

MENU

— du temps des fêtes —
2024



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
- 7 Bouchées tièdes
- 8 Station des spécialités (îlots)

MENU BANQUET

- 11 Banquet Signature de Noël

MENU BUFFET

- 14 Buffet traditionnel de Noël

MODALITÉS

- 16 Modalités

2024

Photos à titre indicatif seulement.



MENU

— FORMULE COCKTAIL —

FORMULE COCKTAIL

BOUCHÉES FROIDES

...

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

1. Canapé au saumon fumé
(Mousse de fromage frais, saumon fumé, aneth, oignon mariné)
2. Canapé à la tapenade
(Tapenade d'olives noires, anchois, tomates séchées, basilic frais)
3. Canapé d'artichauts
(Wonton frit, garni d'une salade de cœurs d'artichauts marinés, copeaux de parmesan)
4. Canapé de mousse de foie gras de canard
(Toast garni de mousse de foie gras, figues rôties, balsamique réduit)
5. Bouchée de salami
(Pic avec une tranche de salami, olives hachées, fromage feta, huile d'olive)
6. Bouchée de tartare de saumon
(Toast garni d'une boulette de tartare de saumon frais, oignons rouges ciselés, citron vert, coriandre)
7. Bouchée de quinoa
(Boulettes de quinoa, citron, herbes fraîches, sauce déesse verte)

2024

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Formule cocktail (suite)

BOUCHÉES TIÈDES

...

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

1. Canapé aux champignons
(Champignons nordiques poêlés, ail, thym frais, gratiné de fromage Oka)
2. Canapé de brie
(Toast garni de brie fondu, confiture de figues, noix grillées)
3. Bouchée de saucisses Merguez
(À la pointe de flèche, brochette de saucisses grillées, sauce barbecue maison)
4. Canapé de pesto
(Toast garni de pesto, de tomates séchées, de parmesan râpé, gratiné au four)
5. Satay de volaille
(Mini-brochette de poulet mariné et grillé, sauce aux cacahuètes)
6. Bouchée de chèvre chaud
(Mini nans, fromage de chèvre des neiges émietté et légèrement fondu, garni de miel, de noix, pousse de thym frais)
7. Bouchée de boulettes véganes
(Boulettes véganes, herbes fraîches, sauce marinara)

2024

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 MINI BURGERS

...

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

ÎLOT MINI POUTINE

...

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

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

ÎLOT À TARTARE

...

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

Saumon (croûtons, câpres,
yogourt nature, aneth)

COMMANDE MINIMUM DE 50 PERSONNES

2024

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 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

ÎLOT DESSERT - CRÈME & GO

...

Soupe dessert aux fraises
(fraises fraîches, sucre et crème. Bulles
éclatantes, Crumble de biscuit Graham et
crème fouettée)

OU

Crème brûlée chocolat et thé vert
(parfumée au thé vert aux saveurs délicates
et légèrement herbacées)

COMMANDE MINIMUM DE 50 PERSONNES

2024

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



MENU

— BANQUET —

BANQUET SIGNATURE DE NOËL

3 SERVICES (potage, plat de résistance et dessert)

60 \$ pers.

3 SERVICES (entrée, plat de résistance et dessert)

60 \$ pers.

4 SERVICES (entrée, potage, plat de résistance et dessert)

67 \$ pers.

CHOIX D'ENTRÉES

...

1. Magret de canard fumé, chutney de canneberges à l'érable, croustillant brioché et melon macéré aux épices
2. Combinaison de saveurs végétariennes, pêches, tomates cerises, fromage mozzarella Buffalo, réduit de balsamique et quelques feuilles de roquettes
3. Croustillant de champignons et chèvre au miel, petite salade de carottes et figues, yaourt aux herbes

CHOIX DE POTAGES

...

1. Velouté de carottes, gingembre et lait de coco, garniture de ciboulette hachée
2. Potage pommes de terre douces, céleri et lime
3. Crème de maïs, poireaux et paprika

(sans allergène prioritaire et à base de lait de coco et bouillon de légumes)

COMMANDE MINIMUM DE 50 PERSONNES

2024

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Banquet Signature de Noël (suite)

CHOIX DE PLATS DE RÉSISTANCE

...

1. Pintade rôtie parfumée au romarin et son jus de cuisson réduit au cidre de glace
2. Médaillon de Cerf rouge, sauce gastrique aux petits fruits nordiques
3. Pavé végétarien de céleri-rave mariné et grillé avec pesto d'épinard

DESSERT DES FÊTES

...

1. Entremets aux trois chocolats, éclat de souvenir d'enfance, crème anglaise au limoncello

Ou

2. Croisière fruitée, medley de fruits sans allergène

COMMANDE MINIMUM DE 50 PERSONNES

2024

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 red color with a semi-transparent white text overlay. The right half is a photograph of a buffet table. In the foreground of the photo, there are several silver platters. One platter in the immediate foreground is filled with small, round, golden-brown fried items, possibly dumplings or fritters. Behind it, another platter contains larger, folded items, possibly burritos or quesadillas. In the background, there are more platters, including one with a yellow dish. A small bouquet of white flowers with green leaves is in the bottom right corner of the photo. The overall lighting is warm and inviting.

MENU

— BUFFET —

BUFFET TRADITIONNEL DE NOËL

52 \$ pers.

POTAGE

...

Potage du moment, pain et beurre

INTERMÈDE

...

Marinades, crudités et trempettes

ENTRÉES

...

- Salade croquante du marché
- Salade de céleri-rave, fenouil et oranges
- Salade de pâtes gourmande au poulet et prosciutto grillé

COMMANDE MINIMUM DE 50 PERSONNES

2024

Prix avant les taxes et 18 % de frais administratifs. Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.



Buffet traditionnel de Noël (suite)

PLATS DE RÉSISTANCE

...

- Saumon de l'Atlantique, sauce fenouil et poivre rose
- Boeuf à la bourguignonne en croûte
- Tortellinis aux fromages et sauce rosée
- Légumes et pommes de terre festives

TABLE À DESSERTS

...

- Gâteau du soir
- Tartelette portugaise
- Mousse chocolat
- Medley de fruits sans allergène

COMMANDE MINIMUM DE 50 PERSONNES

2024

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.**