Le Québec dans votre assiette

Ce qui nous distingue comme traiteur:
la qualité artisanale de nos produits.
Les ingrédients que vous savourez proviennent
de nos charcutiers, fromagers, pâtissiers,
boulangers et chocolatiers québécois.

Menus « Clés en main »

Simple mais Bon
Minimum 8 pers. - 22 $ / pers.

Plateaux de fromages, fruits, pains frais et craquelins
Plateau Sandwichs Pointes aux oeufs
Salade de pâtes jardinières
Salade de brocoli, chou-fleur, canneberges
Plateau de biscuits fins Bibec

Buffet Sympa
Minimum 8 pers. - 35 $ / pers.

Plateaux de fromages, fruits, pains frais et craquelins
Plateaux de sandwichs gourmets assortis
Plateaux Sandwichs Pointes aux oeufs
Salade de pâtes jardinières
Salade de brocoli, chou-fleur et canneberges
Salade de betteraves, pommes et érable
Chips artisanales Les Écorces du Diable
Plateau de mini pâtisseries assorties

Le Dernière Minute
Petit buffet pour 4 à 6 personnes - 160 $

Fromages, charcuteries et leurs accompagnements
Pains frais et craquelins
Salades (2) et hors d'oeuvres
Dessert

On vous prépare une petite bouffe au choix du chef!
Le menu Dernière Minute peut se commander
la veille avant 15 heures !

Taxes en sus - Les prix peuvent changer sans préavis

Demandez une soumission

info@chezhippolyte.ca ou au 450-224-9494

Livraison
Frais de livraison:
Saint-Hippolyte: 20$
Sainte-Sophie, Saint-Calixe, Prévost: 45$

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

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

Allergies et intolérances alimentaires
Les allergènes sont présents dans nos cuisines.
Cependant, nous pouvons porter une attention particulière
à votre commande advenant le cas d'une intolérance.



chez Hippolyte
CAFÉ & BOUTIQUE



Traiteur

981 Chemin des Hauteurs, Saint-Hippolyte

Plateaux de sandwichs

Nous garnissons nos plateaux de sandwichs de fruits frais, de crudité et de hors d'oeuvres

Plateau Le Gourmet
Sur baguettes, croissants et wrap

Jambon et brie, Jambon cheddar, Dinde fumée et brie, Aubergines farcies et cheddar vieilli (végé)

4 à 6 personnes 55 $
8 à 10 personnes 80 $
12 à 15 personnes 110 $
20 à 25 personnes 175 $

Plateau Le Chic

Roulés au saumon fumé et fines herbes, sandwichs baguette - rillettes foie gras Croissants brie et confit d'oignon

4 à 6 personnes 60 $
12 à 15 personnes 130$

Plateau Pointes aux oeufs

Sandwichs aux oeufs déclinées en trois variétés: paprika fumé, fines herbes et classique

4 à 6 personnes 40$
12 à 15 personnes 90 $

La Collation Jasette

Idéal pour une réunion d'employés ou pour recevoir des clients !

Minimum 8 personnes - 18 $ / personne

Muffins santé et galettes maison, biscuits fins Bibec
Chips artisanales Les Écorces du diable
Cheddar vieilli et fruits frais
Sélection de thés et tisanes Camelia Sinensis

Salades décorées

Nous garnissons nos bols de salade de crudités à partager !

6.00 $ / personne (Moins de 12)
5.00 $ / personne (Plus de 12)

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, céleri, aneth 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, épices ranch

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

Salade de légumineuse
Légumineuses, épices indiennes, oignons rouges, tomates cerises, courgettes, raisins secs




Plateaux festifs

Plateau Québécois
Sélection de fromages et charcuteries avec confit, gelée, hors d'oeuvres et fruits frais
Plateau de pains frais et craquelins fins

50 $ 2 personnes
85 $ 4 à 6 personnes
175$ 12 à 15 personnes

Plateau Brunch
Viennoiseries, muffins santé, fromages fins, charcuteries, confitures, oeufs durs et fruits frais

50 $ 2 personnes
85 $ 4 à 6 personnes
175$ 12 à 15 personnes








Taxes en sus - Les prix peuvent changer sans préavis