

MENU

— 2024 —



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LA CAGE

A composite image featuring a chef's hands in a kitchen. The left side is a close-up of a hand sprinkling a dark, granular substance (likely spices or herbs) onto a dish. The right side shows a chef's arm holding a green vegetable, with another hand sprinkling a light-colored substance (possibly cheese or breadcrumbs) onto a dish. In the background, there are various kitchen items like a pepper mill, glass jars, and metal containers. The overall lighting is warm and focused on the food preparation.

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 Déjeuner équilibré

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

MENU RÉUNION D'AFFAIRES

- 17 Formule buffet
- 19 Expérience Bento
- 20 Expérience Poke
- 21 Midi 10/30 sous cloche

MENU FORMULE BUFFET

- 23 Choix d'entrées
- 24 Choix de plats chauds
- 26 Section vegan

MENU BANQUET

- 28 Les entrées
- 28 L'interlude
- 29 Les plats
- 29 Section vegan
- 30 La carte des desserts

MENU FORMULE COCKTAIL

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

MODALITÉS

- 37 Modalités





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

37 \$/ 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

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

FORMULE BUFFET

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

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

*Café, thé et
tisane inclus*

2024

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

Photos à titre indicatif seulement.



DÉJEUNER SANTÉ

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

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

DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ

Œufs mollets, coupe de fruits, yogourt avec granola, pain de céréale grillé, pacanes torréfiées à l'érable

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

*Café, thé et
tisane inclus*

2024

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

Photos à titre indicatif seulement.



MENU

— BOÎTE REPAS —

BOÎTE REPAS DÉJEUNER

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

Version végétarienne disponible

19 \$/pers.

COMMANDE MINIMUM DE 15 REPAS

2024

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**

22 \$/pers.

SÉLECTION DE SANDWICHS

...

1. Wrap au poulet à la grecque et fromage feta
2. Baguettine au rôti de bœuf avec fromage suisse, cornichons à l'aneth et épinards
3. Ciabatta à la dinde, fromage brie, pommes et salsa de canneberges
4. Sandwich au poulet curry et asperges
5. Focaccia au saumon fumé, fenouil, oignons marinés et mousse de chèvre aux poivrons grillés
6. Sandwich aux poires, luzerne et mousse de chèvre

COMMANDE MINIMUM DE 15 REPAS

2024

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)

SÉLECTION DE SALADES

...

1. Salade Cobb

(Tomates cerises, concombre, légumes fusion, coriandre et menthe)

2. Salade de brocoli et chou kale à l'érable et ail

(Brocolis, minis choux kale, graines de tournesol, graines de citrouille, canneberges séchées, vinaigrette à l'érable et ail)

3. Salade de céleri-rave, fenouil et oranges

(Fenouil, céleri-rave, courgettes, poivrons rouges et jaunes, suprêmes d'orange, oignons rouges et coriandre)

4. Salade de pâtes gourmande

(Pâtes, tomates cerises, laitue, basilic, mayonnaise, yogourt et ail)

5. Salade de pâtes et de légumineuses

(Pâtes, épinards, haricots rouges, pois chiches, tomates séchées, fromage cantonnier, pesto au basilic)

COMMANDE MINIMUM DE 15 REPAS

2024

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

Photos à titre indicatif seulement.



— SUPPLÉMENTS (\$) —

Salé

Sac de croustilles

Fromage individuel

Mélange de noix montagnard

3,50 \$/ch

Santé

Fruit entier **2 \$**

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

Crudités

et trempette **3,50 \$**

Sucré

Biscuit maison
au chocolat OU
biscuit aux noix
de macadam

3 \$/ch

Breuvages

Boisson gazeuse

4 \$

Jus de fruits

4 \$

Eau plate en
canette Kando

4 \$

Jus de légumes

4 \$





MENU

— PAUSE-CAFÉ —

PAUSE-CAFÉ

1. Sélection de muffins (à la douzaine)
36\$
2. Variété de biscuits (à la douzaine)
28\$
3. Minis chocolatines (à la douzaine)
36\$
4. Minis croissants (à la douzaine)
32\$
5. Minis danoises assorties (à la douzaine)
32\$
6. Torsades chocolatées (à la douzaine)
45\$
7. Pain quatre-quarts au citron et pavot (à la douzaine)
36\$
8. Barres énergies maison (à la douzaine)
42\$
9. Brioches décadentes à la cannelle (à la douzaine)
45\$
10. Chaussons aux pommes (à la douzaine)
36\$
11. Danoises à l'érable et aux pacanes (à la douzaine)
45\$
12. Silex de café
80 \$/6,5 L (30 tasses) | 100 \$/8 L (50 tasses)
13. Pichet de jus d'oranges ou de jus de pommes
27\$

2024

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

Photos à titre indicatif seulement.



PAUSE-CAFÉ

DIVERS PLATEAUX

1. Plateau de croustilles de maïs et de salsa
40\$
2. Plateau de légumes et trempette
40\$
3. Plateau de fromages en cube, raisins et craquelins
50\$
4. Plateau de fromages québécois
75\$
5. Plateau de tortillas frites et houmous aux oignons caramélisés
35\$
6. Plateau de fruits
55\$

2024

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 brioches décadentes à la cannelle ou danoises à l'érable et pacanes)
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. Détente
(Tartelette portugaise saupoudrée de sucre en poudre et de cannelle)
7 \$/pers.
6. La classique
(Fromage doux, crudités et trempette)
12 \$/pers.
7. La Cage
(Maïs soufflé salé, crudités, croustilles de maïs et salsa)
12 \$/pers.

COMMANDE MINIMUM DE 15 PERSONNES

2024

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

— RÉUNION D’AFFAIRES —



MENU RÉUNION D'AFFAIRES

Formule buffet • **28\$/pers.**

(2 choix d'entrées • 2 choix de sandwiches • 1 choix de dessert)

Option de rajouter une soupe ou potage • **7\$/pers.**

CHOIX D'ENTRÉES

...

1. Salade verte et vinaigrette balsamique
2. Plateau de crudités et trempette
3. Salade de pâtes et de légumineuses
4. Taboulé traditionnel
5. Salade de carottes et de raisins golden
6. Salade traditionnelle grecque
7. Salade de pommes de terre aux lardons
8. Salade de pâtes gourmandes
9. Salade de quinoa aux pommes de terre douces
10. Salade de à la façon Cobb
11. Salade de brocoli et de chou kale à l'érable et à l'ail

COMMANDE MINIMUM DE 25 PERSONNES

2024

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

Photos à titre indicatif seulement.



Menu réunion d'affaires (suite)

CHOIX DE SANDWICHS

...

1. Wrap au poulet à la grecque et fromage feta
2. Sandwich au rôti de bœuf sur pain brioché avec fromage suisse, cornichons à l'aneth et épinards
3. Sandwich à la dinde, fromage brie, pommes et salsa de canneberges
4. Sandwich au poulet curry et asperges
5. Sandwich au saumon fumé, fenouil, oignons marinés et mousse de chèvre aux poivrons grillés
6. Sandwich aux poires, luzerne et mousse de chèvre

CHOIX DE DESSERTS

...

1. Délice sucré de saison
2. Mousse au chocolat blanc et bleuets du Québec
3. Avalanche à l'érable
4. Salade de fruits
5. Nanaimo
6. Entremets au chocolat noir et framboises

COMMANDE MINIMUM DE 25 PERSONNES

2024

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

Photos à titre indicatif seulement.



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

25\$

BOÎTE BENTO VÉGÉ

Patate douce grillée, Shiitake sauté, tofu frit, edamame, mangue, poivron rouge, coriandre hachée et oignon séché. Sauce wafu maison et huile de ciboulette et ail noir.

Dessert surprise du chef

24\$

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

25\$

COMMANDE MINIMUM DE 25 PERSONNES

2024

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
- Riz soufflé
- Chou rouge mariné
- Radis
- Oignons séchés
- Échalotes
- Coriandre hachée
- Nouilles de riz
- Riz vinaigré
- Saumon mariné
- Tofu mariné
- Poulet citron
- Sauce Wafu maison
- Sauce ponzu à l'érable
- Dessert surprise du chef

29\$

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.



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 DANS UN PLATEAU AVEC SALADE, PLAT PRINCIPAL, DESSERT ET UNE CLOCHE AU BESOIN.

C'est l'alternative d'une boîte repas chaude. Un seul choix pour le plat principal pour tout le groupe.

28\$

SALADES

Salade croquante de graines aromatique

CHOIX DE PLAT

1. Poitrine de poulet confit aux agrumes, courge du moment et légumes racines, jus de cuisson aux agrumes
2. Arrivage de poisson blanc poché au fumet, courge du moment et légumes racines, sauce crémée à l'aneth
3. Farfalles aux champignons sauce au vin blanc

DESSERT DE PÂTISSIER

4. Décadent au chocolat

COMMANDE MINIMUM DE 10 PERSONNES

2024

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

2 choix d'entrées • 2 choix de plats chauds • dessert du chef • **40 \$/pers.**

3 choix d'entrées • 3 choix de plats chauds • dessert du chef • **50 \$/pers.**

Intermède inclus: marinades, crudités et trempettes, salade verte et vinaigrette

CHOIX D'ENTRÉES

...

Soupes et potages

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

1. Potage du moment
2. Velouté de chou-fleur et cheddar
3. Potage aux pommes de chez nous
4. Crème de maïs poireau et paprika
5. Potage pommes de terre douces, céleri et lime
6. Velouté de panais, oignons et pommes de terre rôties

COMMANDE MINIMUM DE 60 PERSONNES

2024

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

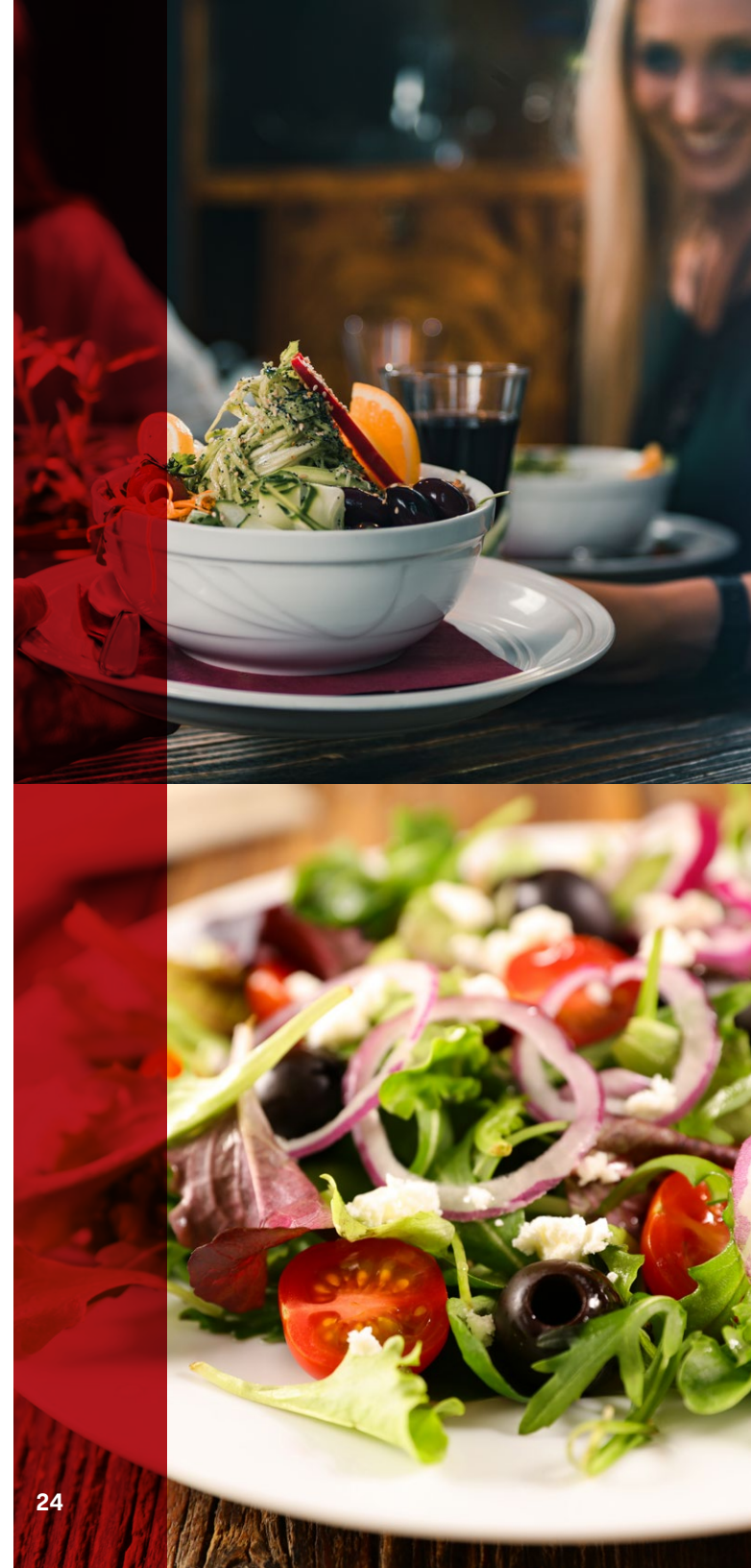
1. Salade Cobb
(Tomates cerises, concombre, légumes fusion, coriandre et menthe)
2. Salade de brocoli et chou kale à l'érable et ail
(Brocolis, minis choux kale, graines de tournesol, graines de citrouille, canneberges séchées, vinaigrette à l'érable et ail)
3. Salade de céleri-rave, fenouil et oranges
(Fenouil, céleri-rave, courgettes, poivrons rouges et jaunes, suprêmes d'orange, oignons rouges et coriandre)
4. Salade de pâtes gourmande
(Pâtes, tomates cerises, laitue, basilic, mayonnaise, yogourt et ail)
5. Salade de pâtes et de légumineuses
(Pâtes, épinards, haricots rouges, pois chiches, tomates séchées, fromage cantonnier, pesto au basilic)
6. Taboulé traditionnel
(Couscous, persil, tomates, concombre, oignons verts, jus et zeste de citron)
7. Salade de carottes et de raisins golden
(Carottes, raisins secs dorés, yaourt, miel, jus de citron, herbes fraîches)
8. Salade traditionnelle grecque
(Tomates, concombre, oignon rouge, poivron vert, feta, olives noires Kalamata)
9. Salade de pommes de terre aux lardons
(Pommes de terre, lardons fumés, oignons rouges, persil plat, moutarde, huile et vinaigre)
10. Salade de quinoa aux pommes de terre douces
(Quinoa, patates douces, oignon rouge, coriandre fraîche, cumin, jus de citron et huile d'olive)

COMMANDE MINIMUM DE 60 PERSONNES

2024

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 et salsa de mangues et fenouil
2. Suprême de poulet à la forestière
3. Poulet au curry (tofu version végétarienne)
4. Saumon béchamel en croûte
5. Parmentier de confit de canard, poireaux et jus réduits
6. Boeuf à la bourguignonne en croûte
7. Poulet à la basquaise
8. Mignon de porc aux 2 moutardes
9. Cannelloni farci au ricotta et épinards
10. Tortellini aux fromages et sauce rosée
11. Penne à la napolitaine
12. Gratin de fruits de mer nordique (crevettes et pétoncles)
* SUPPLÉMENT DE **5,95 \$**
13. Blanquette de veau du Québec, sauce crémeuse au vin

COMMANDE MINIMUM DE 60 PERSONNES

2024

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. Bâtonnets de pois chiche avec frittata aux légumes de saison
2. Ragoût tofu à la Strogonoff à base de crème végétale
3. Cassolette de lentilles à la marocaine et tempeh en ragoût
4. Steak de céleri rave, sur blanquette de tofu
5. Seitan à l'orange et légumes du moment
6. Lasagne végétarienne
7. Penne à la napolitaine

COMMANDE MINIMUM DE 60 PERSONNES

2024

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 • **50 \$/pers.**

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

LES ENTRÉES

...

1. Tourbillon de courgettes croquantes, légumes grillés et quinoa à la granny smith, acidulé à la lime (végétalien)
2. Terrine de sanglier et sa marmelade à la mangue
3. Rillettes de canard et son confit d'oignons au porto
4. Aiguillette de gravlax de saumon, câpres, crème sûre à l'aneth
5. Rillettes de homard et crevettes, fenouil braisé

L'INTERLUDE

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

...

1. Potage du moment
2. Velouté de chou-fleur et cheddar
3. Potage aux pommes de chez nous
4. Crème de maïs poireau et paprika
5. Potage pommes de terre douces, céleri et lime
6. Velouté de panais, oignons et pommes de terre rôties

COMMANDE MINIMUM DE 40 PERSONNES

2024

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

Photos à titre indicatif seulement.



LES PLATS

...

1. Suprême de poulet grillé, sauce au vin blanc et ail noir
2. Pavé de saumon, sauce à l'aneth et poivre rose
3. Filet de saumon de l'Atlantique, coulis de roquette et parmesan
4. Suprême de poulet aux pommes, sauce au cidre de pommes
5. Confit de canard et sauce gastrique aux canneberges à l'orange
6. Médaillon de veau, sauce forestière au cognac, purée de panais, légumes de saison
7. Filet de bœuf, beurre composé aux herbes, sauce porto et mignonnette de poivres *
8. Filet mignon de porc du Québec sauce à l'épinette
9. Macreuse de bœuf confite et son jus réduit de cuisson

* SUPPLÉMENT (\$)

Section végétarienne

10. Bâtonnets de pois chiche avec frittata aux légumes de saison
11. Ragoût tofu à la Strogonoff à base de crème végétale
12. Cassolette de lentilles à la marocaine et tempeh en ragoût
13. Steak de céleri rave, sur blanquette de tofu
14. Seitan à l'orange et légumes du moment
15. Penne à la napolitaine

COMMANDE MINIMUM DE 40 PERSONNES

2024

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. Tarte aux baies nordiques « fortement » meringuée
2. Délice créatif du jour
3. Entremets de caramel croustillant, crème au beurre parfum de thym et meringue suisse
4. Tarte Tatin de saison et caramel au thé des bois
5. Mousse au chocolat blanc et bleuets

COMMANDE MINIMUM DE 40 PERSONNES

2024

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 TIÈDES

...

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

1. Croustillant de légumes grillés agrémentés de crème sure à la ciboulette
2. Coupole de canard aux tomates séchées et noix de pin
3. Croustillant aux fromages du terroir, tapenade de poivrons rouges grillés
4. Boule cristalline de chèvre des neiges au miel
5. Crevette Won-Ton sauce wasabi et concombre
6. Arancini aux champignons du Québec et riz Arborio
7. Crevette won-ton, sauce noix de coco et curry
8. Amuse-bouche mozzarella, crème sûre à la ciboulette
9. Salade asiatique à l'effiloché de canard, chutney de gingembre et vinaigrette Wafu

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 FROIDES

...

3,50\$/ bouchée (minimum de 60 bouchées par choix)

1. Saumon fumé et crevettes nordiques aux herbes du potager
2. Végétarien : quinoa, émulsion de noix de pécan, mesclun diabolique
3. Salade de betteraves, pamplemousse et chèvre Capriny
4. Carpaccio de magret de canard fumé, gelée d'agrumes et fenouil confit
5. Saumon fumé, gelée de fruits sauvages, gingembre confit
6. Gourmande de parfait de volaille et perles d'oignons confits
7. Tartare de truite au fenouil, gingembre confit et fraises
8. Gravlax de truite, câpres, citron confit et émulsion boréale
9. Tartare de bœuf signature
10. Bonbon de saumon fumé harponné à l'érable, émulsion à la citrouille
11. Blini végétarien, légumes grillés, mousse de chèvre des neiges
12. Rillettes de crabe sur blini, croustillant de poireaux
13. Tataki de thon, croustilles de Won-Ton, avocat et huile de sésame et soya léger

2024

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

...

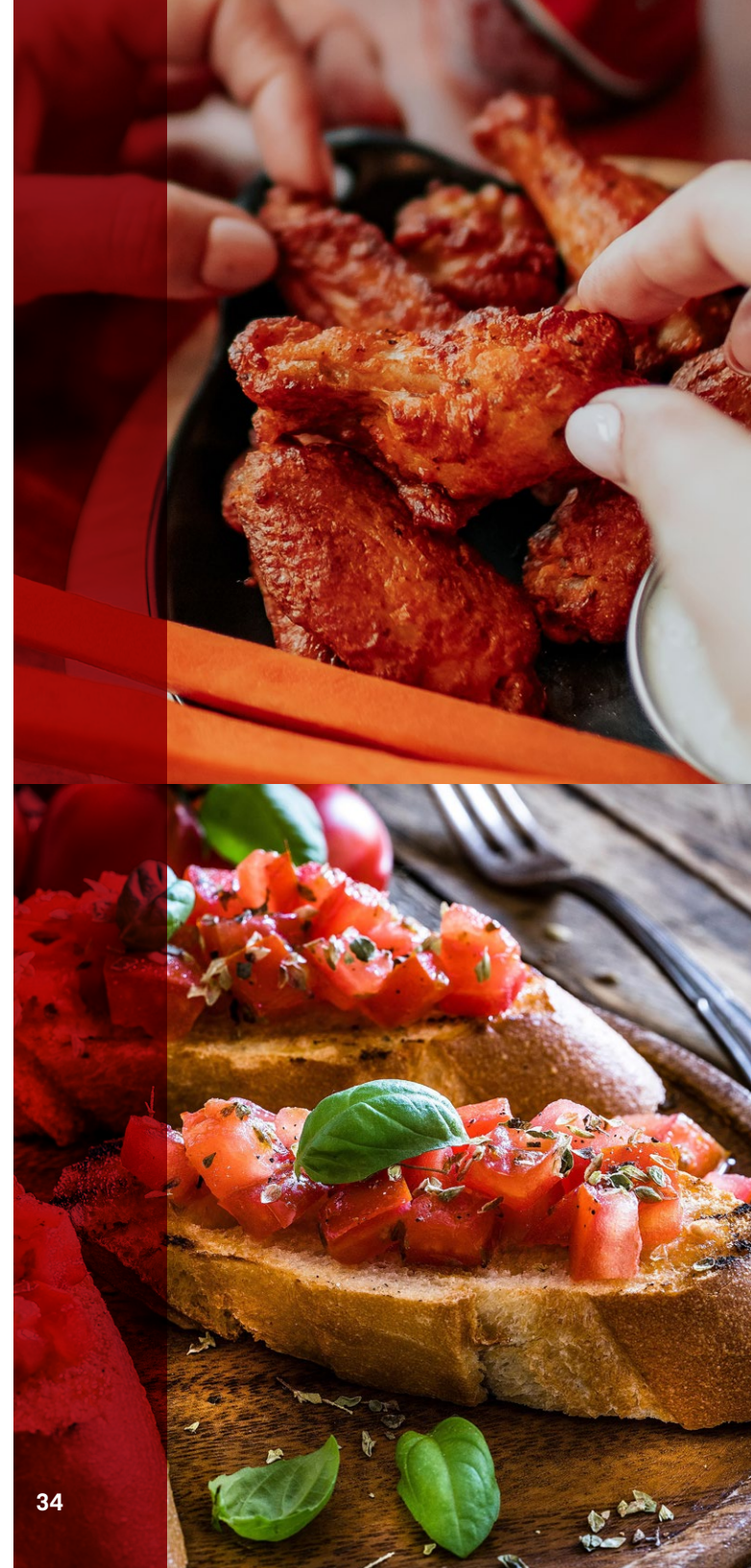
36\$ / douzaine

1. Bruschetta
2. Saucisses en pâte
3. Ailes de poulet Buffalo
4. Dumplings à la sauce thaï
5. Mini brochettes de tomates & bocconcinis, caramel balsamique, basilic

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 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

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 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

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.**