHARCUTERIE

59,95\$

Salami, prosciutto, jambon, rôti de dinde, mortadelle, terrine, cornichons, croûtons

### CABARET DE NOS BERGERIES

64,95\$

Assortiment de fromages du Québec, fromage fritz, cheddar fort St-Paulin, tranches de pain et craquelins (1 kg)

### FROMAGE DU QUÉBEC ET RAISINS

46\$

Cheddar, raisins, croûtons

### CABARET CAMPAGNARD

79,95\$

Assortiment de charcuteries et fromages du Québec, fromage fritz, cheddar fort St-Paulin, prosciutto, terrines, saucissons, croûtons et condiments, cornichons, chutney de carottes, tranches de pain et craquelins (1,2 kg)

### PLATEAU DE 12 SANDWICHES (48 POINTES)

42\$

Œufs, poulet et jambon

\*Plateaux jetables 0,90\$ / personne

## Sandwichs classiques

Panini aux poivrons, charcuterie italienne Fiore di latte, mayonnaise au pesto, tomates, et moutarde

Quesadilla à effiloché de porc chipotle mangue, cheddar, oignons rouges, mayonnaise épicée

Focaccia Club César, poulet, bacon, tomate, laitue, mayonnaise

Baguette betterave avec jambon, beurre, brie, cornichons, laitue

Wrap au bœuf, mayonnaise au vin rouge, fromage cheddar, confiture d'oignon rouge, laitue romaine

Pain de campagne aux olives, thon, mayonnaise, œufs durs, tomates, laitue, et pickles d'oignons rouge

Baguette Cubano, rôti de porc, jambon, cornichons suisses, moutarde, et mayonnaise

Wrap au poulet et carottes, laitue, fromage, mayonnaise à l'orange

Baguette aux canneberges et rôti de dinde, mayonnaise, fromage St-Guillaume

Grilled cheese au fromage Oka, prosciutto, pesto, et beurre au Sriracha

Sandwich triangle au jambon ou poulet

## Salades

Salade de carottes et raisins de sultan, vinaigrette à l'érable

Salade de chou crémeuse

Macaroni au jambon, poivrons

Salade de pois chiche rôtis, légumes grillés et oignons

Salade roquette, parmesan, et tomates séchées

Salade mesclun du maraîcher

Salade de pommes de terre au paprika fumé, oignons rôtis

Couscous perlé, poivrons, tomates séchées, olives, persil, et chèvre des neiges

Farfalles, pesto de tomates, olives, et Fiore di latte

Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne, et pommes Granny

Salade grecque de légumes et Feta

Salade croquante aux légumes et citrons

Salade de betteraves, pommes Granny, et coriandre

Salade de quinoa au dattes, épinards, amande aux épices à steak de Montréal

César classique avec croûtons, parmesan, câpres

## Sandwichs Végétariens

Croissant pur beurre, brie, noix de Grenoble, pommes, roquette, chutney de figes, mayonnaise

Focaccia aux herbes, mousse de chèvre, pesto aux tomates, tomates, graines de tournesol, Arugula, et basilic

Wrap aux légumes grillés, houmous, amandes, mayonnaise

Grilled cheese au cheddar, pommes, et noix de Grenoble

Sandwich triangle aux œufs

Pain vegan style burger, galette d'haricots noirs et maïs, laitue, coriandre mayonnaise épicée



CHOIX DE SANDWICHS

## Pause sucrée

<b>YOGOURT à la vanille et granola (180g)</b> Compotée mangue ananas <b>Ou petits fruits</b>	4,50\$/chq
<b>BISCUIT MAISON</b>	2,95\$/chq
<b>MINI MUFFIN</b>	2,25\$/chq
<b>CAKE MAISON</b> En tranche	2,25/chq
<b>MARGUERITE AUX AMANDES</b>	2,25\$/chq
<b>MACARONS</b>	3\$/chq
<b>PLATEAU DE MIGNARDISES</b> À partir de 10 personnes	4,50 \$/pers

Grand choix de pâtisseries Rolland Individuelles  
Voir : <https://patisserierolland.ca>



MIGNARDISES

## Pause salée

<b>PITA ET HOUMOUS</b>	3\$/chq
<b>BRUSCHETTAS ET CROUTONS</b>	3\$/chq
<b>TAPENADE OLIVES KALAMATA</b> Avec croûtons	3\$/chq
<b>BOULES ÉNERGIE</b>	1,95\$/chq
<b>CROUSTILLES AUX LÉGUMES</b>	2,95\$/chq
<b>GRIGNOTINES</b> Croustilles <b>ou</b> Bretzels <b>ou</b> Popcorn	2,25\$/chq



**MAISON ROLLAND UTILISE  
DES USTENSILES ET  
ASSIETTES COMPOSTABLES**

# Menu Bouchées

38\$ la douzaine

MINIMUM 150 \$ par commande

MINIMUM 2 douzaines par saveur DELAI DE PRÉPARATION de 48h ouvrables

## Bouchées froides

Tataki de thon et son coulis de ponzu, sésame et oignon vert

Melon d'eau compressé au gin, chaire de crabe, lime et aneth

Mini burger au saumon fumé, crème d'aneth et concombre

Gravlox de saumon à la betterave, vodka gel d'orange

Foie gras de canard au sortilège sur pain de Gene, gelée de pomme empire

Mini cup cake de chorizo et crème d'olive Kalamata

Tataki de bœuf coréen, chips de patate douce et wakamé

Tacos de porc, sauce a lime et coriandre, fromage en grain

Tartare de bœuf aux saveurs de truffe en croute, graine de citrouille caramélisée aux épices de Montréal



## Bouchées froides végétariennes

Soupe à l'oignon à la bière Trois Pistoles déstructurée, crouton et chips de suisse

Tartare végétarien aigre doux, caviar de moutarde et coriandre en pousse

Frittata de légumes au gouda fumé, mayo de choux rouge épicée, échalotte frite

Verrine de chèvre en crème, poire, graine de tournesol au miel

Tartelette à la burrata et tomate fumée, crumble de basilic

Cheesecake de chèvre et bleuet épicée, pacane rôtie

## Bouchées à chauffer

*(Possibilité de servir les bouchées chaudes avec notre service de banquet)*

Samossa de légumes épicée, raïta de radis, melon et curry

Gyosa aux légumes, sauce asiatique

Arancini au prosciutto et mozzarella, gel de tomate et chips de prosciutto

Suçon feuilleté de Candy, bacon et épices à steak de Montréal

Mini bouchée d'escargot au beurre à l'ail et truffe

Brochette de crevettes au gingembre, lime, coriandre

Kefta d'agneau à la menthe, yogourt harissa

Brochette de poulet satay, sauce à l'arachide

Grilled cheese au chorizo et fromage bleu Ermite

## Bouchées sucrées

Macarons assortis

Mignardises

# Termes et conditions

11

## Livraison

Frais de livraison à partir de 18\$

En fonction de la distance  
Possibilité de livrer les dimanches

## Vaisselle et couverts

Ustensiles et assiettes **compostables**  
Couverts en porcelaine disponibles, prix sur demande

## Allergies et intolérances

Nous ne prenons pas en considération les restrictions, les intolérances et les allergies

Néanmoins, nous offrons la **boîte à lunch L'Allergène** qui est sans noix, sans gluten, et sans lactose

**Pour toute autre allergie ou intolérance**, seule la boîte à lunch **l'Allergène** peut être personnalisée pour prendre en considération d'autres allergies ou intolérances, pour 4\$ supplémentaires

## Changements et Annulation

Tout changement ou annulation à la commande doit être communiqué au plus tôt, passé les délais ci-dessous, 100% de la facture totale sera exigé

### Pauses et boîtes à lunch

moins de 50 personnes : 2 jours ouvrables  
plus de 50 personnes : 3 jours ouvrables

### Buffets et Cocktails

moins de 50 personnes : 3 jours ouvrables  
plus de 50 personnes : 5 jours ouvrables

### Repas à l'assiette grands événements

(plus de 125 personnes)

5 jours ouvrables

le nombre de convives

ne peut pas être revu à la baisse

## Pour commander

(450) 449-3040 extension 206

traiteur@patisserierolland.ca



Les prix sont sujets à changement sans préavis



M A I S O N  
**ROLLAND**

DEPUIS 1940

MAISON ROLLAND UTILISE  
DES USTENSILES ET ASSIETTES  
COMPOSTABLES



SIÈGE SOCIAL  
SERVICE TRAITEUR

1241 rue Gay-Lussac  
Boucherville  
450 449-3040 ext. 206



## Les succursales de Maison Rolland

**VIEUX LONGUEUIL**  
170, rue St-Charles Ouest  
Longueuil  
450 449-3040 ext. 802

**MÉTRO LONGUEUIL**  
Proche Campus UdS  
150 Place Charles-Le Moyne  
450 449-3040 ext. 212

**BOUCHERVILLE**  
Dans les fruiteries Val-Mont  
504 rue Albanel Boucherville  
450 449-3040 ext. 211

**MAYRAND BROSSARD**  
Dans Mayrand côté Mail  
2151 Boul. Lapinière Brossard  
450 449-3040 ext. 213

<https://patisserierolland.ca>

<https://les3senstraiteur.ca>