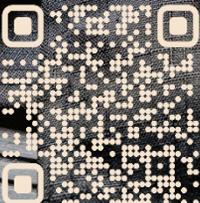


TRAITEUR
LES 3 SENS
par Maison Rolland

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

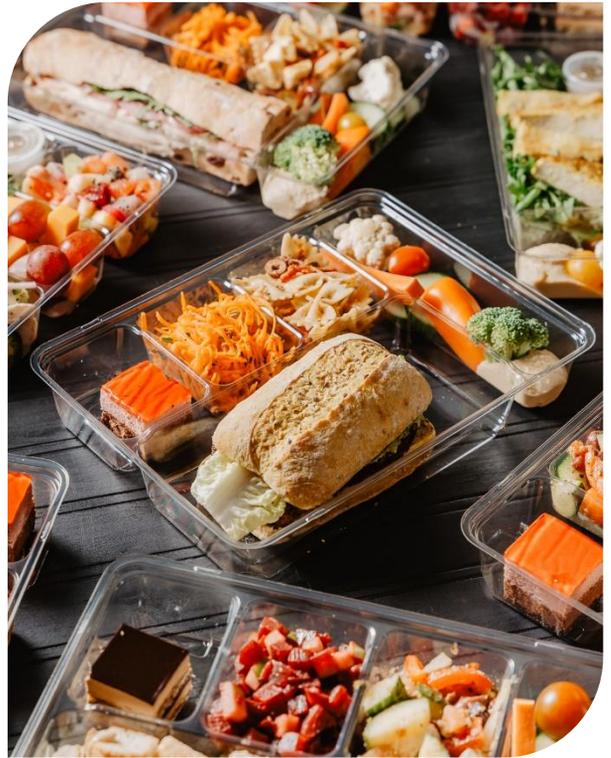
Au choix :

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 maraichère, 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

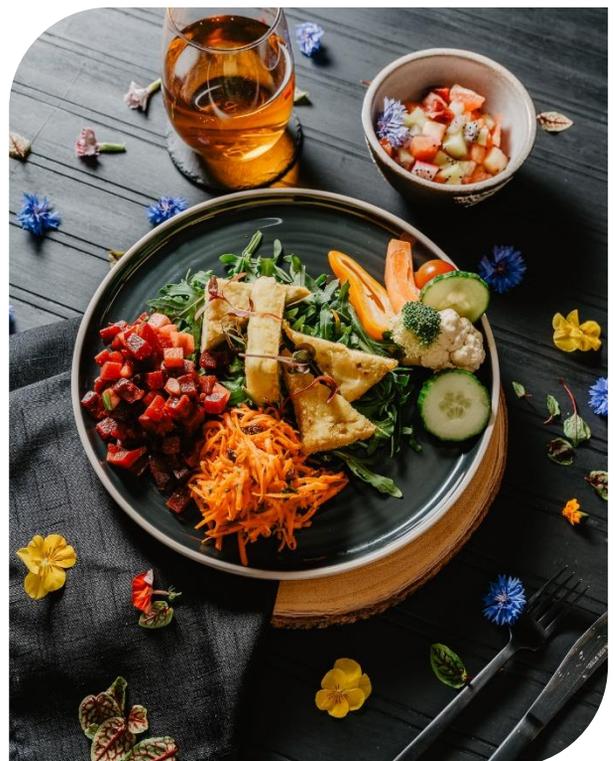


Steak de tofu mariné aux épices méditerranéennes

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



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



LA SALADE CÉSAR

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 grelots
Tomates
Œuf dur
Olives
Poivrons
Vinaigrette au citron



Toutes nos boîtes à lunch comprennent des ustensiles et serviettes compostables

 Végétarien

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 sandwiches (présentés en 2 morceaux)
Fromage cheddar du Québec et croûtons (65g)
Déllice 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 sandwiches (présentés en 3 morceaux)
Déllice 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

42\$

(48 POINTES)

Œufs, poulet et jambon

*Plateaux jetables 0,90\$ / personne

Choix pour les buffets

Sandwichs classiques

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

Quésadilla 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 rouges

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

Sandwichs Végétariens

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

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

Salades

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

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

César classique avec croûtons, parmesan, câpres



CHOIX DE SANDWICHS

Pause sucrée

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

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



MIGNARDISES

Pause salée

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



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

Menu Bouchées

38\$ la douzaine
MINIMUM 2 douzaines par saveur

MINIMUM 150 \$ par commande
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

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

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>