

SOCIÉTÉ

TRAITEUR



Notre vision

Rencontrez l'équipe à l'esprit innovateur. Un repas, c'est bien plus que de la simple nourriture. À Société Traiteur, notre but est de créer une expérience inoubliable qui stimule tous vos sens, en appliquant une mentalité verte qui aide à faire de notre planète un meilleur endroit où vivre.

Notre personnel de service est passé maître dans l'art du service professionnel impeccable et du stylisme culinaire innovateur, et notre équipe de cuisine met de l'avant les saveurs et l'importance des ingrédients locaux et frais. Ensemble, nos deux équipes exécutent vos idées créatives avec passion, offrant de la nourriture sensationnelle qui fera de vos événements un succès.

Société Traiteur est fière d'être le premier traiteur vert à Montréal qui composte dans nos locaux ainsi que sur place, aux événements. Notre entreprise change la société un repas à la fois, grâce à vous. Avec une équipe qui compte plus de 70 années d'expériences cumulées, vous pouvez être assuré que nous allons pousser les limites pour que chaque événement signé Société Traiteur soit une expérience inoubliable.





entrées froides

- › Salade de betteraves ancestrales, radicchio, chou tосcan, raisins rouges, menthe fraîche, basilic, graines de citrouille grillées et moutarde au miel
- › Salade italienne avec tomates cerises semi-séchées, tomates cerises fraîches de saison, olives riviera, basilic frais, roquette finie avec du mosto cotto
- › Salade du marché Jean-Talon servie laitue artisanale, menthe, basilic, graines de tournesol grillées, fraises locales du Québec, radis melon d'eau, fini avec vinaigrette au champagne
- › Salade de betteraves ancestrales servie avec fromage de chèvre chaud, raisins rouges, roquette, noix confites et vinaigrette au miel de dijon +5 \$
- › Salade Burrata classique servie avec tomates cerises semi-séchées, tomates cerises fraîches de saison, olives riviera, basilic frais, roquette finie avec mosto cotto +6 \$
- › Salade de burrata italienne servie avec figues de saison, roquette, prosciutto di parma, pêche marinée, balsamique, sel de la mer de Maldon et fini avec de l'huile d'olive extra vierge +6 \$
- › Carpaccio de saumon composé d'une tranche de saumon biologique servi avec caviar tobiko et mjuol, micro-herbes fraîches, échalotes marinées, crème fraîche, huile d'olive extra vierge et une touche de sauce miso sucrée +8 \$
- › Gravlax de saumon servi avec laitue artisanale, radis melon d'eau, menthe, aneth frais, chips de bagel et fini avec une vinaigrette au champagne +8 \$
- › Tartare de saumon servi avec soya et sauce Aioli, tobiko, jalapeno et croustille de lotus +8 \$



Entrées Chaudes

Inclus dans tous les forfaits

- › Gâteau au saumon fait avec pommes de terre Yukon Gold et servi avec yogourt et aioli aux herbes fraîches
- › Spanakopita servi avec copeaux de fenouil et tzatziki maison
- › Courge musquée, croûtons au levain, fromage de chèvre vieilli et huile d'olive fumée
- › Soupe de panais servie avec chutney à l'érable et bacon
- › Velouté de carotte et gingembre servi avec croûton au levain



pâtes

- › Busiate di sicilia, crème de champignons sauvages, sauce à la truffe, poivre noir, copeaux de parmesan
- › Raviolis farcis de côte de bœuf sauce demi-glace, champignons, copeaux de pecorino pepato
- › Tortellinis aux fromages servi avec une sauce tomate macchiato et bruine de pesto de basilic frais
- › Gemelli avec sauce tomate classique, pesto basilic & de menthe, poivre noir

plat principal

Tous nos plats principaux sont servis avec votre choix de purée ou de pommes de terre rôties.
Gratin dauphinois disponible +2 \$. Notre chef est fier de travailler avec des ingrédients locaux, c'est pourquoi vos plats principaux seront toujours accompagnés de 3 légumes de saison sélectionnés par le chef

Poisson

- › Flétan en croûte de pistaches et fines herbes +8 \$
- › Filet de morue noire au miso +10\$
- › Pavé de saumon ●●●
- › Bar de Méditerranée +7 \$ ●
- › Filet de morue ●●●

Sauces de poisson

- › Beurre blanc
- › Salsa cruda
- › Salsa verde
- › Gremolata orange
- › Sauce beurre citron câpres
- › Sauce méditerranéenne

Végétarien ●●●

- › «Pétoncles» aux pleurotes du roi
- › Steak de chou-fleur style miso avec graines de citrouille et champignons shiitake
- › Pâte feuilletée aux légumes de saison grillés et pesto au basilic

● = Bronze ● = Silver ● = Gold

Viande

- › Short rib braisé AAA 36 heures +5 \$ ●
- › Filet mignon AAA Aspen ridge 8 oz +10 \$
- › Épinards farcis et suprême de poulet au parmesan ●●●
- › Suprême de poulet classique ●●●
- › Côte de Veau de grain du Québec +10 \$
- › Jarret d'agneau braisé ●●●
- › Côtelette d'agneau méditerranéenne +10 \$
- › Carré d'agneau provençal (4 côtelettes) +10 \$
- › Osso Bucco de veau +5\$ ●●
- › Côtelette de porc coupe française ●●●
- › Côte de veau +7\$
- › Carré d'agneau +5\$
- › Filet mignon +5\$
- › Côtelette d'agneau +5\$
- › Jarret de veau + 5\$ ●
- › Escalopes de veau ●●●

Sauces à la viande

- › Sauce Chimichurri
- › Sauce aux champignons sauvages
- › Jus de cuisson
- › Sauce au vin rouge
- › Gremolata orange



dessert

Gâteau fondant au caramel au chocolat servi avec un filet de caramel salé et coulis de fraise et meringue

Tiramisu classique à base de mascarpone fouetté, café, biscuit de Savoie, cacao

Tarte crumble aux pommes servie avec coulis de caramel

Tarte aux fruits de saison classique





poissons

CANAPÉS

JOE'S STONE CRAB

Crabe bleu sauvage avec aïoli de yuzu, cerfeuil et tobiko servi sur un concombre

SUSHI PIZZA

Délicieux gâteau de riz croustillant garni de saumon tartare, rémoulade de crabe, aïoli nori et tobiko

CREVETTES SUR TOAST

Crevettes cajun, guacamole, pico de gallo et crème fraîche servis sur un tacos au maïs

SUCETTE AUX CREVETTES HAÏLANDAISES

Brochette de crevettes à la noix de coco thaï servie avec sauce au piment doux et sambal aux graines de sésame

CEVICHE DE PÉTONCLES

Jus de ponzu et jus de citron vert fraîchement pressé, échalotes et fenouil marinés, fraise, coriandre, poivre rose servis sur un coquillage

HAMBURGER AU SAUMON

Galette de saumon sauvage servie avec oignon et concombre marinés, coriandre, laitue croustillante et aïoli au wasabi

SAUMON ABURI +1\$

Toro de saumon bio sur nigiri, flambé à la minute servi, sauce miso sucrée

NIGIRI AU THON +1\$

Nigiri de thon rouge garni de pêche truffée

TARTARE DE THON

Tartare de thon Ahi avec concombre mariné, aïoli au sésame, soya à l'érable servi sur un craquelin de riz

CROQUETTE PORTUGAISE

Beignet de morue de la Gaspésie servi avec une délicieuse sauce tartare maison

HOMARD BLT +2\$

Pain brioché poêlé au beurre servi avec salade de homard et bouchées de bacon croustillant

PULPO

Poulpe espagnol braisé servi avec tomates confites, olives noires et huile d'olive extra vierge au romarin

TACOS CROUSTILLANTS

Mini taco de maïs croustillant servi avec salsa, crème sure, salade de coriandre maison et votre choix de poisson ou de crevettes

ROULEAU DE PRINTEMPS AU SAUMON FRAIS

Rouleaux de papier de riz servis avec tartare de saumon, tobiko rouge, laitue, mangue, fraise, sésames grillés, menthe, basilic thaï, sauce unazi

ROULEAU DE HOMARD +3\$

Mini lobster roll servi dans un pain au lait poêlé au beurre

LE MOSCOU

Blini classique servi avec crème fraîche maison et caviar

SAUMON KAMIKAZE

Saumon, concombre, avocat, mayo épicée, croustillant de tempura

 = Végétalien

 = Végétarien

 = Sans gluten

 = Sans lactose

 = Aucun chef requis

 = Canapé chaud

 = Contient des noix

végétarien + vegan

CANAPÉS

ROULEAU DE PRINTEMPS

Rouleau de papier de riz servi avec tofu teriyaki grillé, concombres, carottes, laitue, sauce nuoc cham vietnamienne

BEIGNET DE MAÏS

Beignet de maïs du Québec servi avec caviar mujol et aïoli Wakami

ARANCINI À LA TRUFFE

Boule de riz italienne classique à base de truffe d'Alba servie avec aïoli aux poireaux carbonisés

ROULEAU IMPÉRIAL

Deep fried imperial roll made with seasonal vegetables and served with homemade plum sauce

QUESADILLA

Cheddar vieilli, Monterey Jack servis avec crème à la lime

TARTE DE BURRATA

Mini tartelette salée servie avec burrata, olives taggiasche, tomates séchées et gouttes de piment doux

NIGRI DE PATATE DOUCE

Nigiri végétalien classique servi avec patates douces sauce unagi

DUMPLING AUX LÉGUMES

Dumpling poêlé servi avec sauce soja, sambal et miel sucré garni de graines de sésame noir grillées

MAC & CHEESE

Boule de macaroni au fromage fait de cheddar vieilli et de provolone servi avec un aïoli épicé

GRILLED CHEESE OMG

Fromage suisse et fromage à raclette, graines de citrouille marinées, le tout pressé dans un délicieux grilled cheese

LE V TACO

Mini taco de maïs croustillant à la patate douce

LE V TAO

Tofu frit au sésame et échalote servi avec notre sauce secrète Général Tao sur une cuillère asiatique

LE MAKI VEGAN

Maki végétalien avec carottes frites, patates douces, pesto de tomates séchées

 = Végétalien

 = Végétarien

 = Sans gluten

 = Sans lactose

 = Aucun chef requis

 = Canapé chaud

 = Contient des noix



CANAPÉS

MINI-SANDWICH RUBEN

Mini pain brioché au beurre servi avec de la viande fumée classique de Montréal et du fromage provolone fondu, le tout nappé de notre sauce crémeuse Reuben

STEAK FRITE

Croustille de maison servie avec steak haché grillé, sel de mer de Maldon, aïoli au raifort

TARTARE À LA CÉSAR

Tartare de bœuf AAA Angus servi avec vinaigrette césar maison, morceaux de parmesan, câpres frites, confiture de bacon maison servi sur notre croûton au levain

TARTARE DE TRUFFE ET FIGUE

Tartare de bœuf AAA Angus servi avec un morceau de parmesan garni de confiture de figues caramélisées et d'aïoli à la truffe

EGGROLL À LA VIANDE FUMÉE

Rouleaux impériaux classiques à la viande fumée de Montréal servis avec de la moutarde fumée

MAC-CRÊPE

Mini burger fait de pancake, boulette faite de viande AAA Angus, cheddar américain et aïoli épicé au sirop d'érable

L'AMÉRICANO

Mini-burgers, oignons caramélisés, cheddar vieilli et notre sauce maison secrète

POULET MAC SLIDER

Burger de poulet croustillant servi avec de la laitue, cornichon et sauce ranch classique

GÉNÉRAL TAO

Poulet frit, oignon vert, piment et graines de sésame grillées servi avec notre sauce général Tao maison

BOUCHÉES DE MARGARITA

Wontons frits servis avec mozzarella di buffalo, sauce tomate, basilic et sopressata épicée

BROCHETTE DE POULET

Brochette de poulet classique mariné servi avec carottes et salade de chou maison garnie de sauce soja sucrée

DATE

Dattes marocaines farcis de fromage taleggio, Grenoble, enrobées de bacon et arrosées de miel été

TACO

Mini taco de maïs croustillant servi avec salsa, crème sure, salade de coriandre maison et votre choix de steak grillé ou de poulet grillé

LA SUCETTE DE FOIE +5 \$

Sucette de foie gras farcie à la confiture d'abricot enrobée d'un popping rock candy salé

LE NIGIRI EXCLUSIF +4 \$

Nigiri servi boeuf Wagyu, gastrique myrtille, foie gras flambé et Maldon fumé

LA SUCETTE D'AGNEAU DU QC +4 \$

Côtelettes d'agneau du Québec grillées marinées dans un chimichurri à la menthe

 = Végétalien

 = Sans gluten

 = Aucun chef requis

 = Contient des noix

 = Végétarien

 = Sans lactose

 = Canapé chaud

CANAPÉS PRINTEMPS & ÉTÉ

SAUMON FUMÉ

Gravlax de saumon maison servie sur un blini maison et crème fraîche garni de tout bagel

HUÎTRE 🌿 🥛

Huître classique servie avec une mignonette aux fruits de la passion

FOIE GRAS 🥛

Foie gras au torchon classique servi avec une gelée d'abricot et d'érable

POGO DE MERGEZ

Mini pogo de merguez maison servi avec tzatziki libanais



CANAPÉ AUTOMNE & HIVER

MAKI AU FOIE GRAS 🌿 🥛

Servi avec une gelée de Porto

LA PRINCESSE PÉTONCLE +2\$ 🌿 🥛

Pétoncle princesse au four façon St-Jacques, crevettes argentines et gruyère

RILLETTES DE SAUMON

Rillettes de saumon maison servie sur des frites de bagel croustillantes garnies d'aïoli à l'aneth

GRILLED CHEESE À CÔTES CÔTE DE BŒUF

Grilled cheese servi avec effiloche de côte de bœuf, gouda vieilli, cheddar vieilli, cornichon frit & graines de moutarde marinées



🌿 = Végétalien
🥛 = Végétarien

🌿 = Sans gluten
🥛 = Sans lactose

👨‍🍳 = Aucun chef requis
🔥 = Canapé chaud

🥜 = Contient des noix

desserts

- Mini-gâteau Oreo
- Cupcake velours rouge
- Cannoli classique
- Assortiment de beignes +2 \$
- Assortiment de bombolonis +2 \$
- Macarons aux fruits de la passion, chocolat et framboises
- Mini tarte au citron
- Mini tarte aux fruits de saison
- Fraise trempée aux chocolats 🌱
- Verrine de tiramisu
- Natas portugais à l'érable
- Sandwich à la crème glacée au chocolat +4 \$
- Tarte salée à la mousse au chocolat blanc à la framboise
- Churros dulce de leche
- Mini coupe de fruits de saison 🌱🌱🍷
- Brownie double chocolat 🌱🌱🍷



🌱 = Végétalien
🍷 = Végétarien

🌱 = Sans gluten
🍷 = Sans lactose

🍷 = Aucun chef requis
🔥 = Canapé chaud

🍷 = Contient des noix

Tapas+ midnight snack

9\$ chaque

SUSHI PIZZA 🍣

Délicieux gâteau de riz croustillant garni de saumon tartare, rémoulade de crabe, aïoli nori et tobiko

HAMBURGER AU SAUMON

Galette de saumon sauvage servie avec oignon et concombre marinés, coriandre, laitue croustillante et aïoli au wasabi

ROULEAU DE HOMARD

Mini lobster roll servi dans un pain au lait poêlé au beurre

ROULEAU DE PRINTEMPS AU SAUMON FRAIS 🍣🌱🥚

Rouleaux de papier de riz servis avec tartare de saumon, tobiko rouge, laitue, mangue, fraise, sésames grillés, menthe, basilic thaï, sauce soya sucrée (rouleau entier)

ROULEAU DE PRINTEMPS 🌱🌱🍣

Rouleau de papier de riz servi avec tofu teriyaki grillé, concombres, carottes, laitue, sauce nuoc cham vietnamienne (rouleau entier)

DUMPLING AUX LÉGUMES(3) 🌱🍣

Dumpling poêlé servi avec sauce soja, sambal et miel sucré garni de graines de sésame noir grillées

FROMAGE GRILLÉ OMG

Fromage suisse et fromage à raclette, oignon caramélisé, graines de moutarde marinées maison le tout pressé dans un délicieux grilled cheese

GÉNÉRAL TAO 🌱🍣

Poulet frit, oignon vert, piment et graines de sésame grillées servi avec notre sauce général Tao maison servi avec du riz

LE V TAO VEGAN 🌱🌱🍣

Tofu frit au sésame et échalote servi avec notre sauce secrète Général Tao servi avec du riz

MINI-SANDWICH RUBEN

Mini pain brioché au beurre servi avec de la viande fumée classique de Montréal et du fromage provolone fondu, le tout nappé de notre sauce crémeuse Reuben



🌱 = Végétalien

🌱 = Sans gluten

🍣 = Aucun chef requis

🍄 = Contient des noix

🌱 = Végétarien

🍣 = Sans lactose

🔥 = Canapé chaud

TARTARE CÉSAR

Tartare de bœuf Angus AAA servi avec vinaigrette César maison, morceaux de parmesan, câpres frites, confiture de bacon maison servi avec un croûton au levain en accompagnement

TARTARE DE TRUFFE ET FIGUE

Tartare de bœuf AAA Angus servi avec un morceau de parmesan garni de confiture de figues caramélisées et d'aïoli à la truffe avec un croûton au levain sur le côté

L'AMÉRICANO

Mini-burgers nourris à l'herbe servis avec oignons caramélisés, cheddar vieilli et notre sauce maison secrète

POULET MAC SLIDER

Burger de poulet fermier croustillant servi avec de la laitue croustillante et notre propre version de la vinaigrette ranch classique

BAO BUN

Pain bao vapeur servi avec poitrine de porc glacée, salade de chou marinée et sauce soja sucrée

LE MINI CLIPBOARD

Assortiment de charcuterie et fromages servis de manière innovante sur un mini presse papier

TACOS

Taco à la farine servi avec salsa, crème sure, salade de choux et coriandre et votre choix de steak grillé, poulet grillé, crevettes, poisson ou patate douce, le tout servi avec nachos

CÔNE DE CALAMARS FRITS +2 \$

Mini cornet servi avec un quartier de citron et une sauce tartare maison

FROMAGE GRILLÉ

Grilled cheese classique avec fromage provolone pressé à la minute

HOT-DOG

Hot-dog classique servi avec tous les accompagnements nécessaires !

POKE BOWL

Servi avec ananas, algues, radis pastèque, carottes marinées râpées, chou violet, sésame et un choix de :

- › Miso Tofu
- › Tartare de Saumon
- › Poulet coréen

SANDWICH AU SMOKED MEAT

Fumée servis avec de la moutarde et cornichon

POUTINE

1. POUTINE CLASSIQUE

Fromage en grains français, frites maison et sauce classique

2. POUTINE GRECQUE

Feta, tzatziki, herbes fraîches

3. POUTINE BIG MAC

Sauces style «Big Mac», viande hachée et cheddar

4. POUTINE AU HOMARD +4 \$

Homard du Québec, façon bisque de Mornay, cerfeuil

5. POUTINE AU FOIE GRAS +4 \$

Sauce au foie gras, fromage en grains, copeaux de foie gras

Pour tous les burgers et sandwiches, un choix de frites ou salade est disponible pour un supplément de 2\$ par tapas.



🌱 = Végétalien
🌿 = Végétarien

🌾 = Sans gluten
🚫 = Sans lactose

👨‍🍳 = Aucun chef requis
🔥 = Canapé chaud

🥜 = Contient des noix



station d'huitres

12 \$ par personne

3 huîtres fraîches de saison, ouvertes à la minute

Servi avec tabasco et citron, mignotette classique, estragon & concombre et fruit de la station

station grazing

15 \$ par personne

Offrez à vos sens une gamme de créations conçues par des experts. Un festin de fromages gastronomiques, fruits frais, charcuterie, fruits secs, assortiment de noix, pain frais et craquelins.

station de pâtes

12 \$ par personne

Choix de 2 types de pâtes parmi les suivantes :

- Busiate di sicilia, crème de champignons sauvages, sauce à la truffe, poivre noir, copeaux de parmesan
- Raviolis de bœuf farcis servis avec sauce aux champignons demi-glace, copeaux de pecorino pepato
- Tortellini au fromage servi avec une sauce tomate Macchiato, basilic, pesto
- Gemelli avec sauce pomodoro classique, pesto à la menthe, poivre noir

station tartare

15 \$ par personne (choix de 2 types de tartares)

TARTARE CÉSAR

Tartare de bœuf Angus AAA servi avec vinaigrette César maison, morceaux de parmesan, câpres frites, confiture de bacon maison servi avec un croûton au levain en accompagnement

TARTARE DE TRUFFE ET FIGUE

Tartare de bœuf AAA Angus servi avec un morceau de parmesan garni de confiture de figues caramélisées et d'aïoli à la truffe avec un croûton au levain sur le côté

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE

Tartare de saumon servi avec guacamole de soja et sambal, caviar de mujol, jalapeno et chips de lotus





station tacos

12 \$ par personne (choix de 2 types de tacos)

2 tacos à la farine par personne servis avec salsa, crème sure, salade de choux, coriandre et votre choix de steak grillé, poulet grillé, crevettes, poisson ou patate douce, le tout servi avec nachos

station poutine

12 \$ par personne (choix de 1)

1. POUTINE CLASSIQUE

Fromage en grains français, frites maison et sauce brune classique

2. POUTINE GRECQUE

Feta, tzatziki, herbes fraîches

3. POUTINE BIG MAC

Sauce spéciale, viande hachée et cheddar

4. POUTINE AU HOMARD +4 \$

Quebec lobster, Mornay bisque style, chervil

5. POUTINE AU FOIE GRAS +4 \$

Sauce au foie gras, fromage en grains, copeaux de foie gras



station viande fumée

12 \$ par personne

Plats de base classiques de Montréal faits avec notre propre viande fumée servis avec de la moutarde fumée. Accompagnement de salade de chou et cornichons.

station grilled cheese

12 \$ par personne (choix de 1 type)

- › Gouda, oignon caramélisé, ketchup maison pressé dans un délicieux grilled cheese.
- › Grilled cheese servi avec bouts de côtes rôtés, gouda vieilli, cheddar vieilli et cornichon.



station nigiri

20 \$ par personne

Assortiment des nigiri suivants préparés frais !

- Toro de saumon bio, nigiri, flambé à la minute
- Nigiri wagyu servi avec foie gras flambé et Maldon fumé et miso sucré
- Thon rouge servi avec jalapeno compressé et caviar

station agneau grillé

18 \$ par personne

Côtelettes d'agneau du Québec (2 par personne) marinées aux herbes fraîches et ail confit, tranchées et servies avec salsa verte, yogourt maison

station sushi

20 \$ par personne

- Assortiment de sushis, nigiris et makis garnis par nos chefs
- Saumon kamikaze, thon épicé, nigiris de patate douce, végétarien et californien

station cru et frais

18 \$ par personne

Carpaccio de poisson et filet mignon préparé sur commande par nos chefs

Choix de deux (2)

- Filet mignon roulé à la cendre cuit sous vide avec cendre de poireau, champignons marinés, Piave et vinaigre de miel Ora king gravlax
- Gravlax de saumon ora king bio, suprême d'agrumes, crème fraîche, piments, pousses de petits pois
- Thon Gaspésie, sauce tamari et ponzu maison et jalapeno fraîchement compressé
- Pétoncle princesse cru, salicorne marinée, fruit de la passion et huile d'olive fumée

station poke

12 \$ par personne

Un classique hawaïen fait avec du riz à sushi cuit à la vapeur, assaisonné de vinaigre de riz maison et de mirin, servi avec votre choix de saumon, poulet coréen ou tofu miso





burrata et mozzarella di buffalo

12 \$ par personne

Dégustation de burrata d'italie et de mozzararella di buffala du québec, garnies par nos chefs Garnies de : Huile d'olive, balsamique vieilli, mosto cotto, tomates fraîches et confites, champignons marinés, gressins, pesto maison, poivrons rouges grillés, olives taggiasche, micro basilic , sel de mer et poivre concassé

faites votre propre bar à salade

15 \$ par personne

Assortiment de laitues du marché, coriandre, menthe, chou rouge, tomates cerises, concombre, carottes râpées, patate douce, pommes tranchées, betteraves, maïs, poivron, feta, parmesan, fromage de chèvre, chips de pita, pois chiches sumac, graines de tournesol, quinoa, canneberges séchées et abricots secs

Vinaigrettes : Érable, Champagne et César

station bomboloni

10 \$ par personne

Assortiment de bomboloni comprenant une gamme de saveurs tel que Nutella, pistaches, vanille, fruits de saison !

bar à fruits frais

12 \$ par personne

Assortiment de fruits frais de saison prêts à être dégustés !

bar à desserts confort

15\$ par personne

Brownies, pépites de chocolat maison, mini donuts, cupcakes red velvet et Oreo, mini tartes crumble pommes caramel

station de dessert classique

18 \$ par personne

Assortiment de macarons, cake pops, verrine chocolat, mini cupcakes vanille, mini tiramisu et éclairs

station de beignets

10 \$ par personne

Assortiment de beignets savoureux : myrtille, chocolat noir, pâte à biscuits, nutella classique, crumble au café, et bien plus encore !



Règles et Règlementation

- Les clients ont la possibilité de changer de un service pour une station (les options incluses sont les stations d'huîtres, de tacos, de viande fumée, de poutine, de fromage grillé et de beignets).
 - Des frais de coupe de 2,50\$ par personne sont applicables pour les gâteaux de mariage fournis par le client.
 - La décoration, le style et les locations requises pour chaque station sont facturées 700 \$ par station.
 - Lors du changement d'un cours à une collation de minuit, des frais de main-d'œuvre supplémentaires se produisent
 - Le taux horaire du personnel est de 35\$/heure pour les serveurs et de 45\$/heure pour le Maître D.
 - Si les clients décident de faire leur service de réception au rez-de-chaussée et à la mezzanine, des frais de main-d'œuvre supplémentaires s'appliquent et seront facturés en conséquence.
-

*Au plaisir de
vous servir*

SOCIÉTÉ
TRAITEUR
∞

SOCIÉTÉ TRAITEUR | info@societetraiteur.com | T. 514.535.0150 | societetraiteur.com