



TRAITEUR

981 Chemin des Hauteurs, Saint-Hippolyte
450-224-9494 . 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 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)

51.5 \$ 4 à 6 personnes

83.5 \$ 8 à 10 personnes

112 \$ 12 à 15 personnes

198 \$ 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

60 \$ 4 à 6 personnes

130\$ 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

47.5 \$ 4 à 6 personnes

96.5 \$ 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

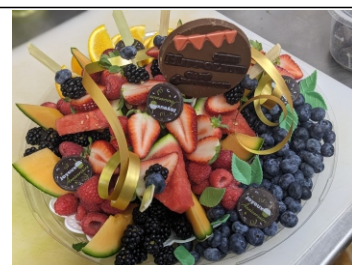
Mélange de légumineuses, huile d'olive, vinaigre de riz, épices indiennes, oignons rouges, tomates cerises, courgettes, raisins secs



Plateau salade de fruits

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

45 \$ 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

48 \$ 2 personnes
80 \$ 4 à 6 personnes
150\$ 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

46 \$ 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

29\$ 2 personnes
60 \$ 4 à 6 personnes
120\$ 12 à 15 personnes



Menus Clés en main



Simple mais Bon Minimum 20 personnes - 22 \$ / 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 - 35 \$ / 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 - 24 \$ / 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 - 160 \$

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 !