

MENU

ÉDITION

— 2025 —

**CENTRE
DE FOIRES**



ExpoCité

VILLE DE
QUÉBEC



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE



Suivant les tendances actuelles et dans la foulée du repositionnement de sa marque, le Groupe Grandio ajoute à ses activités la division La Cage traiteur événementiel (CTE). Proposant un menu revisité, axé sur la fraîcheur et les produits locaux, notre équipe lève la barre et amène l'expérience culinaire de ses consommateurs à un niveau supérieur, tout en assurant un service hors-pair.



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE

TABLE DES MATIÈRES

MENU DÉJEUNER

- 5 Brunch
- 5 Déjeuner à l'américaine
- 6 Déjeuner santé
- 6 Buffet continental

MENU BOÎTE REPAS

- 8 Boîte repas déjeuner
- 9 Boîte repas à la carte

MENU PAUSE-CAFÉ

- 13 Pause-café
- 14 Divers plateaux
- 15 Forfaits pause-café gourmande
- 16 Station Barista

MENU RÉUNION D'AFFAIRES

- 18 Expérience Bento
- 19 Expérience Poke
- 20 Midi 10/30 sous cloche

MENU FORMULE BUFFET

- 22 Choix d'entrées
- 24 Choix de plats chauds
- 25 Section végétarienne

MENU BANQUET

- 27 Les entrées
- 28 L'interlude
- 29 Les plats de résistance
- 30 La carte des desserts

MENU FORMULE COCKTAIL

- 32 Bouchées froides
- 32 Bouchées tièdes
- 33 Canapés classiques
- 34 Station des spécialités

MODALITÉS

- 36 Modalités

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



MENU

— DÉJEUNER —

BRUNCH

FORMULE BUFFET

Pain campagnard, confiture maison, assortiment de viennoiseries et plateau de fruits frais, œufs brouillés, pommes de terre, fèves au lard, crêpes au sirop d'érable, bacon, jambon et saucisses

39\$/pers. (commande minimum de 50 repas)

DÉJEUNER À L'AMÉRICAIN

À L'ASSIETTE

Œufs brouillés, pommes de terre, fèves au lard, bacon, saucisses, pain campagnard et confitures maison

27\$/pers. (commande minimum de 15 repas)

FORMULE BUFFET

Œufs brouillés, pommes de terre, fèves au lard, bacon, saucisses, pain campagnard et confitures maison

32\$/pers. (commande minimum de 50 repas)

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

*Café, thé et
tisane inclus*



DÉJEUNER SANTÉ

Croissants, barres granola maison, bar à yogourt, petits fruits, amandes, granola

25\$/pers. (commande minimum de 25 repas)

BUFFET CONTINENTAL

Yogourt et granola, plateau de fruits de saison tranchés, plateau de fromage cheddar (50g par personne), sélection de viennoiseries (1,5 par personne), confiture maison et beurre de pommes, eau infusée aux canneberges du Québec

23\$/pers. (commande minimum de 15 repas)

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

*Café, thé et
tisane inclus*





MENU

— BOÎTE REPAS —

BOÎTE REPAS DÉJEUNER

Burritos déjeuner: tortillas de maïs, œuf, bacon, poivrons, fromage tex-mex et cheddar, et fruits frais

Version végétarienne disponible

20 \$/pers.

Commande minimum de 15 repas

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



BOÎTE REPAS À LA CARTE

COMPRENANT UN CHOIX DE SANDWICH,
UN CHOIX DE SALADE ET UN DESSERT DU CHEF
23 \$/pers.

SÉLECTION DE SALADES

1. Bocconcini et tomates cerises
(Basilic frais, huile d'olive et jus de citron)
2. Pâtes gourmandes
(Légumes croquants, mayonnaise au pesto)
3. Mexicaine
(Légumineuses, maïs, tomates, vinaigrette épicée au citron vert)
4. Thaï
(Vermicelles, épinards, carottes, noix de cajou, vinaigrette tamari et sésames)
5. Légumes fusion méditerranéenne
(Oignons et poivrons, vinaigrette Zaatar)
6. Quinoa et patates douces
(Canneberges, graines de tournesol et herbes fraîches)
7. Pastèque et feta
(Citron, huile d'olive et thym frais)

Commande minimum de 15 repas

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



SÉLECTION DE SANDWICHS ET BOLS

1. Sandwich à la viande fumé
(Fromage cheddar, relish moutarde et cornichons)
2. Sandwich au thon
(Pain brioché, mayonnaise aux cornichons, laitue, fromage suisse)
3. Émincé de volaille mariné au citron
(Sur lit d'orzo, lanières de poivrons rôtis, sauce froide à la mayonnaise à l'orange)
4. Wrap au poulet
(Légumes fusion, mayonnaise chipotle, roquette et fromage tex-mex)
5. Wrap au poulet, laitue et bacon
(Mayonnaise aux tomates séchées, fromage suisse)
6. Wrap aux légumes grillés
(Courgettes, poivrons, aubergines, oignons croustillants, bocconcini, mayonnaise à la lime)
7. Croissant à la dinde et au jambon
(Fromage brie, mayonnaise à la moutarde de Dijon)
8. Bol niçoise revisité
(Laitue, haricots verts, pommes de terre, olives, œufs durs, thon, vinaigrette légère)
9. Bol de tofu mariné à la mexicaine
(Quinoa, épinards, légumes fusion marinés cajun, salsa, oignons verts, mayonnaise chipotle, quartier de citron vert)

DESSERT

- Choix du chef inclus

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Boîte repas à la carte (suite)

— suppléments (\$) —

SALÉ

Sac de croustilles

Fromage

Mélange de noix montagnard

3,50 \$/ch

SANTÉ

Fruit entier **3,50 \$**

Salade de fruits **3,50 \$**

Crudités

et trempette **3,50 \$**

SUCRÉ

Biscuit maison

au chocolat OU

biscuit aux noix

de macadam

3,50 \$/ch

BREUVAGES

Boisson gazeuse

4,50 \$

Jus de fruits

4,50 \$

Eau plate en

canette Kando

4,50 \$

Jus de légumes

4,50 \$



ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



MENU

— PAUSE-CAFÉ —

PAUSE-CAFÉ

1. Sélection de muffins (à la douzaine)
38\$
2. Variété de biscuits (à la douzaine)
30\$
3. Minis chocolatinnes (à la douzaine)
38\$
4. Minis croissants (à la douzaine)
34\$
5. Minis danoises assorties (à la douzaine)
34\$
6. Torsades chocolatées (à la douzaine)
45\$
7. Pain quatre-quarts (à la douzaine)
38\$
8. Barres énergies maison (à la douzaine)
42\$
9. Silex de café
85\$/6,5 L (30 tasses) | **110\$**/8 L (50 tasses)
10. Pichet de jus d'oranges ou de jus de pommes
30\$

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



DIVERS PLATEAUX

1. Plateau de croustilles de maïs et de salsa
42\$
2. Plateau de légumes et trempette
25\$/petite portion | **40\$**/grande portion
3. Plateau de fromages en cube, raisins et craquelins
55\$
4. Plateau de fromages québécois
80\$
5. Plateau de tortillas frites et houmous aux oignons caramélisés
38\$
6. Plateau de fruits
55\$
7. Plateau de pommes du Québec
45\$/douzaine

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



FORFAITS PAUSE-CAFÉ GOURMANDE

UN RITUEL DE PETITES DOUCEURS OBLIGATOIRE POUR S'ACCORDER
QUELQUES MINUTES DE REPOS ET DE RÉCONFORT DANS UNE
JOURNÉE. LE SERVICE EST D'UNE DURÉE DE 1 HEURE 30 MINUTES

1. La Boulangère
(1,5 unités de viennoiseries variées)
7\$/pers.
2. La matinale
(1,5 croissants, confiture et compote maison)
7\$/pers.
3. Pays de Galles
(2 muffins maison du jour, fruits de saison tranchés)
9\$/pers.
4. Moelleuse
(1,5 biscuits gourmets, fruits de saison tranchés)
9\$/pers.
5. La classique
(Fromage doux, crudités et trempette)
12\$/pers.
6. La Cage
(Maïs soufflé salé, crudités, croustilles de maïs et salsa)
12\$/pers.

Commande minimum de 15 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

*Café, thé et
tisane inclus*



STATION BARISTA

NOS BARISTAS VOUS ACCOMPAGNENT DANS UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE UNIQUE : ARÔMES SUBTILS, TORRÉFACTIONS SUR MESURE ET LATTE ART RAFFINÉ

Inclusion: deux baristas experts pour 7h de service, comptoir mobile, équipements de café de spécialité et installation électrique – 1200 \$

4\$/unité

CHAUD

1. Espresso
2. Cappuccino
3. Latte
4. Chocolat chaud

FROID

(Option de personnaliser avec votre logo)

5. Cappuccino glacé
6. Latte glacé
7. Latte alternative glacé (matcha, turmeric gingembre, chai, London fog)

Commande minimum de 300 unités de café chaud ou froid combinés

Capacité de service de 60 cafés par heure

(Ajout d'équipement de café possible (\$) pour augmenter le volume)

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



A close-up photograph of a fresh salad in a white bowl. The salad features vibrant green arugula leaves, bright red tomato slices, and light-colored pine nuts. The background is softly blurred, showing more of the salad and the bowl's rim.

MENU

— RÉUNION D'AFFAIRES —

EXPÉRIENCE BENTO

NOTRE OBJECTIF EST DE VOUS OFFRIR UNE SATISFACTION MAXIMALE GRÂCE À NOS REPAS NUTRITIFS ET FRAÎCHEMENT PRÉPARÉS QUOTIDIENNEMENT SERVIS DANS UNE BOÎTE-REPAS INDIVIDUELLE COMPOSTABLE

BOÎTE BENTO SAUMON

Saumon mariné épicé, riz vinaigré, edamame, mangue, poivron rouge, salade wakamé, chou rouge mariné, radis rose, coriandre hachée et oignon séché.
Sauce wafu maison et sauce ponzu à l'érable.
Dessert surprise du chef

27\$

BOÎTE BENTO VOLAILLE MARINÉE AU CITRON CONFIT

Volaille au citron confit, edamame, mangue, poivron rouge, germe de soya, radis rose, chou rouge mariné et nouille soba.
Sauce wafu maison et sauce ponzu à l'érable.
Dessert surprise du chef

27\$

BOÎTE BENTO VÉGÉ

Inspiration du chef

27\$

Commande minimum de 25 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



EXPÉRIENCE POKE

BUFFET STATION POKE BOWL À CONSTRUIRE

Cette station agrémentée de produits frais pourra être personnalisée sans limites avec de nombreux condiments sélectionnés à votre goût

POKE BOWL

- Lanières de carottes
- Edamame
- Cubes d'avocat
- Wakamé
- Cubes de concombre
- Chou rouge mariné
- Radis
- Oignons séchés
- Échalotes
- Coriandre hachée
- Nouilles de riz
- Riz vinaigré
- Saumon mariné
- Tofu mariné
- Poulet citron
- Sauce Wafu maison
- Sauce soya
- Dessert surprise du chef

30\$

Commande minimum de 50 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



MIDI 10/30 SOUS CLOCHE

LE PRINCIPE DU MENU 10/30, A ÉTÉ CONÇU PAR POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES ET SERVI EN 30 MINUTES. LE SERVICE SE FAIT SUR UN PLATEAU, OFFRANT UNE ALTERNATIVE RAFFINÉE À UNE BOÎTE REPAS CHAUDE.

Un seul choix de plat principal est requis pour l'ensemble du groupe.

30\$

ENTRÉE

Verdurette croquante, agrémenté d'une vinaigrette maison du jour aux saveurs équilibrées.

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX POUR TOUT LE GROUPE)

1. Poitrine de poulet, sauce forestière
2. Pavé de saumon, sauce citron vert et aneth
3. Penne, sauce Alfredo

DESSERT DE PÂTISSIER

Dessert du chef ou décadent au chocolat

Commande minimum de 10 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

*Café, thé et
tisane inclus*





MENU

— FORMULE BUFFET —

FORMULE BUFFET

1 potage • 2 salades • 1 viande / 1 poisson / 1 pâte ou un plat végétarien • dessert du chef **43\$**/pers.

1 potage • 3 salades • 1 viande / 1 poisson / 1 pâte / 1 plat végétarien • dessert du chef **53\$**/pers.

Intermède inclus: marinades et crudités

CHOIX D'ENTRÉES

...

Soupes et potages

(Les soupes et potages sont sans lactose et sans gluten)

1. Potage créatif du jour
2. Velouté de chou-fleur et cheddar
3. Potage de pommes de terre douces et poivrons grillés
4. Velouté de panais et d'oignons doux

Commande minimum de 60 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Formule buffet (suite)

CHOIX D'ENTRÉES (suite)

...

Salades tendance

1. Bocconcini et tomates cerises
(Basilic frais, huile d'olive et jus de citron)
2. Pâte gourmande aux légumes croquants
(mayonnaise au pesto)
3. Mexicaine
(Légumineuse, maïs, tomates, vinaigrette épicée au citron vert)
4. Thaï
(Avec vermicelles, épinards, carottes, cajou, vinaigrette tamari et sésames)
5. Légumes fusion méditerranéenne
(Oignons, poivrons, vinaigrette Zaatar)
6. Quinoa
(Pommes de terre douces, canneberges, graines de tournesol et herbes)
7. Pastèque et feta
(citron, huile d'olive et thym frais)

Commande minimum de 60 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Formule buffet (suite)

CHOIX DE PLATS CHAUDS

(Servi avec un féculent – pommes de terre, pâtes ou riz – et légumes de saison)

...

1. Saumon de l'Atlantique, salsa de canneberges
2. Saumon sauce crème à l'aneth
3. Aiglefin nordique, sauce vin blanc, herbes et citron
4. Volaille à la forestière
5. Volaille gingembre et citron
6. Longe de porc Chimichuri
7. Mignon de porc sauce moutarde et érable
8. Bœuf à la bourguignonne
9. Émincé de bœuf, sauce crème Marsala et persil.
10. Linguine aux légumes grillés, ail et herbes
11. Penne sauce Alfredo aux champignons

Commande minimum de 60 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

*Café, thé et
tisane inclus*



Formule buffet (suite)

SECTION VÉGÉTARIENNE

...

1. Ragout de tofu à la Strogonoff
2. Steak de céleri rave sur blanquette de tofu à l'orange
3. Lasagne ricotta, épinards et légumes grillés
4. Paupiette d'aubergines aux tomates séchées et fromage
5. Pain de viande végétarien, sauce tomate

DESSERT DE PÂTISSIER

...

Dessert du jour

Commande minimum de 60 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

*Café, thé et
tisane inclus*



MENU

— BANQUET —

MENU BANQUET

3 services • inclus: 1 choix d'entrée ou 1 interlude • dessert **55\$/pers.**
4 services • inclus: 1 choix d'entrée et 1 interlude • dessert **60\$/pers.**

LES ENTRÉES

...

1. Carpaccio de betteraves marinées aux agrumes
(Accompagné d'une ricotta fouettée au fenouil et d'un filet d'huile d'olive délicatement parfumée)
2. Fondue au fromage nordique
(Accompagné d'une relish de courgettes, d'une petite salade de tomates, de concombres et de maïs)
3. Mousse onctueuse de foie de canard à l'hydromel
(Accompagnée d'un chutney de gingembre et canneberges, servie sur un croûton brioché doré)
4. Mosaïque de bocconcinis
(Accompagnée de tomates cerises marinées, d'un ruban de concombre croquant, rehaussée par une vinaigrette à l'orange fraîche et parfumée)
5. Tarte fine à la courge butternut fondante
(Accompagnée d'oignons caramélisés, de feta, et agrémentée de roquette fraîche, d'un filet d'huile d'olive et d'une réduction de balsamique)

Commande minimum de 40 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Menu Banquet (suite)

L'INTERLUDE

*(Les soupes et potages sont sans lactose et sans gluten,
en accompagnement: pain et beurre)*

...

1. Crème de rutabaga et carottes infusée à l'érable
(Accompagné de chips de kale croustillantes et légèrement pimentée)
2. Velouté de maïs et lait de coco
(Relevé par une garniture croquante de graines de tournesol torréfiées)
3. Crème d'oignon et cheddar
(Parsemée d'échalotes séchées)
4. Velouté crémeux de champignons
(Relevé par une touche de ciboulette fraîche finement ciselée)

Commande minimum de 40 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Menu Banquet (suite)

LES PLATS DE RÉSISTANCE

...

6. Poitrine de poulet rôti
(Nappée d'une sauce au gingembre et à l'érable)
7. Morue noire en croûte de bretzel
(Relevée d'une touche de citron)
8. Macreuse de bœuf fondante
(Sublimée par une sauce aux poivres parfumée)
9. Saumon laqué à l'érable, soya et citron vert
10. Osso buco de veau mijoté lentement
(Acompagné d'une gremolata parfumée aux agrumes et aux herbes fraîches)
11. Jarret d'agneau braisé, tendre et savoureux
12. Confit de canard
(Relevé d'une sauce au miel et vinaigre de framboises pour une touche sucrée et acidulée)
13. Filet mignon de porc mariné
(Nappé d'une sauce onctueuse à la moutarde d'érable)
14. Mijoté de lapin à la moutarde, tendre et savoureux
(Cuisiné dans une sauce crémeuse et relevée)

Option végétarienne disponible

(préparée avec des ingrédients frais et savoureux pour satisfaire toutes les préférences)

Commande minimum de 40 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Menu Banquet (suite)

LA CARTE DES DESSERTS

...

1. **Luxurieux au fromage mascarpone et cerises**
(Un goût crémeux venu d'Italie, alliant parfaitement le sucré et l'acidulé, avec une texture soyeuse et lisse. Sublimé par une garniture de cerises grillotes entièrement naturelles.)
2. **Croustillant aux pommes (végétalien et sans gluten)**
(Délicieuse combinaison de pommes cuites à la cannelle, parsemées de dés d'amandes grillées et de flocons d'avoine sans gluten.)
3. **Languette veloutée au chocolat**
(Un délicieux croustillant au chocolat noir, surmonté d'une riche mousse au chocolat recouverte de ganache chocolatée et décorée de mousse au chocolat et de lignes de ganache au chocolat blanc.)
4. **Gâteau framboisier**
(Pâte vanille garnie de crème légère et de framboises, parsemée de brisures de chocolat blanc.)
5. **Gâteau choco-caramel croustillant**
(Pâte au chocolat garnie de fondant au chocolat et de caramel dulce de leche.)

Commande minimum de 40 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.

*Café, thé et
tisane inclus*



MENU

— FORMULE COCKTAIL —

FORMULE COCKTAIL

BOUCHÉES FROIDES

...

4\$/bouchée (60 bouchées et plus par choix)

1. Saumon fumé et crevettes nordiques aux herbes du potager
2. Étagé de betteraves et mandarine, mousse de chèvre
3. Carpaccio de magret de canard fumé, gelée d'agrumes et fenouil confit
4. Mousse de foie de volaille sur blinis, éclats de poivre rose
5. Gravlox de saumon, crème sûre au citron et aneth
6. Tartare de bœuf Signature
7. Bonbon de saumon harponné à l'érable, émulsion à la citrouille
8. Blini végétarien, légumes grillés et mousse de chèvre des neiges
9. Tataki de thon, gingembre mariné et mayonnaise épicée

BOUCHÉES TIÈDES

...

4\$/bouchée (minimum de 60 bouchées par choix)

1. Croustillant de légumes grillés, agrémenté de crème sûre à la ciboulette
2. Coupole de canard, tomates séchées et noix de pin
3. Croustillant aux fromages du terroir, tapenade de poivrons rouges grillés
4. Crevette Won-Ton, salsa de mangue et crevette nordique
5. Arancini aux champignons du Québec

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Formule cocktail (suite)

CANAPÉS CLASSIQUES

...

40\$ / douzaine

1. Bruschetta
2. Saucisses en pâte
3. Ailes de poulet Buffalo
4. Dumplings à la sauce thaïe
5. Bouchée classique au saumon fumé
6. Mini brochettes de tomates et bocconcini, caramel balsamique, basilic

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



STATION DES SPÉCIALITÉS

14 \$ pers./îlot (choix de 3 îlots minimum)

ÎLOT ASIATIQUE

...

Nouilles Shangai au poulet
ou aux crevettes

Dumpling au poulet

ÎLOT MEXICAIN

...

Tacos de poulet, de poisson,
de bœuf ou végétarien
(tortillas de maïs, pico de
gallo, laitue ciselée, crème
sûre et coriandre)

(choix de 2 protéines)

ÎLOT MINI BURGERS

...

Bœuf et porc effiloché
(mini-pain à burger,
fromage, confit oignon,
tomate, salade)

ÎLOT MINI POUTINES

...

Frites de pomme de terre
rouge, sauce maison,
fromage en grain

Extra protéine disponible
(viande fumée, effiloché de
porc ou poulet tao) **6 \$**

Commande minimum de 50 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Station des spécialités (suite)

14 \$ pers./îlot (choix de 3 îlots minimum)

**ÎLOT
À TARTARE**

...

Bœuf (croûtons, confit d'oignon, câpres, échalotes, moutarde de Meaux)

Saumon (croûtons, câpres, yogourt nature, aneth)

**ÎLOT
BISTRO**

...

Pain plat au prosciutto et fromage de chèvre

Pain plat végétarien, pesto, tomates, artichauts et oignons

**ÎLOT
MINI BOL POKÉS**

...

Saumon, thon, crevettes nordiques ou tofu mariné
(choix de 2 protéines)

**ÎLOT
GYROS**

...

Pain pita, bœuf finement tranché, oignons rouges, cubes de tomates, navet mariné, sauce tzatziki et salade

Commande minimum de 50 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



MODALITÉS

En confirmant une commande de services rendus par le traiteur, le client confirme avoir lu et compris les termes et conditions, lesquels font partie intégrante de la présente proposition de services, et accepte de s'y conformer. En confirmant une commande au Centre de foires de Québec, le client confirme avoir lu et compris les modalités et accepte de s'y conformer. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Taxes et service en sus.

1. **Exclusivité:** Les services de restauration seront fournis par La Cage traiteur événementiel («le Traiteur»). Le client («Client») du Centre de foires de Québec, est tenu d'utiliser exclusivement les services du traiteur pour les services de restauration. Restes: Les restants de nourriture sont la propriété de La Cage traiteur événementiel et doivent être laissés dans l'établissement. Des mesures spéciales sont prises, cas par cas, advenant le soutien possible d'une commandite de produits.
2. **Dégustation:** Lors de la préparation de votre fonction alimentaire, il sera possible de faire la dégustation des plats sélectionnés dans notre menu ainsi que certains plats faits sur mesure pour des occasions spéciales. Prenez note que des frais de repas s'appliqueront pour toute dégustation: 500 \$ pour un menu personnalisé ou bien le prix par repas si les items proviennent du menu régulier. Sachez également que cette dégustation est pour un maximum de trois membres de votre équipe.

Exception: Vous serez exempté de ces frais dans le cas où la commande en nourriture pour votre événement est égale ou supérieure à 40 000 \$

N.B.: Applicable pour 3 personnes.

N.B.: Lors de la dégustation, nous vous présenterons les assiettes exactement comme elles vous seront servies lors de votre événement puis vous dégusterez des portions de chaque plat présenté. Par la suite, nous recueillerons vos commentaires et nous vous ferons parvenir un rapport de dégustation avec photos.

3. Pour toute commande de 501 personnes et plus, La Cage traiteur événementiel doit être avisée par écrit, par un responsable désigné, au moins 15 jours avant la tenue de l'événement du nombre minimum garanti, du choix des menus désirés et des horaires de service. Les horaires de service des formules banquet et cocktail dînatoire devront être présentés et approuvés par La Cage traiteur événementiel.
4. Pour toute commande de 51 à 500 personnes, La Cage traiteur événementiel doit être avisée par écrit, par un responsable désigné, au moins 11 jours avant la tenue de l'événement du nombre minimum garanti, du choix des menus désirés et des horaires de service. Les horaires de service des formules banquet et cocktail dînatoire devront être présentés et approuvés par La Cage traiteur événementiel.
5. Pour toute commande de moins de 50 personnes, La Cage traiteur événementiel doit être avisée par écrit, par un responsable désigné, au moins 6 jours avant la tenue de l'événement du nombre minimum garanti, du choix des menus désirés et des horaires de service. Les horaires de service des formules banquet et cocktail dînatoire devront être présentés et approuvés par La Cage traiteur événementiel.
6. Si le minimum garanti, les choix alimentaires ainsi que l'horaire de vos fonctions alimentaires ne sont pas transmis dans les délais réglementaires, le traiteur ne pourra garantir de fournir le personnel nécessaire pour le bon déroulement de votre événement.
7. Le nombre minimum garanti est la quantité de repas commandés. Ce nombre est considéré comme étant le nombre minimum de couverts, de boissons chaudes, de pauses ou d'items à la carte qui seront facturés au client. Advenant le cas où aucun minimum garanti ne serait confirmé dans les délais prescrits, La Cage traiteur événementiel utilisera le nombre d'invités ou de participants énoncés au contrat comme minimum garanti. Aucun changement, à la baisse, du nombre minimum garanti ne sera accepté. Le client s'engage à respecter les modalités et à déboursier les frais encourus.

En confirmant une commande à La Cage traiteur événementiel, le client confirme avoir lu et compris les modalités et accepte de s'y conformer. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Taxes et service en sus.

(SG) = Sans gluten, (SL) = Sans lactose

8. Suite à la confirmation du nombre minimum garanti déterminé selon les termes énoncés ici haut, aucune baisse ne sera tolérée. Le concessionnaire alimentaire acceptera une hausse d'environ 5% qui devra être confirmée 30 heures avant la fonction alimentaire concernée. Après ce délai, 3 \$ par personne supplémentaire seront ajoutés à la facturation. Cependant, pour toute augmentation demandée dans un délai de moins de 7 jours, le traiteur ne peut garantir qu'un menu identique sera offert à tous les convives additionnels. Il s'engage toutefois à offrir un menu de même valeur et similaire.
9. Les allergies ou toutes autres demandes alimentaires particulières devront nous être transmises 7 jours ouvrables avant l'événement, par l'entremise du tableau qui vous sera fourni par La Cage traiteur événementiel. Après ces délais, la demande sera considérée comme une augmentation du nombre de personnes.
10. Nous traiterons gratuitement toutes les demandes concernant les gens ayant des allergies, maladies ou intolérances alimentaires qui mettent leur santé en danger ainsi que les demandes des gens ayant un régime alimentaire végétarien ou végétalien. Par contre, pour toutes les demandes concernant des préférences alimentaires ou des choix d'alimentation qui répondent à des régimes particuliers, exemple: cétogène (Keto), paléolithique, Dukan, Atkins, crudivore, etc., nous appliquerons des frais de 6,50 \$/personne.
11. Chaque personne avec une particularité alimentaire devra être identifiée clairement à l'aide d'un carton de couleur sur lequel on retrouve son nom et l'explication (ex.: rouge = allergie, vert = végétarien, jaune = végétalien, bleu = allergie dessert) et celui-ci sera déposé sur la table. Vous serez responsable de distribuer ces cartons aux personnes concernées présentes lors de l'événement. Nous ne servons que les gens avec des cartons. Toute allergie ou particularité non déclarée risque de ne pouvoir être traitée la journée même. Chaque invité avec une demande particulière qui ne s'est pas annoncé risque de ne pas manger, si nous réussissons à l'accommoder, vous devrez payer le coût total du repas pour chaque personne supplémentaire plus les frais d'ajout de 3 \$.
12. La durée maximale d'ouverture pour un buffet est de 2 heures. Après ces délais, il sera défait afin d'assurer une qualité de nourriture maximale et la sécurité de vos invités.
13. Les buffets ne sont pas à volonté. Une quantité précise, mais généreuse de nourriture est calculée pour chaque invité et partagée selon vos choix.
14. Advenant le cas où l'horaire de service ne serait pas respecté par le client et qu'un retard de 45 minutes et plus serait occasionné, des frais de pénalité de l'ordre de 25 \$/heure, multiplié par le nombre de serveurs et aides-serveurs établis pour votre fonction s'appliqueront sans préavis, à la discrétion de La Cage traiteur événementiel.
15. Durant l'événement, pour toute commande additionnelle aux nombres minimums garantis, le responsable désigné sera appelé à signer des facturations individuelles afin de procéder aux ajouts souhaités. À la fin de l'événement, le responsable désigné devra signer une fiche visite afin de confirmer les frais encourus pour les commandes additionnelles effectuées.
16. La Cage traiteur événementiel pourra offrir des services de casse-croûte et de restauration. Selon les horaires d'ouverture demandés par le client proportionnellement à l'achalandage estimé, un minimum de revenu pourrait être demandé. Les modalités à cet effet seront déterminées entre le client et l'établissement.
17. Trente jours avant l'événement, La Cage traiteur événementiel acheminera une facture au client afin d'obtenir une avance de 50 % des frais estimés relativement aux fonctions alimentaires envisagées.
18. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Les frais de services et de gestion totalisant 18% de la valeur des services de restauration s'ajouteront aux services de restauration ainsi que les taxes applicables. Les frais sont calculés en dollars canadiens. Des frais additionnels pourraient s'appliquer pour un événement tenu durant un jour férié.

En confirmant une commande à La Cage traiteur événementiel, le client confirme avoir lu et compris les modalités et accepte de s'y conformer. Les prix sont sujets à changement sans préavis. Taxes et service en sus.

(SG) = Sans gluten, (SL) = Sans lactose

19. La Cage traiteur événementiel se réserve le droit d'empêcher l'accès aux espaces loués si les montants dus ne sont pas acquittés dans les délais prescrits selon les termes énoncés au contrat de réservation de salle signé entre les 2 parties.
20. Si le nombre minimum requis de personnes n'est pas atteint lors de la commande d'un repas, il est tout de même possible de procéder à la commande avec des frais additionnels applicables selon les modalités suivantes: Différence de 10 personnes et moins entre le nombre minimum requis et le nombre de repas garanti: frais additionnels de 3\$/personne. Différence de 11 personnes et plus entre le nombre minimum requis et le nombre de repas garantis: frais additionnels de 5\$/personne.
21. Advenant une annulation de fonction alimentaire, tous types confondus, des frais de pénalités pourront s'appliquer sans préavis, à la discrétion de La Cage traiteur événementiel:
- 31 à 100 jours avant l'événement: 20 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 25 \$ par personne
 - 11 à 30 jours avant l'événement: 30 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 27 \$ par personne
 - 7 à 10 jours avant l'événement: 50 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 28 \$ par personne
 - 4 à 6 jours avant l'événement: 90 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 30 \$ par personne
 - 0 à 3 jours avant l'événement: 100 % du coût de la fonction alimentaire ou minimum de 33 \$ par personne
22. **NOTE IMPORTANTE: si votre nombre garanti de personnes ainsi que les choix des repas et des pauses-café ne sont pas transmis dans les délais prescrits, vous serez sujet aux frais de pénalité indiqués dans le contrat; ceci à la seule discrétion de La Cage traiteur événementiel.**