

M A I S O N  
**ROLLAND**  
*Traiteur*

MENU TRAITEUR COMPLET

Valide à partir de octobre 2024



L'   
DU  
BON

[PATISSERIEROLLAND.CA](http://PATISSERIEROLLAND.CA)

# Déjeuner / pauses

## Les clefs en main

MINIMUM 8 PERSONNES

### LE P'TIT DÉJEUNER 9,25\$/PERS.

Croissant pur beurre, brochette de fruits frais, choix de jus, café.

### LE PÂTISSIER 11,95\$/PERS.

Viennoiseries pur beurre assorties, muffins miniatures assortis, salade de fruits au sirop infusé à l'agrume et badiane, choix de jus, café.

### LE ST-CHARLES 14,95\$/PERS.

Viennoiseries pur beurre assorties, fruits frais coupés, cheddar du Québec et raisins, choix de jus, café.

### LE GOURMAND 18,95\$/PERS.

Viennoiseries miniatures assorties (2 par personne), muffins miniatures assortis, fromages assortis, fruits frais coupés, choix de jus, café.



## 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.

### LES FRUITS 45,90\$

Plateau de fruits et baies frais de saison.

### SALADE DE FRUITS 40,95\$

Salade de fruits maison à l'anis et agrumes

## Pauses

### YOGOURT (180g) 4,50\$/CH

Au granola, composé de fruits frais

**ou**

à la vanille.

### BISCUIT MAISON 2,95\$/CH.

### MUFFIN MINIATURE 2,25\$/CH.

### CAKE MAISON 2,25\$/CH.

Nature, citron et pavot, orange, chocolat

### MARGUERITE AUX AMANDES 2,25\$/CH.

### GRIGNOTINES 2,25\$/CH.

Croustilles ou Bretzels ou Popcorn

Min. 10 p.



# Boîtes à Lunch

TOUTES NOS BOÎTES À LUNCH COMPRENNENT DES  
USTENSILES ET SERVIETTES COMPOSTABLES

**UN MINIMUM DE 4 BOÎTES À LUNCH  
IDENTIQUES PAR COMMANDE EST REQUIS**


## LE CHOIX DU CHEF 17,80\$

Crudités  
Sandwich  
Deux salades  
Délice du pâtissier

## LA SAINT-CHARLES 18,50\$

Crudités et trempette de houmous  
Baguette aux canneberges et rôti de dinde,  
mayo, fromage St-Guillaume

ou


 Épicé pain de patate douce, galette de haricots  
noirs et maïs, laitue, poivrons, et mayonnaise  
épicée

Salade farfalles, pesto de tomates  
Salade de carottes et raisins, vinaigrette au miel  
Délice du pâtissier

## LA ROLLAND 19,50\$

Crudités et trempette de houmous  
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 figues et mayo

Salade grecque, légumes et Feta  
Salade de betteraves, pommes Granny, coriandre  
Délice du pâtissier

## LA KETO 24,95\$

Salade de brocoli et Fiore di latte  
Choux-fleurs rôtis aux épices indiennes  
Poitrine de poulet marinée

ou


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

Fromage du Québec et son mélange de noix  
Petits fruits

## L'ALLERGÈNE 24,95\$

Crudités trempette de houmous  
Salade maraîchère, vinaigrette au jus de citron  
Tartare de betteraves aux pommes et céleri

Poitrine de poulet marinée  
ou

 Steak de tofu mariné aux épices  
méditerranéennes

Salade de carottes et raisins de sultan  
Salpicon de fruits à l'anis et agrumes


## LA PROTÉINÉE 23,50\$

Crudités et trempette de houmous  
Salade grecque, légumes et Feta  
Salade de betteraves, pommes Granny, coriandre  
Poitrine de poulet césar  
ou  
Pavé de saumon mi-cuit, salsa aigre-douce  
Délice du pâtissier

# Salades repas


**UN MINIMUM DE 4 SALADES REPAS  
IDENTIQUES PAR COMMANDE EST REQUIS**

**13,95\$/CH.**

 Buddha aux couscous perlé à la  
méditerranéenne, falafels, et légumes  
croquants

Salade de poulet au césar: romaine, poulet, bacon,  
croustons, parmesan. Vinaigrette crémeuse

Salade d'épinard de bœuf, chèvre des neiges aux  
canneberges et abricots secs. Vinaigrette au miel

 Buddha bowl au quinoa et légumes, œuf  
mariné à la betterave, pommes vertes et  
tomates. Vinaigrette au miel de sapin

Salade niçoise au thon, salade verte, haricots verts,  
pommes de terre grelots, tomates, œuf dur, olives,  
poivrons. Vinaigrette au citron



 Végétarien







## Buffets

MINIMUM 10 PERSONNES

### LE POPULAIRE 21,95\$/PERS.

Plateau de crudités et trempette de houmous  
2 choix de salades (200g)  
2 choix de sandwiches (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 croutons aux herbes  
3 choix de salades (200grs)  
3 choix de sandwiches (présentés en 3 morceaux)  
Délice du pâtissier

## Douceurs sucrées

### BROWNIE INDIVIDUEL 3,95\$/CH.

### CARRÉ AUX DATTES 3,95\$/CH.

### PÂTISSERIES INDIVIDUELLES À PARTIR DE 5.35\$

Liste disponible en magasin



## Cabarets à la carte

POUR 10 PERSONNES

### CABARET JARDIN 41,95\$

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

### CABARET DE FRUITS 45,90\$

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

### 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 (1kg)

### 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 (1,2kg)



# Choix pour le Buffet

## Sandwichs

## Salades

### LES CLASSIQUES ROLLAND

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

Burger à la pomme de terre, effiloché de porc chipotle mangue, cheddar, choux rouges au vinaigre, 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: rôtie 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

-  Croissant pur beurre, brie, noix de Grenoble, pommes, roquette, chutney de figues, 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
-  L'épicé: pain de patate douce, galette d'haricots noirs et maïs, laitue, coriandre mayonnaise épicée

 Végétarien

Salade de carottes et raisins de sultan, vinaigrette au miel

Salade de choux 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

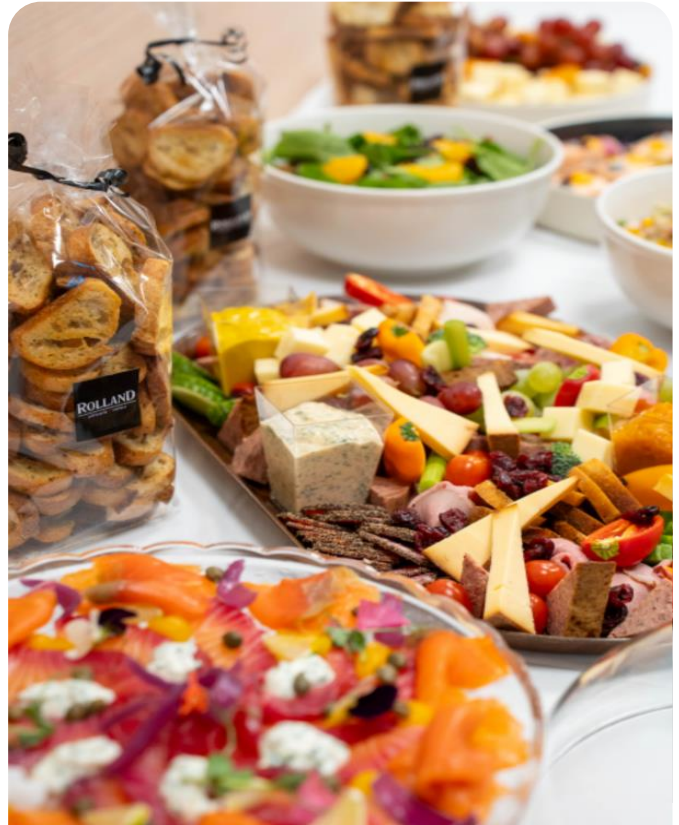
Salade croquante aux légumes et citrons

Salade de betteraves, pommes Granny, et coriandre

Salade de farfalles aux goberges et crevettes (extra 2\$)

Salade de quinoa au dattes, épinards, amande aux épices à steak de Montréal (extra 2\$)

César classique avec croûtons, parmesan, câpres (avec poulet extra 2\$)



# Menu Bouchées

36\$ / douzaine

Minimum 2 douzaines par saveur

Minimum 150\$ / commande

Délai de préparation de 48 heures ouvrables

## Bouchées froides

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

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

Donut de crevette au pois vert, tuile corail au charbon sur blinis

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

Gravlax 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

Pressé de saison, prosciutto et légumes verts, gelée au vin blanc, raifort et myrtilles

## Bouchées froides végé

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 chaudes\*

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 chesse au chorizo et fromage bleu Ermite

## Bouchées sucrées

Macarons assortis

Mignardises



\* Des conditions s'appliquent



# Menu Chaud

Minimum 12 personnes  
Délai de préparation de 72 heures ouvrables

## Formule 25\$ / personne

2 choix de salades 6oz  
1 choix de plat chaud  
1 choix de féculent  
1 choix de légumes  
1 pain et beurre

### Plats

Poitrine de poulet à la grecque  
Poulet au beurre et lait de coco  
Mijoté de bœuf bourguignon  
Pain de viande porc et bœuf, sauce tomatée  
Mignons de porc à la moutarde et érable  
Morue en croûte d'herbe 7oz (extra 2\$)  
Pavé de saumon, sauce vierge (extra 2\$0)  
Hamburger steak aux oignons et champignons  
Curry vert végété au tofu, pois chiches, légumes de saison (végétalien)  
Chili con carne végété à la protéine végétale (végétalien)  
Tempeh végane style poulet au beurre (végétalien)

### Plats (sans choix de féculents ni légumes)

#### Servi par 12 portions

Lasagne à la viande  
Lasagne végété aux légumes  
Pâté chinois au bœuf  
Brandade de morue au basilic

### 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 asiatique  
Gratin de choux fleurs au fromage suisse

### Extras (par personne)

1 plateau de délices du pâtissier (extra 4,50\$)  
1 plateau de fromages du Québec et raisins (extra 4,90\$)



# Breuages

**CAFÉ WILLIAM**  
*équitable biologique*

## FORMATS DISPONIBLES

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

10 tasses	1,90\$ par personne
40 tasses	1,90\$ par personne
50 tasses	1,80\$ par personne
100 tasses	1,70\$ par personne

Possibilité d'avoir un thermos (voir conditions en magasin).

**EXTRA 10\$ POUR UNE CAFETIÈRE  
COMPOSTABLE FORMAT 10 TASSES**

**EXTRA 15\$ POUR UNE CAFETIÈRE  
COMPOSTABLE FORMAT 20 TASSES**

Thé & tisane	1,95\$/ch
Jus de fruits <i>Fruits, orange, pomme, raisin</i>	2,25\$/ch.
Boisson gazeuse <i>7up, 7up diet, Pepsi, Pepsi diet, thé glacé</i>	2,75\$/ch.
San Pellegrino	2,75\$/ch.
V8	2,75\$/ch.
Eau de source	2,75\$/ch.
Pichet de jus 1 litre <i>(peux contenir de 4 à 6 verres)</i>	6,50\$/ch.

## Livraison

Frais de livraison en fonction de la distance  
(à partir de 18\$)  
Livraison possible les  
dimanches

## Informations générales

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\$ supplémentaire

Annulation possible dans les  
**48h ouvrables**  
précédant l'événement  
(des conditions s'appliquent)

100% de la facture totale  
sera exigée passé ce délais

Couverts en porcelaine  
disponible; prix sur demande.

Les prix sont sujets à changement  
sans préavis.

**Pour commande par téléphone  
450 449-3040 option 2**

**VISA**

  
mastercard







MAISON  
**ROLLAND**  
*Traiteur*



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

## *Nos succursales*

### **LONGUEUIL**

170, rue St-Charles Ouest  
Longueuil (Québec) J4H 1C9  
450 449-3040 poste 3 ; 1

### **BOUCHERVILLE**

504, rue Albanel  
Jardins Valmont  
de Boucherville  
Boucherville (Québec) J4B 2Z6  
450 449-3040 poste 3 ; 2

### **MÉTRO LONGUEUIL**

150, Place Charles Lemoyne  
Université Sherbrooke J4K 0A8  
450 449-3040 poste 3 ; 3

### **SIÈGE SOCIAL**

1241, rue Gay Lussac  
Boucherville (Québec) J4B 7K1  
Tél. : 450 449-3040  
[info@patisserierolland.ca](mailto:info@patisserierolland.ca)  
service traiteur : poste 206