

MENU

ÉDITION

— 2026 —

CENTRE
DE FOIRES



ExpoCité



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

MENU RÉUNION D'AFFAIRES

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

MENU FORMULE BUFFET

- 21 Choix d'entrées
- 23 Choix de plats chauds
- 24 Section végétarienne

MENU BANQUET

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

MENU FORMULE COCKTAIL

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

MODALITÉS

- 35 Modalités

ÉDITION 2026

Prix avant les taxes et 18% de frais administratifs.

Prix sujets à changement sans préavis.

Photos à titre indicatif seulement.





MENU

— DÉJEUNER —

À PARTIR DE 23\$/PERS.

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
(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
(commande minimum de 15 repas)

FORMULE BUFFET

Œufs brouillés, pommes de terre, fèves au lard, bacon, saucisses, pain campagnard et confitures maison
(commande minimum de 50 repas)

ÉDITION 2026

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,
fruits de saison & amandes

(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),
confitures maison & eau aromatisé aux fruits.

(commande minimum de 15 repas)

*Café, thé et
tisane inclus*





MENU

— BOÎTE REPAS —

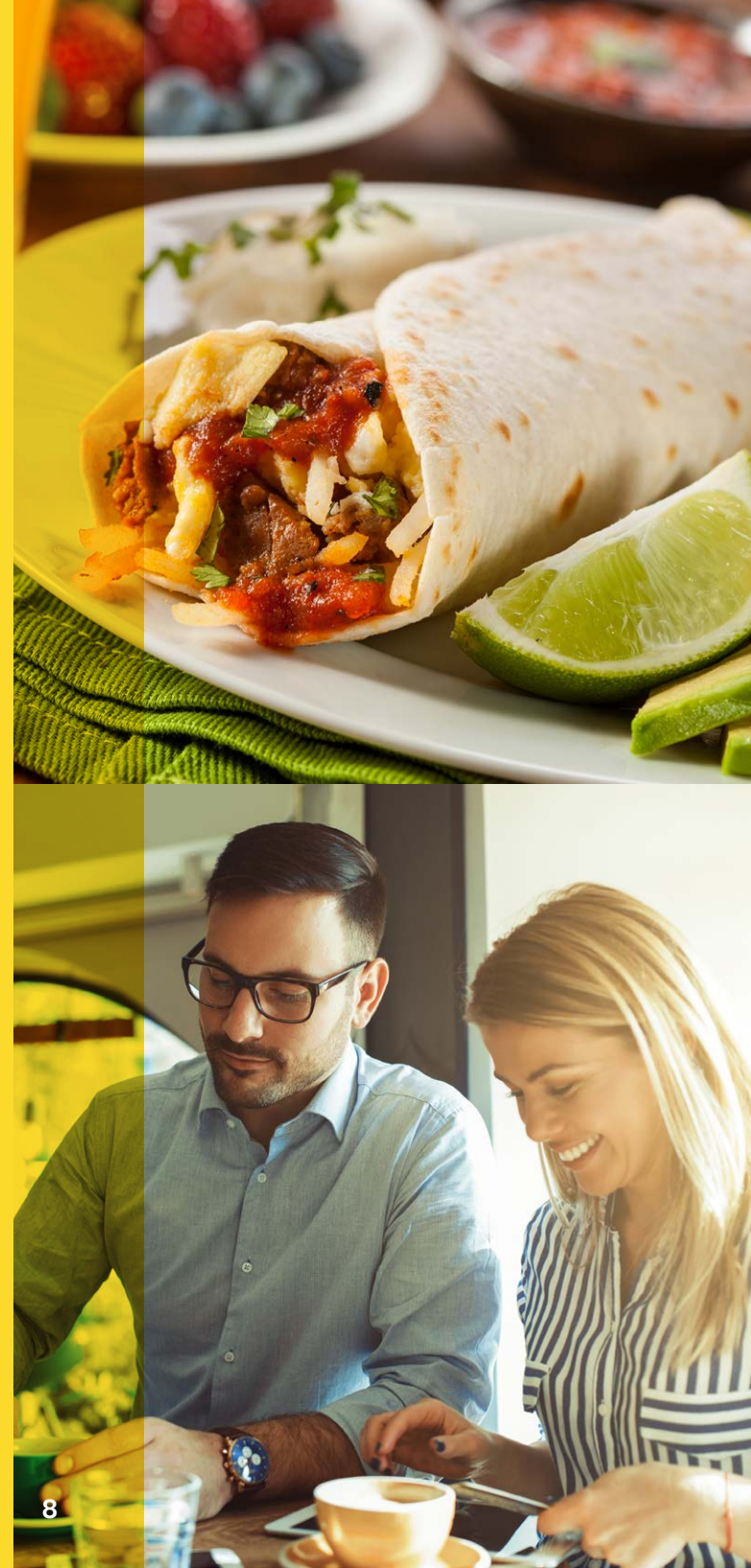
À PARTIR DE 20\$/PERS.

BOÎTE REPAS DÉJEUNER

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

Version végétarienne disponible

Commande minimum de 15 repas



BOÎTE REPAS À LA CARTE

COMPRENANT UN CHOIX DE SANDWICH,
UN CHOIX DE SALADE ET UN DESSERT DU CHEF

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. Quinoa et patates douces
(Canneberges, graines de tournesol et herbes fraîches)
6. Pastèque et feta
(Citron, huile d'olive et thym frais)

Commande minimum de 15 repas



Boîte repas à la carte (suite)

SÉLECTION DE SANDWICHES ET BOLS

- Sandwich à la viande fumée
(Fromage cheddar, relish, moutarde et cornichons)
- Sandwich au thon
(Pain brioché, mayonnaise aux cornichons, laitue, fromage suisse)
- Wrap au poulet
(Légumes fusion, mayonnaise chipotle, roquette et fromage tex-mex)
- Wrap au poulet, laitue et bacon
(Mayonnaise aux tomates séchées, fromage suisse)
- Wrap aux légumes
(Courgettes, poivrons, aubergines, oignons croustillants, bocconcini, mayonnaise à la lime)
- Croissant à la dinde et au jambon
(Fromage brie, mayonnaise à la moutarde de Dijon)
- Bol avec émincé de volaille mariné au citron
(Sur lit d'orzo, lanières de poivrons rôtis, sauce froide à la mayonnaise à l'orange)
- Bol niçoise revisité
(Laitue, haricots verts, pommes de terre, olives, œufs durs, thon, vinaigrette légère)
- 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



Boîte repas à la carte (suite)

— suppléments (\$) —

SALÉ

Sac de croustilles

Fromage

Mélange de noix montagnard

SANTÉ

Fruit entier

Salade de fruits Crudités
et trempette

SUCRÉ

Biscuit maison
au chocolat OU
biscuit aux noix
de macadam

BREUVAGES

Boisson gazeuse

Jus de fruits

Eau plate en
canette Kando

Jus de légumes





MENU

— PAUSE-CAFÉ —

PAUSE-CAFÉ

À PARTIR DE 30\$/DOUZAINÉ

1. Sélection de muffins (à la douzaine)
2. Variété de biscuits (à la douzaine)
3. Minis chocolatines (à la douzaine)
4. Minis croissants (à la douzaine)
5. Minis danoises assorties (à la douzaine)
6. Torsades chocolatées (à la douzaine)
7. Pain quatre-quarts (à la douzaine)
8. Barres énergies maison (à la douzaine)
9. Silex de café **À PARTIR DE 85\$/SILEX**
10. Pichet de jus d'oranges ou de jus de pommes



DIVERS PLATEAUX

À PARTIR DE 40\$/UNITÉ

1. Plateau de croustilles de maïs et de salsa
2. Plateau de légumes et trempette
3. Plateau de fromages en cube, raisins et craquelins
4. Plateau de fromages québécois
5. Plateau de tortillas frites et houmous aux oignons caramélisés
6. Plateau de fruits
7. Plateau de pommes du Québec



FORFAITS PAUSE-CAFÉ GOURMANDE À PARTIR DE 7\$/PERS.

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)
2. La matinale
(1,5 croissants, confiture et compote maison)
3. Pays de Galles
(1,5 muffins maison du jour, fruits de saison tranchés)
4. Moelleuse
(1,5 biscuits gourmets, fruits de saison tranchés)
5. La classique
(Fromage doux, crudités et trempette)
6. La Cage
(Maïs soufflé salé, crudités, croustilles de maïs et salsa)

Commande minimum de 15 personnes

Café, thé et
tisane inclus





MENU

— RÉUNION D’AFFAIRES —

À PARTIR DE 27\$/PERS.

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 RECYCLABLE

BOÎTE BENTO SAUMON

Saumon mariné épicé, riz vinaigré, edamane, mangue, poivron rouge, wakamé, chou rouge mariné, radis, oignons vert, julienne de carottes, coriandre
Sauce wafu maison et sauce ponzu à l'érable.
Dessert surprise du chef

BOÎTE BENTO VOLLAILLE MARINÉE

Vollaille au citron confit, riz vinaigré, edamane, mangue, poivron rouge, wakamé, chou rouge mariné, radis, oignons vert, julienne de carottes, coriandre
Sauce wafu maison et sauce ponzu à l'érable.
Dessert surprise du chef

BOÎTE BENTO VÉGÉ

Inspiration du chef

Commande minimum de 25 personnes



EXPÉRIENCE POKE

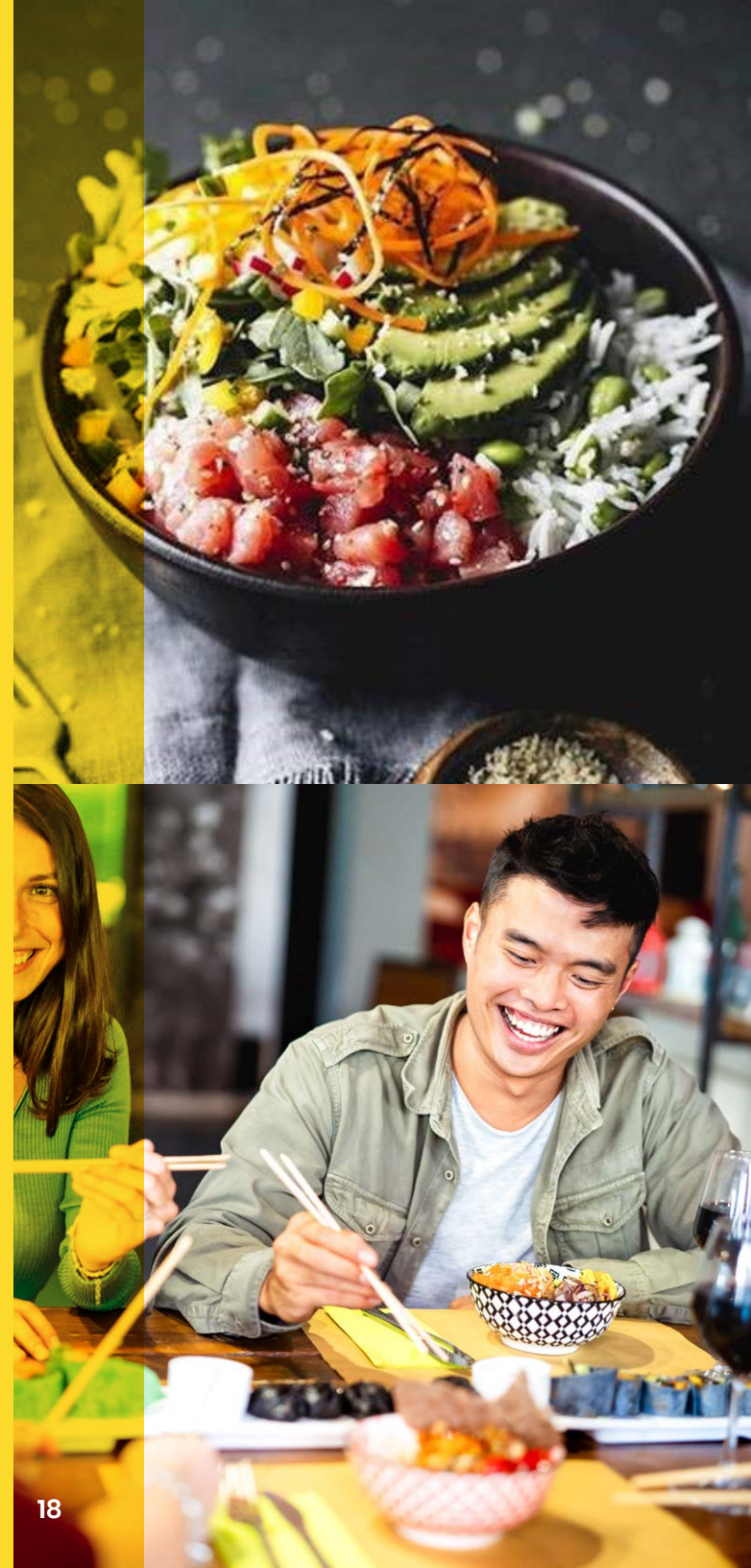
BUFFET STATION POKE BOWL À CONSTRUIRE

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
- Riz vinaigré
- Quinoa
- Saumon mariné
- Tofu mariné
- Poulet citron
- Sauce Wafu maison
- Sauce soya
- Dessert surprise du chef

Commande minimum de 50 personnes



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.

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

*Café, thé et
tisane inclus*



A buffet table with various dishes including salads, bread, and meat. The image is split into two panels. The left panel shows a close-up of a salad with green lettuce and a dressing. The right panel shows a close-up of a bread basket filled with rolls. The text is overlaid on the left panel.

MENU

— FORMULE BUFFET —

À PARTIR DE 46\$/PERS.

FORMULE BUFFET

1 potage • 2 salades • 1 viande / 1 poisson / 1 pâte ou un plat végétarien • dessert du chef

1 potage • 3 salades • 1 viande / 1 poisson / 1 pâte / 1 plat végétarien • dessert du chef

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



Formule buffet (suite)

CHOIX D'ENTRÉES (suite)

...

Salades tendance

1. Bocconcini et tomates cerises
(Basilic frais, huile d'olive et jus de citron)
2. Pâtes gourmandes 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. Quinoa et patates douces
(Canneberges, graines de tournesol et herbes fraîches)
6. Pastèque et feta
(citron, huile d'olive et thym frais)

Commande minimum de 60 personnes



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

*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

*Café, thé et
tisane inclus*



MENU

— BANQUET —

À PARTIR DE 60\$/PERS.

MENU BANQUET

3 services • inclus: 1 choix d'entrée ou 1 interlude • dessert

4 services • inclus: 1 choix d'entrée et 1 interlude • dessert

LES ENTRÉES

1. Carpaccio de betteraves marinées aux agrumes
(Accompagné d'un chèvre des neiges fouetté et d'un filet d'huile d'olive délicatement parfumée)
2. Fondue au fromage nordique
(Accompagnée 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. Mosaique 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



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
(Accompagnée 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



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



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

*Café, thé et
tisane inclus*



MENU

— FORMULE COCKTAIL —

À PARTIR DE 4\$/BOUCHÉE

FORMULE COCKTAIL

BOUCHÉES FROIDES

...

(60 bouchées et plus par choix)

1. Saumon fumé et crevettes nordiques aux herbes du potager
2. Étagé de betteraves et mandarines, 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

...

(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 à la mangue
5. Arancini aux champignons du Québec



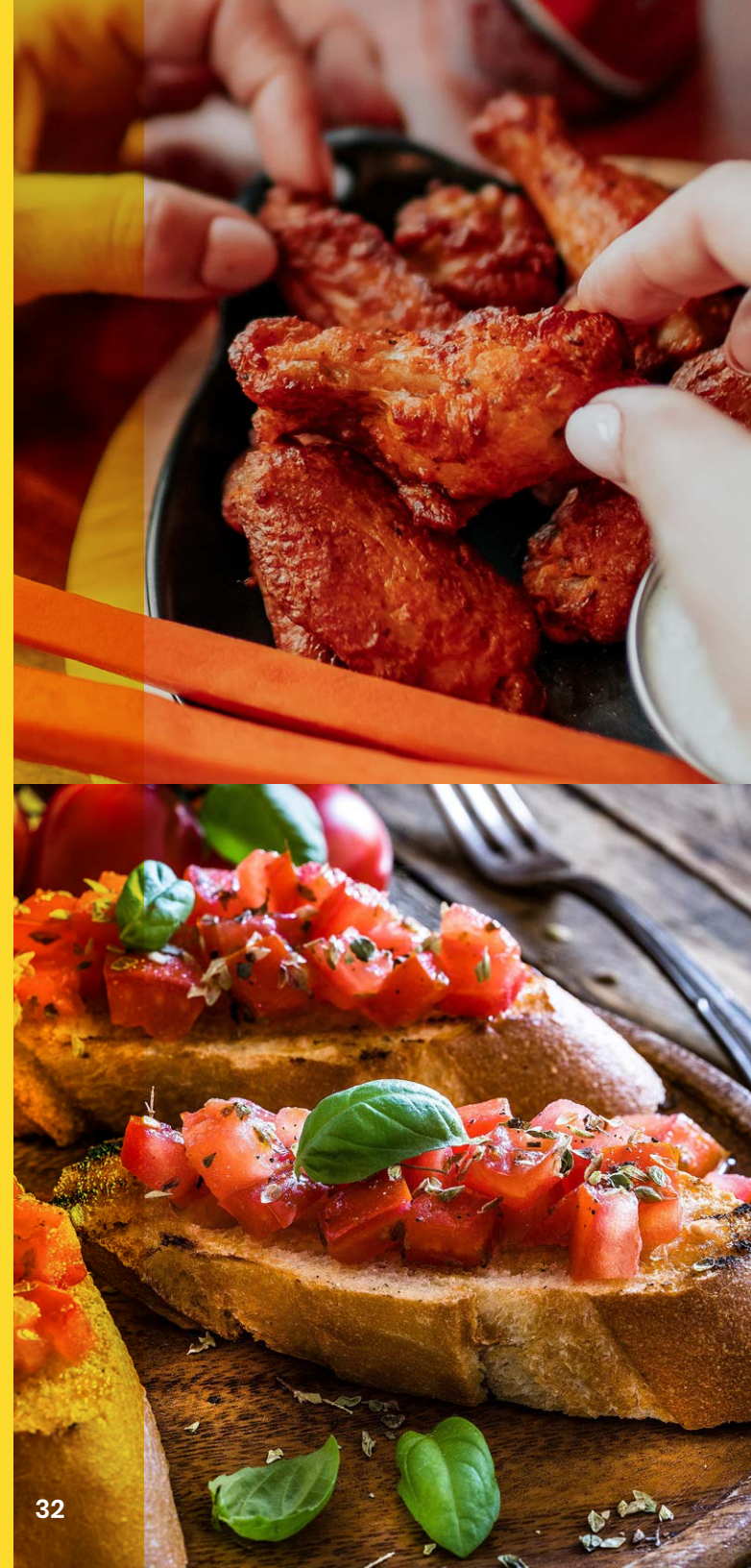
Formule cocktail (suite)

CANAPÉS CLASSIQUES

...

À PARTIR DE 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



STATION DES SPÉCIALITÉS

À PARTIR DE 14\$ pers. (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)
avec mini portion de
Salade de choux

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



Station des spécialités (suite)

À PARTIR DE 14\$ /pers.

(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



DEMANDE D'INFORMATION



Marjorie Salvas
Directrice aux ventes
418-691-7110 poste 2410
msalvas@cage.ca