



CAFÉ MASSAWIPPI .COM

atelier gourmand & traiteur de passion



MENU BISHOP'S TRAITEURS 2017

BOÎTE REPAS FROIDE

Minimum 5 boîtes repas identique par commande / incluant le choix de salade

Toutes nos boîtes repas sont accompagnées d'un dessert maison

(Prix par personne)

MASSAWIPPI BOX #1-14.75\$

CRUDITÉS ET TREMPETTE

TORTILLAS FAÇON CLUB SANDWICH / TOMATES CONFITES / CRÈME SÛRE À L'ESTRAGON / BACON ET ÉPINARDS

CHOIX DE 1 SALADE

FROMAGE QUÉBÉCOIS

MASSAWIPPI BOX #2-15.75\$

CRUDITÉS ET TREMPETTE

EFFILOCHÉ DE SAUMON POCHÉ / SALSA DE RAISINS FRAIS À L'ESTRAGON / COPEAUX DE PARMESAN

CHOIX DE 1 SALADE

FROMAGE QUÉBÉCOIS

MASSAWIPPI BOX #3-15.75\$

CRUDITÉS ET TREMPETTE

FILET DE PORC AUX ÉPICES / SALSA D'ANANAS ET MANGUES

SALADE AU CHOIX DU CHEF

FROMAGE QUÉBÉCOIS

MASSAWIPPI BOX #4-15.75\$

CRUDITÉS ET TREMPETTE

SMOKED-MEAT SANDWICH / CHUTNEY DE POMMES / FROMAGE SUISSE / ÉPINARDS

CHOIX DE 1 SALADE

FROMAGE QUÉBÉCOIS

MASSAWIPPI BOX #5-16.75\$

CRUDITÉS ET TREMPETTE

ÉMINCÉ DE FILET D'ÉPAULE DE BŒUF / LÉGUMES GRILLÉS / MIETTES DE FETA

CHOIX DE 1 SALADE

FROMAGE QUÉBÉCOIS

MASSAWIPPI BOX #6-15.50\$ (végétarienne et sans fruits de mer, produits laitiers, sans gluten et noix)

CRUDITÉS ET TREMPETTES (sans produits laitiers)

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU VÉGÉ-PÂTÉ DE BIO-BON / POMMES VERTES / CORIANDRE

SALADE DE TOMATES ET ÉPINARDS

FROMAGE SANS LACTOSE

BROWNIES AU CHOCOLAT SANS GLUTEN



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



MENU BISHOP'S TRAITEURS 2017

BOÎTE REPAS FROIDE

Minimum 5 boîtes repas identique par commande / incluant le choix de salade

Toutes nos boîtes repas sont accompagnées d'un dessert maison

(Prix par personne)

SALADES D'ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE POMMES DE TERRES GRELOT / MOUTARDE ET CORNICHONS

SALADE WARLDORF (POMMES, POIRES, CÉLERI, PERSIL)

SALADE DE PÂTES AU BASILIC / PARMESAN ET CITRON

SALADE DE PÂTES AUX PESTO DE TOMATES SÉCHÉES / ÉPINARDS ET COURGETTE MARINÉE

SALADE DE CHOU AUX CANNEBERGES SÉCHÉES ET ÉRABLE

SALADE DE BETTERAVES JAUNES, FENOUIL, RAISINS SECS, ROQUETTE

SALADE DE QUINOA FAÇON TABOULÉ

SALADE DE TOMATES ET ÉPINARDS

*LES USTENSILES COMPOSTABLES ET LES NAPKINS DE PAPIERS SONT INCLUS DANS TOUTES NOS BOITES REPAS



MENU BISHOP'S TRAITEURS 2017



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



**BUFFETS FROIDS (libre-service et vaisselle jetable)
minimum de 10 personnes**

#1-15,75\$ buffet selon l'inspiration du chef (incluant)

- 2 SALADES COMPOSÉES
- 2 SANDWICHS GOURMETS MAISON
- 1 PLATEAU (EX : PIZZA, TERRINE DE GIBIER, PLATEAU DE FROMAGE, BRUSCHETTA.....)
- SÉLECTION DU PÂTISSIER (3 VARIÉTÉS)
- NOUS PRÉVENIR DE TOUS GENRE D'ALLERGIES

#2- 17.50\$

- CHOIX DE 2 SALADES COMPOSÉES (VOIR LISTE)

sandwich et plateaux

- BROCHETTES DE CREVETTES / CRÈME SÛRE À L'ANETH
- PLATEAU DE POULET MARINÉ À L'ORIGAN ET CITRON / ACCOMPAGNEMENT GRECQUE ET PAIN NAAN
- WRAP À LA DINDE FUMÉE / OIGNONS CARAMÉLISÉS / CANNEBERGES ET ÉRABLE
- PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTE
- PLATEAU DE FROMAGE EN CUBES / FRUITS FRAIS ET PAIN BAGUETTE
- SÉLECTION DU PÂTISSIER

#3- 17.50\$

- CHOIX DE 2 SALADES COMPOSÉES

sandwich et plateaux

- PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTE
- PLATEAU DE FROMAGE EN CUBES / FRUITS FRAIS ET PAIN BAGUETTE
- SANDWICH AU POULET AU CURRY / MAYO AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES / OIGNONS MARINÉS
- QUICHE POIREAUX BACON / SALSA DE TOMATES GRILLÉES
- ÉMINCÉ DE PORC TANDOORI / MAYO CHIPOTLE
- SÉLECTION DU PÂTISSIER

SALADES D'ACCOMPAGNEMENTS

- SALADE DE POMMES DE TERRES GRELOT / MOUTARDE ET CORNICHONS
- SALADE WARLDORF (POMMES, POIRES, CÉLERI, PERSIL)
- SALADE DE PÂTES AU BASILIC / PARMESAN ET CITRON
- SALADE DE PÂTES AUX PESTO DE TOMATES SÉCHÉES / ÉPINARDS ET COURGETTE MARINÉE
- SALADE DE CHOU AUX CANNEBERGES SÉCHÉES ET ÉRABLE
- SALADE DE BETTERAVES JAUNES, FENOUIL, RAISINS SECS, ROQUETTE
- SALADE DE QUINOA FAÇON TABOULÉ
- SALADE DE TOMATES ET ÉPINARDS

MENU BISHOP'S TRAITEURS 2017



CAFÉ MASSAWIPPI.COM



atelier gourmand & traiteur de passion

BUFFETS CHAUDS 27,95\$ + 8.00 FRAIS MANAGEMENT

- 2 SALADES COMPOSÉES (VOIR LISTE)
- QUICHE VARIÉE : POIREAUX BACON OU RATATOUILLE OU ÉPINARDS, JAMBON ET POMMES DE TERRE
- PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTES
- PLATEAU DE FROMAGE / FRUITS FRAIS ET SÉCHÉS / PAIN BAGUETTES
- ASSORTIMENTS DE DESSERTS MAISONS

PLATS CHAUDS (choix de 2)

- ÉMINCÉ DE BAVETTE DE BŒUF / SAUCE AU PAPRIKA FUMÉ ET OIGNONS PERLES
- LONGE D'AIGLEFIN AU VIN BLANC / VINAIGRETTE À L'ANETH, TOMATES ET AIL
- POULET AU BEURRE À LA FAÇON DE MARYSE
- CHOUCROUTE GARNIE / SAUCISSES / JAMBON / PORC / SAUCE À LA MOUTARDE
- MAC & CHEESE CRÉMEUX / SMOKED-MEAT DE COATICOOK / POIREAUX / CHAPELURE AUX HERBES

ACCOMPAGNEMENTS (choix de 1 de 10 personnes à 19 personnes)

(choix de 2 accompagnements pour 19 personnes et +)

- PENNE SAUCE TOMATES SÉCHÉES
- GRATIN DE POMMES DE TERRE
- LÉGUMES RACINES RÔTIS AU FOUR / BEURRE AUX HERBES
- FRICASSÉE DE POMMES DE TERRES GRELOT AUX HERBES

SALADES D'ACCOMPAGNEMENTS

- SALADE DE POMMES DE TERRES GRELOT / MOUTARDE ET CORNICHONS
- SALADE WARLDORF (POMMES, POIRES, CÉLERI, PERSIL)
- SALADE DE PÂTES AU BASILIC / PARMESAN ET CITRON
- SALADE DE PÂTES AUX PESTO DE TOMATES SÉCHÉES / ÉPINARDS ET COURGETTE MARINÉE
- SALADE DE CHOU AUX CANNEBERGES SÉCHÉES ET ÉRABLE
- SALADE DE BETTERAVES JAUNES, FENOUIL, RAISINS SECS, ROQUETTE
- SALADE DE QUINOA FAÇON TABOULÉ
- SALADE DE TOMATES ET ÉPINARDS



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



MENU BISHOP'S TRAITEURS 2017

CHEF GOURMET

- 38.75\$ PAR PERSONNE POUR 15 PERSONNES MINIMUM + 12,75\$ FRAIS MANAGEMENT

MISE EN BOUCHE

SERVIE SELON L'INSPIRATION DU MOMENT

ENTRÉES

- CHÈVRE CHAUD / PÂTE FEUILLETÉE AUX POMMES / SALADE DE RAISINS FRAIS
- SATAY DE POULET À L'ASIATIQUE / SALADE DE RADIS / TOMATES CERISES / LAITUE / CORIANDRE / JUS DE LIME / SAUCE TZATZIKI
- PIÈCE DE SAUMON POCHÉ / MAYO ÉPICÉE / EAU DE TOMATES
- CHAMPIGNONS PORTOBELLO FARCI À LA RATATOUILLE / GRUYÈRE / SALADE DE ROQUETTE
- TARTE FEUILLETÉE AUX TOMATES CONFITES / ÉPINARDS À LA CRÈME

PLATS DE RÉSISTANCE

- FILET MIGNON DE PORC ÉRABLE ET XÉRÈS / SALSA DE BACON ET OIGNONS / SAUCE AU XÉRÈS / PURÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU JOUR
- SHORT RIB DE BŒUF BRAISÉ À LA CARDAMOME / PURÉE DE POMMES DE TERRE DOUCES / LÉGUMES DU JOUR
- SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX CHAMPIGNONS ET RIZ SAUVAGE / GRATIN DAUPHINOIS / SAUCE CHAMPIGNONS ET BIÈRES
- ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU / PROSCUITTO / FROMAGE DE LA STATION / SAUCE AU VIN ROUGE / PURÉE DE LÉGUMES RACINES RÔTIS
- MACREUSE DE BŒUF BRAISÉ / PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS / LÉGUMES DU JOUR ET SAUCE À L'ORANGE ET BOURBON
- GRATIN DE LÉGUMES GRILLÉS / LUIGINI SANS GLUTEN AU CITRON ET BASILIC / SALSA DE TOMATES



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



DESSERTS

- BROWNIES AU CHOCOLAT NOIR / SALADE DE FRUITS À L'ANIS ÉTOILÉE / CRÈME LIQUIDE À L'ÉRABLE
- TERRINE DE CHOCOLAT NOIR / CRÈME DE CHOCOLAT BLANC / CHUTNEY DE BLEUETS / GLACE BLEUETS
- MOUSSE AUX FROMAGE À LA CRÈME ET ZESTE DE LIME / SALADE WARLDORF / CRÈME ANGLAISE AU THYM
- TIRAMISU / SAUCE CACAO ET ESPRESSO / SALADE DE FRAMBOISES , POIVRES ET BAIES DE GENIÈVRE
- COOKIE À LA NOIX DE COCO / CHOCOLAT BLANC ET YOGOURT GRECQUE / PURÉE ET CAMEL ORANGE
- CLAFOUTIS AUX PÊCHES / CAMEL SALÉ AU SOUTHERN COMFORT / SALADE DE FRAISES / GLACE VANILLE
- SALADE DE FRUITS GARNIES ARÔMATISÉE AUZ ZESTE D'AGRUMES ET GRAND-MARNIER





CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



MENU BISHOP'S TRAITEURS 2017

SÉLECTION DE CANAPÉS FROIDS : 26\$ LA DOUZAINES + TAXES

- NOUGAT DE CHÈVRE ET CERISES SÉCHÉES / NOISETTES
- TARTELETTE D'HUMMUS AU CANARD FUMÉ
- RILLETTE DE TRUITE AUX POIVRES ET CANNEBERGES SÉCHÉES
- TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES / SUR CROÛTONS
- POMMES CARAMÉLISÉES, PROSCUITTO ET ALFRED LE FERMIER
- ANANAS GRILLÉS / CANARD FUMÉ / BOCCONCINI MARINÉS
- RÉMOULADE DE CREVETTES DE MATANES / SUR CONCOMBRE
- TARTARE DE BŒUF AUX OLIVES ET PERSIL / SUR CROÛTONS
- MINI-PIZZA / PESTO / ARTICHAUTS / CHEVRE
- ROULEAUX DE PRINTEMPS AU SAUMON FUMÉ ET POMMES VERTE
- **VÉGÉ-SANS ALLERGÈNE**-SUSHI VÉGÉTARIEN / LÉGUMES MARINÉS / HERBES / ANANAS GRILLÉS / TREMPETTE AU WASABI

CANAPÉS CHAUDS : 26\$ LA DOUZAINES + TAXES

- COCKTAIL DE CREVETTES / CAMEL DE TOMATES AU COGNAC ET RAIFORT
- SAUCISSES MAISON ENROULÉE AU PROSCUITTO / MOUTARDE
- BOUCHÉES DE POULET LAQUÉES AU LITCHI / ANANAS / MANGUE ET MENTHE
- SPRING ROLL D'AGNEAU / YOGOURT À LA MENTHE
- POMMES DE TERRE FARCIES AU PULLED-PORK ET FROMAGE BLEU
- GRELOT FARCIS AUX ESCARGOTS ET ENROBÉS DE BACON / CRÈME SÛRE AUX HERBES ET AIL
- SATAY DE VOLAILLE FAÇON BUFFALO / TREMPETTE À L'ESTRAGON
- ACRAS DE POISSONS AUX HERBES / CRÈME SÛRE À L'ANETH
- **VÉGÉ**-ARRANCINI AUX FROMAGES / SAUCE TOMATES FUMÉES / PARMESAN ET ÉCHALOTES
- **VÉGÉ**-CROQUETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE AUX OLIVES / CAMEL DE PORTO
- **VÉGÉ**-GOUGÈRES AU FROMAGE DE LA STATION / PERSIL / AIL

- **FRAIS MANAGEMENT COCKTAIL: 6.25\$**



CAFÉ MASSAWIPPI.COM

atelier gourmand & traiteur de passion



MENU BISHOP'S TRAITEURS 2017

MENU LUNCH À L'ASSIETTE...26.25\$ + 12,75\$ DE FRAIS MANAGEMENT

- PAR PERSONNE POUR 15 PERSONNES MINIMUM

ENTRÉES

- **VÉGÉ-SANS ALLERGÈNE**-DUO DE SOUPE DU JOUR ET SALADE VERTE / VINAIGRETTE AUX HERBES / CONCOMBRE, TOMATES ET RADIS / COIPEAUX DE FROMAGE
- CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ / GARNITURE CÉSAR : CROÛTONS, PARMESAN, LARDONS, ROMAINE ET VINAIGRETTE CÉSAR
- **VÉGÉ**-TARTE À LA TOMATE / PÂTE FEUILLETÉE / OLIVES NOIRES / ROQUETTE

PLATS DE RÉSISTANCE

- ÉMINCÉ DE BAVETTE DE BŒUF / POMMES DE TERRE GRATINÉES AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS / LÉGUMES DU JOUR / SAUCE AUX ÉCHALOTES
- POULET À LA PARMIGIANA / ORZO AU CITRON / LÉGUMES DU JOUR / SAUCE AU BASILIC
- PORC AU CITRON ET À L'ESTRAGON SERVI COMME UN PÂTÉ EN CROÛTE / RAGOÛT DE COURGE / LÉGUMES DU JOUR
- **VÉGÉ-SANS ALLERGÈNE**-GRATIN DE LÉGUMES GRILLÉS / LUIGINI SANS GLUTEN AU CITRON ET BASILIC / SALSA DE TOMATES

DESSERTS

- TARTE AU CITRON / MERINGUE / CAMEL AGRUMES
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR / FRUITS FRAIS ET BISCUIT MAISON
- GÂTEAU REINE ÉLISABETH / GLACE À LA VANILLE / CAMEL DE RHUM BRUN