

# LE TRAITEUR

.....



.....

**5 À 7**  
**LUNCHS D'AFFAIRES**  
**BRUNCHS**  
**RÉCEPTIONS**  
**ANNIVERSAIRES**  
**RÉUNIONS FAMILIALES**

.....

**IGA**

2018 - 2019

## TABLE DES MATIÈRES

Lunchs d'affaires .....	3
Déjeuners .....	4
Fruits .....	6
Hors-d'oeuvre .....	8
Charcuteries .....	10
Salades .....	12
Sandwichs .....	14
Sushis .....	16
Fruits de mer .....	18
Repas chauds .....	20
Fromages .....	22
Desserts .....	24
Fêtes d'enfants .....	26
Gâteaux personnalisés .....	27

# LUNCHS D'AFFAIRES

## REPAS À RÉCHAUFFER

Portions individuelles



119

### 119 SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES

Filet de saumon en croûte d'amandes avec des légumes grillés aux herbes et du riz basmati.

### 118 SAUMON À L'ÉRABLE ET AU CHIPOTLE

Filet de saumon mariné avec des légumes grillés aux herbes et du riz basmati.

### 120 BOULETTES LYONNAISES

Boulettes lyonnaises avec des légumes grillés aux herbes et une purée de pommes de terre.

### 121 BOULETTES « POLPETTES »

Boulettes de porc et de bœuf en sauce avec des légumes grillés aux herbes et de l'orzo au basilic.

## BOÎTES À LUNCH

Portions individuelles



122

### 122 WRAP AU POULET CAJUN

Wrap au poulet cajun avec une salade de pennines au pesto et une salade d'orzo Bombay.

### 123 WRAP AU SAUMON FUMÉ

Wrap au saumon fumé avec une salade d'orzo Bombay et une salade de carottes.

### 124 WRAP À LA TARTINADE DE POULET ET CANNEBERGES

Wrap à la tartina de poulet et canneberges avec une salade de quinoa et une salade de pennines au pesto.

### 125 WRAP VÉGÉTARIEN À LA TARTINADE DE TOFU

Wrap végétarien à la tartina de tofu avec une salade de couscous aux agrumes et aux canneberges et une salade de carottes.

## NOUVELLES SALADES À DÉCOUVRIR



### 128 SALADE DU CHEF

Une salade savoureuse et croquante de poivrons rouges, de concombres, de tomates, de carottes et d'oignons rouges, garnie d'une vinaigrette César.

4 à 6 personnes



### 129 SALADE CÉSAR

Un classique au succès assuré : une appétissante salade César composée de salade romaine croquante, de parmesan, de bacon et d'une succulente vinaigrette César.

4 à 6 personnes

## SALADES-REPAS

Portions individuelles



126

### 126 SALADE-REPAS DE POULET ASIATIQUE SUR ÉPINARDS

Composée de jeunes épinards, de lanières de poulet, de quartiers de mandarines, de poivrons rouges, de fruits séchés, de noix, de nouilles croustillantes et d'une vinaigrette au sésame.

### 127 SALADE-REPAS VÉGÉTARIENNE À L'ŒUF ET AUX LÉGUMINEUSES

Composée de laitue romaine, d'un œuf cuit dur, de fromage marbré, de poivrons, de noix de Grenoble, de légumineuses et d'une vinaigrette aux graines de pavot.

# DÉJEUNERS

.....



## 115 TRIO DE BEIGNES À L'ANCIENNE

Un assortiment de 18 beignes, incluant 6 au sucre, 6 à la cannelle et 6 au sucre glace.

**10 à 12 personnes**



## 101 MUFFINS

15 muffins *Saveurs du four* au choix et fruits.

**10 à 12 personnes**

101 a **Aussi offert sans fruits**



## 102 MINI-VIENNOISERIES

Un déjeuner gourmand de mini-viennoiseries pur beurre (mini-croissants, mini-chocolatines, mini-pains aux raisins) et de fruits frais.

**10 à 12 personnes**

102 a **Aussi offert sans fruits**



## 63 TENDRES QUATRE-QUARTS

Un assortiment de délicieux quatre-quarts (bananes, carottes et ananas, et chocolat marbré). Un régal pour le palais!

**10 à 12 personnes**

## 77 LA BOÎTE À CAFÉ

.....

Tellement pratique, la boîte à café vous offre à la fois commodité et qualité. L'ensemble comprend : verres à café, couvercles, lait, crème, sucre et bâtonnets.

**10 à 12 personnes.**





# FRUITS



## 95 FONDUE CHOCOLATS FAVORIS ET FRUITS EXOTIQUES

Un plateau composé d'une grande variété de fruits – dont plusieurs exotiques – à tremper dans l'une des trois saveurs de fondue Chocolats Favoris : classique noir, classique lait ou dulce de leche.

**8 à 10 personnes**



## 96 FONDUE CHOCOLATS FAVORIS ET FRUITS

Un plateau composé des grands classiques de la fondue au chocolat, à tremper dans l'une des trois saveurs de fondue Chocolats Favoris : classique noir, classique lait ou dulce de leche.

**8 à 10 personnes**



## 46 EXPLOSION DE FRUITS

Une abondance de melon miel, cantaloup, raisins rouges et verts, fraises, framboises, oranges et kiwis.

**10 à 12 personnes**



## 47 SALADE DE FRUITS

Délicieux et rafraîchissant mélange de fruits de saison cueillis à leur meilleur. Parfait aussi pour le petit déjeuner!

**10 à 12 personnes**



## 130 ÉCLAT DE FRAÎCHEUR

Un plateau couvert de fruits sucrés et rafraîchissants : melon d'eau, oranges, kiwis, raisins verts et fraises.

**10 à 12 personnes**

# HORS-D'ŒUVRE



## 131 PLATEAU STYLE NACHO

Un plateau qui plaira aux petits comme aux grands : une couronne de croustilles de maïs, accompagnée d'une succulente salsa.

**10 à 12 personnes**



## 98 DÉCOUVERTES DU MARCHÉ

Découvrez de nouvelles saveurs et textures avec ce plateau de légumes coupés qui comprend notamment : courgettes jaunes, pois sucrés, fenouil et chou-fleur orange.

**10 à 12 personnes**



## 20 VITAMINÉ

Un délice de fraîcheur : carottes coupées, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.

**10 à 12 personnes**



## 40 TREMPETTE CHAUDE AU FROMAGE

Une trempette chaude et crémeuse aux artichauts, aux épinards et au fromage dans une miche de pain rustique, accompagnée de croustilles de maïs et de crudités (concombres, poivrons et carottes).

**8 à 10 personnes**



## 41 PIZZA POMODORO

La célèbre pizza aux tomates, délicieuse chaude ou froide à votre goût. Servie en portions individuelles.

**10 à 12 personnes**



## 58 TERRINES ET FROMAGES

Un plateau haut en saveurs : mousse de foie de canard, étagé de wapiti et faisán, terrine de cerf, le tout accompagné de cheddar canadien vieilli 2 ans et de brie de chèvre *Sensations par Compliments*.

**10 à 12 personnes**



## 57 OEUFS MIMOSA

Un classique des buffets froids. Une saveur traditionnelle, agrémentée de moutarde de Dijon, de persil frais et de ciboulette fraîche.

**10 à 12 personnes**



# CHARCUTERIES

.....



## 117 APÉRO

Du salami de Gênes, des rillettes Les Charcutiers Pork Shop, des olives Kalamata, du fromage bleu Ermite, du fromage La Sauvagine et des craquelins.

**4 à 6 personnes**



## 116 5 À 7

Du prosciutto, des rillettes Les Charcutiers Pork Shop, des olives variées, du fromage Comtomme, une bûchette de fromage de chèvre des Alpes et des craquelins.

**4 à 6 personnes**



## 100 SAUCISSONS ET ANTIPASTI

Un plateau de saucissons grelots — chorizo, rosette de Lyon originale et rosette de Lyon aux figues et au porto — accompagnés de poivrons rôtis, d'olives variées, de champignons grillés et de fromage féta.

**10 à 12 personnes**



## 16 INCONTOURNABLES

Tous les incontournables réunis : salami, capicollo doux, poitrine de dinde et jambon fumé.

**10 à 12 personnes**



## 114 CHARCUTERIES ITALIENNES

Un assortiment de capicollo piquant, de mortadelle, de prosciutto, de saucisson calabrese et de mini cornichons.

**10 à 12 personnes**



## 15 PROSCIUTTO ET MELON

Un mariage unique qui plaira à tout coup.

**10 à 12 personnes**



## 56 DÉLECTABLE

Un plateau de charcuteries fines pour les fins palais : salami de Gênes, capicollo à l'ancienne, poitrine de dinde aux tomates séchées, jambon fumé d'autrefois et rôti de bœuf Angus.

**10 à 12 personnes**



## 103 RACLETTE

Un plateau pour la parfaite raclette : saucisson chorizo, rosette de Lyon originale et fromage à raclette tranché.

**4 à 6 personnes**

# SALADES

.....

## VARIÉTÉS OFFERTES :

- Couscous aux agrumes et aux canneberges
- Orzo Bombay
- Coquillettes au bacon
- Carottes et céleri-rave
- Pennines au pesto
- Quinoa et haricots mungo



## 80 SALADES DE SPÉCIALITÉ

Faites votre choix de salades pour votre réception, parmi nos variétés offertes. Nos formats de 1 kg sont idéals pour les dîners d'affaires ou les soirées familiales.

**10 à 12 personnes**



## 99 SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix.

**8 à 10 personnes**



## 66 TOSCANE

Une salade aux saveurs de l'Italie remplie de légumes frais : tomates cerises, concombres libanais, poivrons rouges, artichauts et oignons rouges.

**8 à 10 personnes**



## 53 MÉDITERRANÉENNES

Nos salades au goût du soleil : pennes au pesto, couscous et canneberges, salade grecque, carottes et céleri-rave.

**8 à 10 personnes**



## 17 DU MONDE

Le meilleur des salades : salade d'orzo Bombay, taboulé, salade de quinoa et haricots mungos, salade de betteraves et pommes vertes.

**8 à 10 personnes**



## 18 MÉLI-MÉLO

Les incontournables du buffet : salades de carottes, de pommes de terre, de chou crémeuse et de macaronis.

**8 à 10 personnes**



## 19 MÉLI-MÉLO À L'UNITÉ

À vous de choisir : salade de pommes de terre, de chou crémeuse ou de macaronis.

**10 à 12 personnes**

# SANDWICHS



## 1 MINI-PITAS

24 mini-pitas garnis de tartinautes aux saveurs nouvelles : poulet et canneberges, thon et pommes vertes, et poulet et tomates séchées.

**8 à 10 personnes**

**Aussi offert pour 10 à 12 personnes**



## 2 WRAPS ET CRUDITÉS

Crudités et trempette accompagnent nos délicieux wraps : poulet cajun et confit d'oignon, saumon fumé et câpres, tartinaute de poulet et canneberges, tartinaute de thon et pomme verte et végétarien.

**8 à 10 personnes**



## 54 WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs uniques : poulet cajun et confit d'oignon, saumon fumé et câpres, tartinaute de poulet et canneberges, tofu et poivron rouge, tartinaute de thon et pomme verte, jambon d'autrefois et moutarde à l'ancienne.

**10 à 12 personnes**



## 4 MINI-CROISSANTS

Des mini-croissants généreusement remplis. Jambon fumé, fromage suisse et pousses d'épinards; dinde aux fines herbes, brie et roquette; poulet aux tomates séchées.

**4 à 6 personnes**

**Aussi offert pour 10 à 12 personnes**



## 5 PETITS PAINS FARCIS

De petits plaisirs : petits pains farcis de tartinaute aux oeufs, au poulet et au jambon.

**4 à 6 personnes**

**Aussi offert pour 8 à 10 personnes**



## 6 SANDWICHS MOELLEUX

Des sandwichs classiques garnis de tartinaute aux oeufs, au poulet et au jambon. Offerts sur pain blanc ou moitié sur pain blanc et moitié sur pain de blé entier.

**8 à 10 personnes**

# SUSHIS



## 104 KANTO

- Futomakis : Crevettes épicées, végétarien
- Makis : Kamikaze saumon
- Hosomakis : Poivron rouge
- Nigiris : Saumon
- Gunkan Masago

**2 à 3 personnes (30 morceaux)**



## 105 MIYAKÉ

- Futomakis : Fuji, végétarien
- Hosomakis : Mandarine, avocat
- Nigiris : Saumon
- Dragon vert
- Gunkan Masago

**3 à 4 personnes (40 morceaux)**



## 106 OKINAWA

- Futomakis : Végétarien, crevettes épicées, Boston, œil du dragon
- Hosomakis : Mandarine, concombre
- Makis : Surimi
- Nigiris : Saumon
- Gunkans Masago

**4 à 5 personnes (50 morceaux)**



## 107 HOKKAIDO

- Futomakis : Crevettes épicées, végétarien, Fuji, saumon épicé
- Hosomakis : Saumon, avocat, litchi
- Makis : Surimi
- Nigiris : Thon, crevettes, saumon
- Dragon rouge
- Sushis POKO
- Gunkans Masago

**6 à 8 personnes (75 morceaux)**



## 108 AMAKUSA

- Futomakis : Végétarien, Fuji, saumon épicé, œil du dragon
- Hosomakis : Concombre, avocat, mangue
- Makis : Surimi, kamikaze saumon, crevettes épicées
- Nigiris : Thon, crevettes, saumon
- Dragon vert
- Sushis POKO
- Gunkans Masago

**8 à 10 personnes (100 morceaux)**

# FRUITS DE MER



## 109 PERLE DES MERS

Un plateau qui combine couronne de crevettes avec sauce cocktail, surimi et pépites de saumon fumé.

**6 à 8 personnes**



## 110 TRÉSOR DU LARGE

Un plateau combinant saumon fumé, charcuterie de saumon au miel et aux épices, tartare de saumon, pépites de saumon fumé et crevettes nordiques.

**6 à 8 personnes**



## 111 PLATEAU ROYAL

Un impressionnant plateau incluant homard, crabe des neiges, crevettes et sauce cocktail, pépites de saumon fumé et beurre et huile de canola assaisonnés au citron et aux herbes.

**8 à 10 personnes**



## 112 SALADES DE FRUITS DE MER

Le parfait quatuor : salade de pépites de saumon fumé, salade de simili-crabe épicée, salade de crevettes nordiques et salade tropicale.

**10 à 12 personnes**



## 78 79 VINS 4 L ÉCONO-PRATIQUES

.....  
 Découvrez la simplicité d'un format des plus pratiques offert tant pour le vin rouge que pour le vin blanc.

# REPAS À RÉCHAUFFER



Des réchauds sont mis à votre disposition pour servir les repas chauds.

Détails dans les magasins participants.



## IMPORTANT

Le contenant ne va pas au four.



**COMBINEZ** .....>  plat principal +  accompagnement de votre choix



### 59 POULET AU BEURRE

Poulet nappé d'une sauce épicée et crémeuse. Un vrai classique de la cuisine indienne!

4 à 6 personnes



### 34 BOULETTES « POLPETTES »

Boulettes de porc et de bœuf dans une sauce tomatée.

4 à 6 personnes



### 31 BOEUF BOURGUIGNON

Un classique! Cubes de boeuf, oignons perlés, pommes de terre parisiennes et carottes dans une sauce au vin délectable.

4 à 6 personnes



### 32 POULET BASILIC

Morceaux de poitrine de poulet dans une délicieuse sauce crémeuse aux tomates et au basilic.

4 à 6 personnes



### 33 ÉMINCÉ DE DINDE

Tranches de dinde tendres et savoureuses, nappées d'une sauce au jus.

4 à 6 personnes

## ACCOMPAGNEMENTS

35 Fusillis nature

37 Fettucinis nature

36 Pennes nature

113 Riz

126 Orzo basilic

# FROMAGES

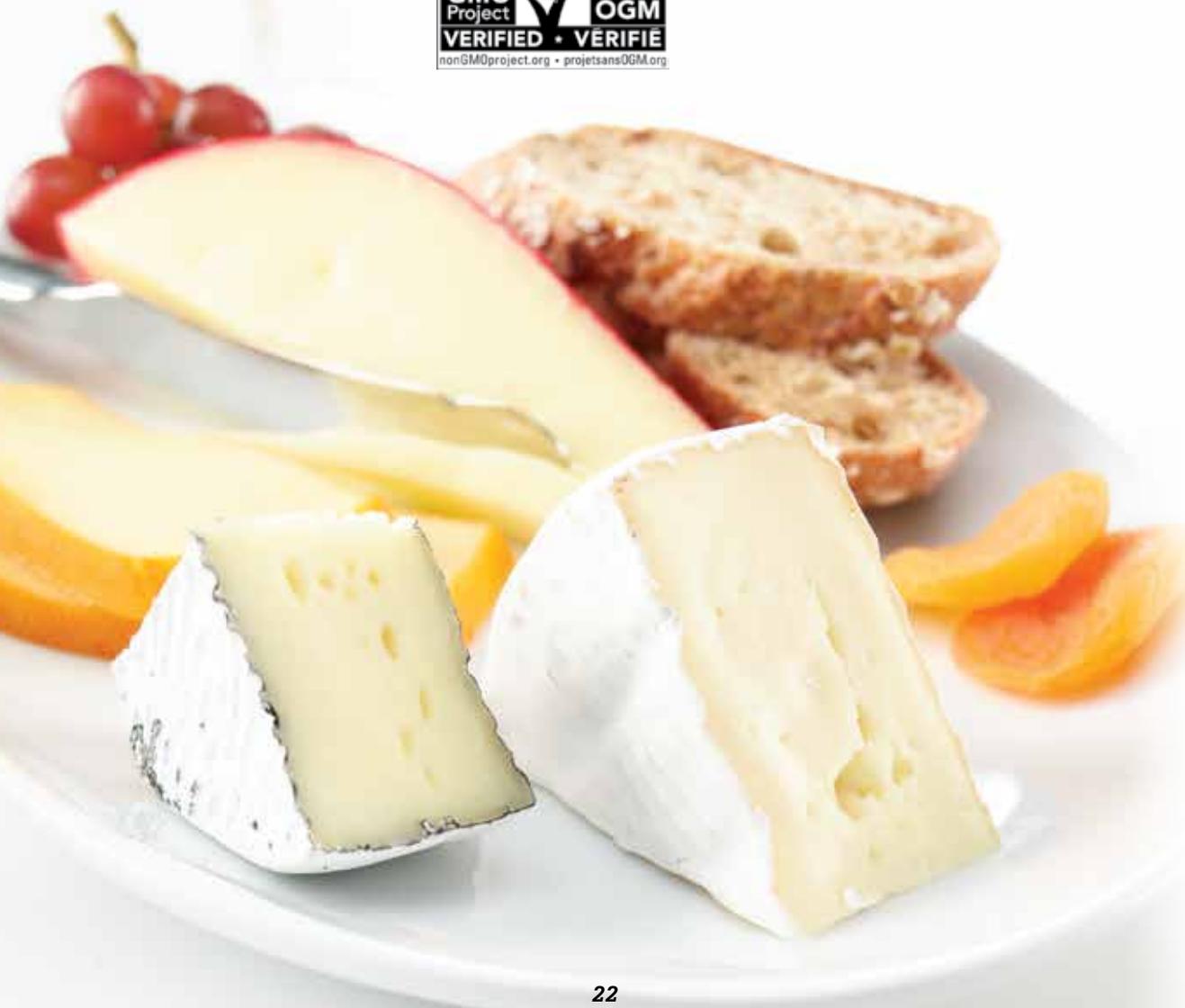
## Demi-baguettes Au Pain Doré Origine

Accompagnez votre plateau de fromages de demi-baguettes Au Pain Doré Origine, confectionnées à la main.

Voir variétés en magasin



ORIGINE



### 7 PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : suisse canadien, havarti aux légumes, cheddar marbré, jarslberg fumé et mozzarella.

**10 à 12 personnes**

**Aussi offert pour 20 à 25 personnes**



### 9 EXQUIS

Divin avec du vin blanc : Saint-André, Caprice des Dieux, Saint-Paulin et Gouda.

**6 à 8 personnes**



### 8 BRIE FONDANT SUCRÉ

Un brie crémeux et sa garniture sucrée : noix de Grenoble et groseilles, abricots et amandes ou pommes et pacanes.

**4 à 6 personnes**



### 55 FROMAGES ARTISANAUX

Savourez les produits du terroir québécois en choisissant cette sélection de fromages conçus par des artisans fromagers d'ici : Le Sieur de Le Gardeur, La Tomme de Monsieur Séguin, le Mercredi des cendres, l'Inspiré et le Champaître.

**6 à 8 personnes**



### 10 QUÉBÉCOIS

Le meilleur du Québec : Roubine de Noyan, camembert Compliments, Champfleury et Le Migneron de Charlevoix.

**6 à 8 personnes**



### 11 BRIE FONDANT SALÉ

Surmonté d'une généreuse garniture aux saveurs intenses : pesto et noix de pin ou tomates séchées et basilic.

**4 à 6 personnes**

# DESSERTS

.....



**12 MILLE-FEUILLES**  
20 mini mille-feuilles, dont dix à la crème chantilly et dix au mélange de crème chantilly et de crème pâtissière.  
**10 à 12 personnes**



**50 PÂTISSERIES**  
13 mini-éclairés à la crème 35 % et 6 petits choux – à la crème pâtissière, à la crème 35 % et à la crème 35 % au chocolat, au café et au chocolat.  
**10 à 12 personnes**



**51 QUATUOR DE BROWNIES**  
Le chocolat, la saveur préférée de tous! Ici en version brownies marbrés, cocochoco, hollandais et triple chocolat.  
**10 à 12 personnes**



**133 DUO DE TROUS DE BEIGNE ET NUTELLA**  
Un agencement à s'en lécher les doigts : 12 trous de beignes au chocolat et 12 trous de beignes à la vanille à tremper dans du Nutella.  
**10 à 12 personnes**  
Nutella® est une marque déposée de Ferrero S.p.A. Tous droits réservés.



**62 FINE POINTE**  
Un assortiment de gâteaux exquis : 7 parts de chocolat et croquant aux noisettes, 7 parts de poires et caramel et 6 parts de vanille et framboises.  
**10 à 12 personnes**



**127 TARTELETTES AUX FRUITS**  
19 tartellettes aux fruits (3 po) avec de la crème pâtissière et des fruits frais (ananas, kiwis, fraises et bleuets).  
**10 à 12 personnes**

# FÊTES D'ENFANTS



## 45 LE FAVORI DES TOUT-PETITS

Tout ce que les enfants adorent : pizza aux tomates, sandwichs moelleux, cubes de fromages, crudités et trempette.

8 à 10 enfants

# GÂTEAUX PERSONNALISÉS

## AVEC PHOTO

Pour rendre vos événements inoubliables, commandez un gâteau personnalisé avec photo : apportez simplement la photo que vous désirez retrouver sur le gâteau et remettez-la au comptoir de service de la boulangerie lors de votre commande.

Magasins participants seulement



## AVEC MESSAGE

Saviez-vous que vous pouvez sélectionner un des gâteaux au comptoir de service ou en libre-service et le faire personnaliser? N'hésitez pas à le demander!

Magasins participants seulement



Disney Frozen, Anna and Elsa © Disney  
Spider-Man Light Up Eyes © MARVEL  
Minions © Universal Studios

## AVEC PERSONNAGE

N'oubliez pas de commander un gâteau décoré avec les personnages préférés des enfants. Consultez notre catalogue au comptoir de service de la boulangerie pour connaître toutes les variétés offertes.

Magasins participants seulement

# POUR COMMANDER VOTRE BUFFET

Présentez-vous au comptoir du prêt-à-manger  
de votre supermarché IGA ou commandez-le  
en ligne au **IGA.net**.

.....

## ATTENTION

Certains produits peuvent avoir été en contact avec  
des allergènes. Les informations contenues dans cette brochure  
sont sujettes à changements sans préavis.

