

MENU

— du temps des fêtes —

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). Désirant amener l'expérience culinaire de ses consommateurs à un niveau supérieur et soucieux d'offrir un service hors-pair, l'équipe à la barre de cette division est très heureuse de compter parmi ses membres le réputé Chef Martin Gagné. 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

CHEF MARTIN GAGNÉ

Chef unique et reconnu, Martin Gagné alimente depuis ses tout débuts sa volonté de s'inscrire parmi les Maîtres en renouvelant constamment sa carte et ne visant nul autre que l'excellence. Avec les années, il a accru sa notoriété en accumulant plusieurs prix et distinctions.

Chef exécutif du restaurant La Traite de l'Hôtel-musée des Premières Nations durant près de 10 ans, Martin a fait sa marque en alliant sa passion pour la cuisine et sa soif d'en apprendre davantage sur la culture autochtone. Nourrissant ses inspirations, la nature est l'essence même des créations de Chef Martin, mettant ainsi en valeur l'âme d'un peuple.

En 2019, le chef a pris les commandes des cuisines de l'Assemblée nationale, au Parlementaire. Cette expérience lui a permis de contribuer au rayonnement de ce lieu historique.

Mais au printemps 2023, de nouveaux défis lui ont été proposés par le Groupe Grandio (anciennement Sportscène). Chef Gagné retourne ainsi à ses anciens amours, en acceptant un poste de chef exécutif, en offrant du support logistique et en veillant à la création culinaire au sein du groupe.

Homme de cœur, Martin agit également à titre de porte-parole pour des organismes ayant pour mission le partage et le soutien alimentaire de groupes défavorisés.

Pour Martin, la cuisine est le plus gratifiant des rites de passage; un acte qui unit les diverses nations de la terre.



TABLE DES MATIÈRES

MENU FORMULE COCKTAIL

- 6 Bouchées froides
- 6 Bouchées tièdes
- 7 Canapés classiques
- 8 Station des spécialités (ilots)

MENU BANQUET

- 11 Table d'hôte des fêtes

MENU BUFFET

- 14 Buffet Signature de Noël

MODALITÉS

- 16 Modalités



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. Gravlax 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 (60 bouchées et plus 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^s/douzaine

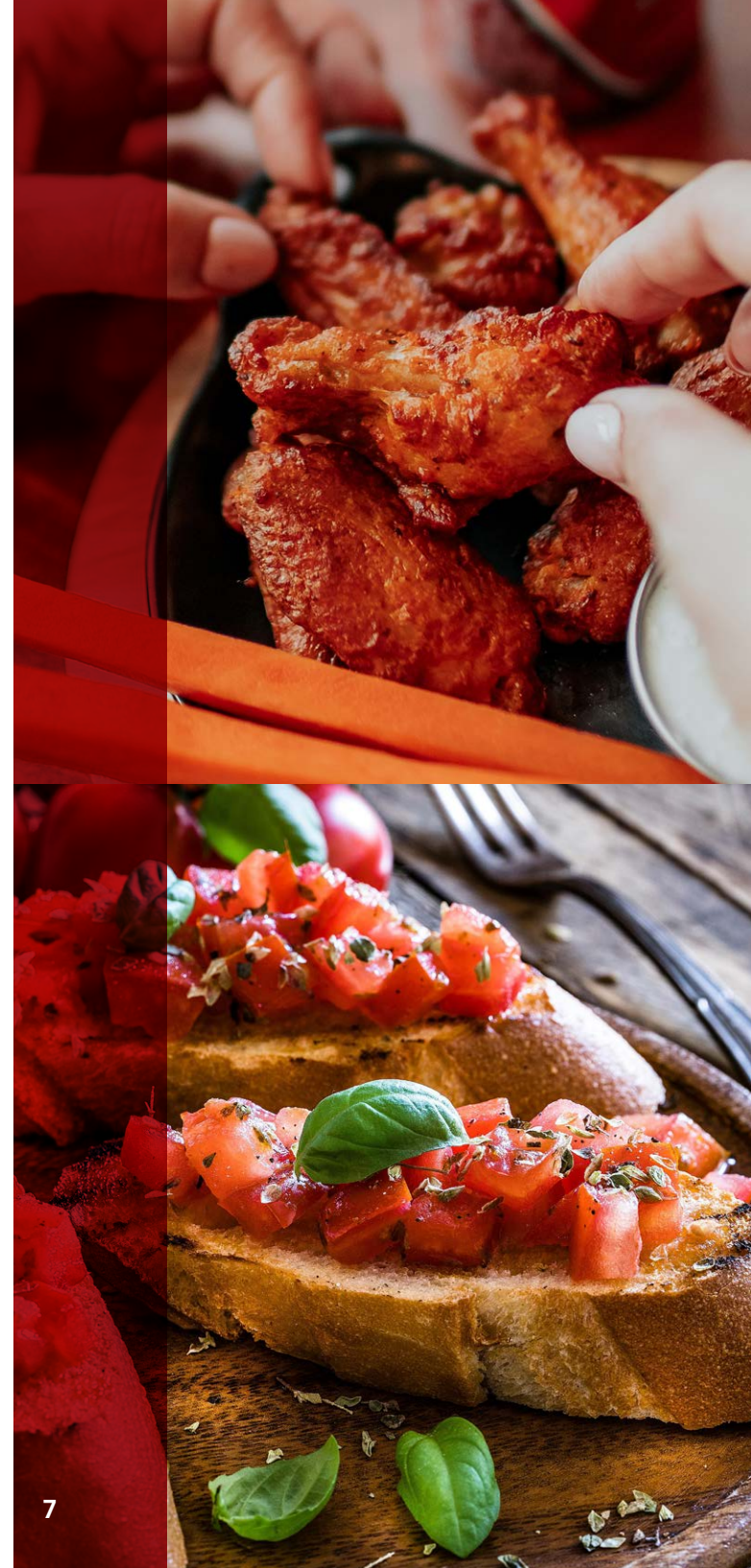
1. Bruschetta
2. Saucisses en pâte
3. Ailes de poulet Buffalo
4. Dumplings à la sauce thaïe
5. Bouchée classique au saumon fumé
6. Mini brochettes de tomates et bocconcini, caramel balsamique, basilic

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

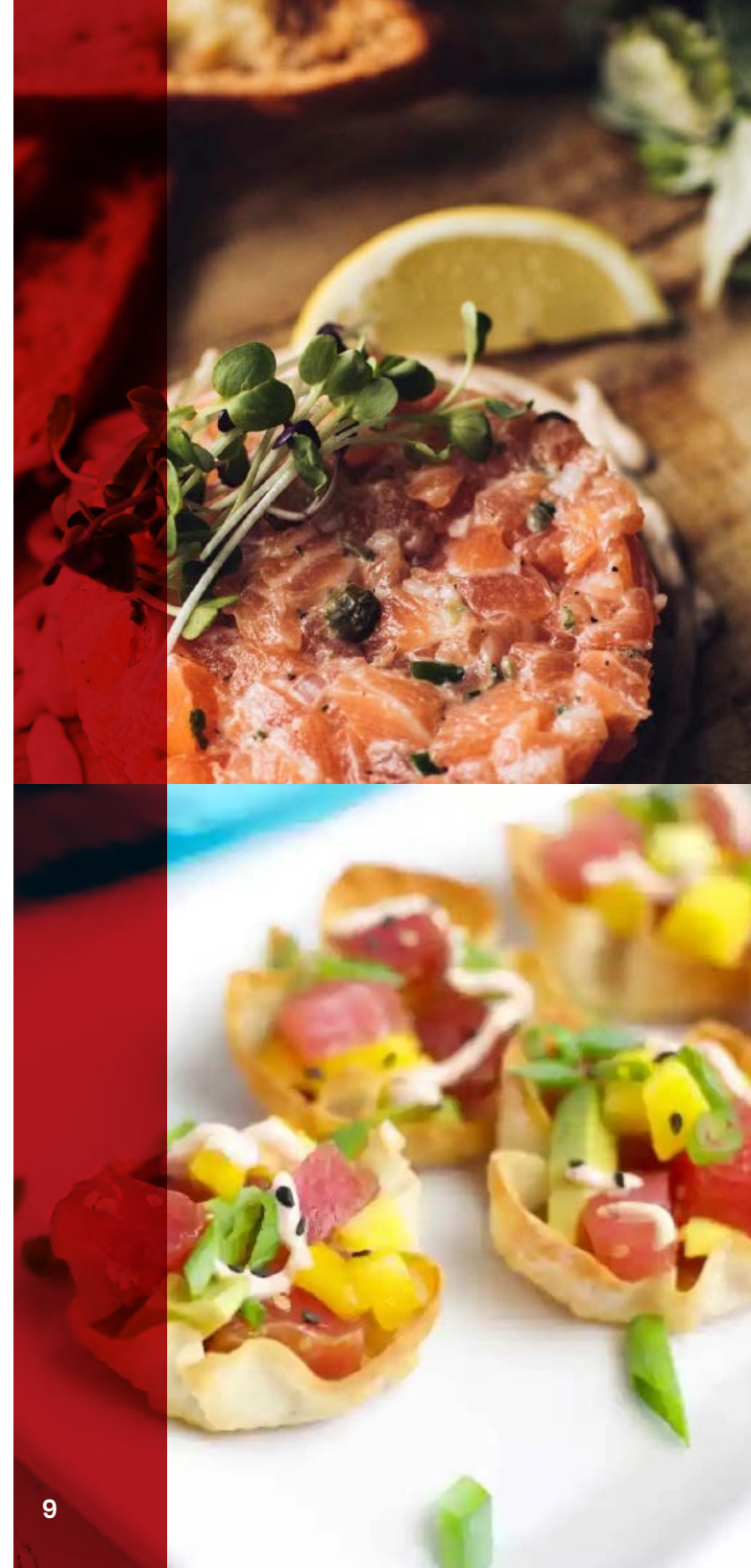
Commande minimum de 50 personnes

ÉDITION 2025

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



MENU

— BANQUET —

TABLE D'HÔTE DES FÊTES

3 services: potage • plat de résistance • dessert) **62\$/pers.**
3 services: entrée • plat de résistance • dessert) **64\$/pers.**
4 services: entrée • potage • plat de résistance et dessert) **69\$/pers.**

ENTRÉES SIGNATURE

...

1. Salade de Noël
(Mariage raffiné de melons, prosciutto et roquette fraîche, sublimé par une vinaigrette à la pêche fumée)
2. Feuilles d'endives
(Figues fraîches, ruban de fromage cantonnier crémeux, relevé par une vinaigrette à la clémentine)
3. Saumon fumé effiloché au bois de pommier
(Accompagné d'une crème de raifort, de croûtons de pain d'épices croustillants et de câpres frites pour une touche savoureuse)

POTAGES AUX SAVEURS DÉLICATES

...

1. Crème veloutée d'oignon doux
(Agrémenté par une garniture de pommes confites)
2. Potage Crécy
(Parfumé au lait de coco et au gingembre – sans allergènes prioritaires, à base de lait de coco et de bouillon de légumes)

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.



Table d'hôte des fêtes (suite)

PLATS DE RÉSISTANCE

...

1. Ballotine de volaille
(Accompagnée d'une sauce à la moutarde à l'ancienne)
2. Confit de canard
(Nappé d'une sauce au miel et vinaigre de framboises)
3. Osso buco de veau mijoté à la perfection
(Accompagné de gremolata parfumée)
4. Médaillon de cerf rouge des Appalaches
(Sublimé d'une sauce Grand Veneur intense et parfumée)

ACCOMPAGNEMENTS

...

- Purée de panais
- Légumes d'hiver rôtis au miel et au thym
- Champignons King
- Écrasé de pommes de terre rôties aux graines de chanvre et huile d'olive

DESSERT DES FÊTES

...

1. Bûchette gourmande aux saveurs festives, élégamment décorée d'ornement de Noël

Ou

2. Laissez-vous tenter par notre sélection raffinée de desserts à la carte

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.



The image is a horizontal banner for a buffet menu. The left half is a solid dark red color with a semi-transparent overlay of a buffet table. The right half is a photograph of a buffet table with various dishes, including dumplings and flowers. The text 'MENU' is in large white letters, and '— BUFFET —' is in smaller white letters below it.

MENU

— BUFFET —

BUFFET SIGNATURE DE NOËL

57\$ pers.

POUR COMMENCER

...

- Les Salades de Noël
 - Salade de betteraves et chèvre
 - Salade nordique (pommes de terre, lardons, sauce crémeuse à l'aneth)
 - Salade de roquette aux poires (vinaigrette à la pêche fumée)
- Crudités et trempette
(Sélection de légumes frais et colorés servis avec une trempette crémeuse aux canneberges, fromage à la crème et yogourt nature)
- Fromages d'ici
(Trio de fromages du terroir, agrémenté d'ornements gourmands)
- Saumon fumé
(Harmonieusement garni de fenouil, de quartiers de citron, de câpres, d'herbes fraîches et d'un filet d'huile d'olive)
- Marinades
 - Betteraves rouges
 - Cornichons
 - Atoka au vin rouge

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.

Café, thé et
tisane inclus



Buffet Signature de Noël (suite)

PLATS CHAUDS

...

- Tourtière Grand-Mère, servie avec un ketchup maison aux fruits
- Duo de dinde escalopée et ragoût de boulettes aux saveurs traditionnelles
- Tofu à la Stroganoff de Noël
- Filet d'aiglefin délicatement nappé d'une sauce onctueuse à la crème et au vin blanc
- Pommes de terre Yukon Gold en purée
- Déclinaison de légumes racines, rehaussée par une touche de beurre et de persil frais.
- Pain et beurre

VARIÉTÉS DE DESSERTS

...

- Bûches de Noël
- Un choix du chef
- Salade de fruits

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.

*Café, thé et
tisane inclus*



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.

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.**