



## TRAITEUR

981 Chemin des Hauteurs, Saint-Hippolyte  
450-224-9494 . [info@chezhippolyte.ca](mailto:info@chezhippolyte.ca)

# Le Québec dans votre assiette



*Ce qui nous distingue comme traiteur: la qualité artisanale de nos produits*

Boulangerie Ebou, St-Sauveur  
Deux gars dans l'pétrin, St-Jérôme  
SOS Fondues, Val-David  
Fumix, Val-David  
Fays, Oka  
La Bibitte à sucre, Saint-Hippolyte  
Fromages, tous québécois  
Deux par deux macarons, Laval  
Bibec, Saint-Hippolyte  
Huilerie Koura, Grenville-sur-la-rouge  
Les Savoureux, Saint-Jérôme  
Les Miels d'Anicet, Ferme-Neuve  
Meliflore, Saint-Hippolyte  
Concept Convivence, Ile-Perrot  
Erablière Daoust, Saint-Hippolyte  
Et autre...

*Demandez une soumission*

[info@chezhippolyte.ca](mailto:info@chezhippolyte.ca) ou au 450-224-9494

Pour 12 personnes et plus, on se donne 72 heures d'avance.

*Allergies et intolérances alimentaires*

Nous ne pouvons accommoder aucune demande spéciale spécifiant une allergie ou une intolérance alimentaire puisque les allergènes sont présents dans nos cuisines. Cependant, nous pouvons porter une attention particulière à votre commande advenant le cas.

*Livraison et heures de ramassage en boutique*

Frais de livraison entre 8h et 18h:  
Saint-Hippolyte: 20\$  
Sainte-Sophie, Saint-Calix, Prévost: 45\$

Heures de ramassage en boutique:  
Entre 6h et 18h

*Modes de paiement*

Nous demandons un paiement en boutique par crédit, Interac ou comptant ou par téléphone, par crédit. Toute commande doit être payée avant livraison. En certains cas, un dépôt peut être exigé lors de la commande.

*Que de talent!*

# Plateaux de sandwiches



*Nous garnissons nos plateaux de sandwiches de fruits frais, de crudités, de craquelins fins Bibec et de hors d'oeuvres de Huilerie Koura..*

## Plateau Le Gourmet

Sur baguettes, croissants et wrap

Jambon et brie

Jambon cheddar

Dinde fumée et brie

Aubergines farcies et cheddar vieilli (végé)

50 \$ 4 à 6 personnes

82 \$ 8 à 10 personnes

110\$ 12 à 15 personnes

195 \$ 20 à 25 personnes



## Plateau Le Chic

Sélection de wraps garnis de rillettes de la mer: crevettes coriandre, truite fumée et crabe.

Bouchées de saumon fumé artisanal, crudités et hors d'oeuvres

55 \$ 4 à 6 personnes

125\$ 12 à 15 personnes



## Plateau Pointes aux oeufs

Sélection de pointes aux salades aux oeufs déclinées en trois variétés: paprika fumé, fines herbes et classique accompagné de grignottines et crudités

45 \$ 4 à 6 personnes

95\$ 12 à 15 personnes



# Salades décorées



*Nous garnissons nos bols de salade de crudités à partager !*

6.50 \$ / personne ( Moins de 12 )

5.55 \$ / personne (Entre 12 et 25)

5.00 \$ / personne (25 et +)



## Salade de carottes

Carottes, raisins, graines de citrouille, oignons verts

## Salade de betteraves

Betteraves, pommes, sirop d'érable, céleri



## Salade de pommes de terre jardinière

Pommes de terre, céleri, oignon rouge, poivrons, mayonnaise, fines herbes

## Salade de pâtes au goberge

Pâtes, goberge, oignons verts, céleri, thym frais, câpres



## Salade de pâtes jardinières

Pâtes, céleri, oignon rouge, poivrons, tomates cerises, courgettes, fines herbes

## Salade de brocoli et chou-fleur

Brocoli, chou-fleur, oignons rouges, canneberges, herbes et épices



## Salade de pommes

Pommes, céleri, raisins, petits fruits, raisins secs, sauce yogourt-mayo, oignons verts

## Salade pâtes à la grecque

Pâtes, huile d'olive, courgettes, tomates cerises, oignons rouges, courgettes, olives noires, herbes et épices

## Salade de légumineuse

Mélange de légumineuses, huile d'olive, vinaigre de riz, épices indiennes, oignons rouges, tomates cerises, courgettes, raisins secs



## Plateau salade de fruits

Salade de fruits selon les variétés disponibles accompagnée de miel ou de sirop d'érable

38 \$ 4 à 6 personnes



## Plateau bruschetta

Salade de tomates aux fines herbes accompagnée de croûtons maison, olives, crudités et fromage Grillou

55 \$ 4 à 6 personnes



# Plateaux festifs



## Plateau Québécois

Sélection de fromages et charcuteries avec tous les accompagnements: confit, gelée, hors d'œuvres, fruits frais et noix

45\$ 2 personnes  
70 \$ 4 à 6 personnes  
140\$ 12 à 15 personnes

*Le plateau Québécois  
est toujours accompagné  
de pains frais et  
de craquelins artisanaux*



## Plateau Réunion déjeuner

Sélection de muffins santé, de cakes et de biscuits accompagnés de fruits frais et fromage

45 \$ 4 à 6 personnes  
95\$ 12 à 15 personnes

## Plateau Brunch

Sélection de viennoiseries, de fromages, de charcuteries, de confiture, oeufs durs et chocolats

65\$ 2 personnes  
120 \$ 4 à 6 personnes  
250\$ 12 à 15 personnes



## Plateau Yogourt Douceur

Verrines de yogourt nature nappé de miel forestier, fruits frais, noix et bouchées de cake maison

24\$ 2 personnes  
60 \$ 4 à 6 personnes  
120\$ 12 à 15 personnes



# Menus Clés en main



## **Simple mais Bon** Minimum 20 personnes - 20 \$ / personne

Plateaux de fromages, fruits, pains frais et craquelins

Plateau Sandwichs Pointes aux oeufs

Salade de pâtes jardinières

Salade de brocoli et chou-fleur

Plateau de cakes maison et biscuits fins

## **Buffet Sympa** Minimum 20 personnes - 34 \$ / personne

Plateaux de fromages, fruits, pains frais et craquelins

Plateaux de sandwichs assortis, viande et végété

Sur baguettes, croissants et wraps

Plateau Sandwichs Pointes aux oeufs

Salade de pâtes jardinières

Salade de brocoli et chou-fleur

Salade de pomme de terre

Cornets de chips artisanales

Plateau de cakes maison et biscuits fins

## **La Collation Jasette** Minimum 20 personnes - 23 \$ / personne

Sélection de muffins santé, de cakes et de biscuits

Cornets de chips artisanales

Plateaux de fromages et fruits

Plateaux de légumes croquants et trempettes assorties

## **Le Dernière Minute** Petit buffet pour 4 à 6 personnes - 150 \$

Fromages, charcuteries et leurs accompagnements

Pains frais et craquelins

Salades et hors d'oeuvres

Dessert

*Choix du chef*  
On vous prépare une petite bouffe  
qui vous fera découvrir de belles saveurs !  
Le menu Dernière Minute peut se commander  
la veille avant 15 heures !