



# GENTILE

## TRAITEUR

*Notre cuisine propose une gamme enivrante et délicieuse de plats issus de notre passé, de notre passion et d'une profonde compréhension de ce que les gens aiment... car c'est justement ce que nous aimons aussi.*

### MODALITÉS

- Les commandes doivent être passées au minimum 72 h à l'avance.
- Un délai de 72 h est aussi requis pour toute modification ou annulation.
- Pour toute annulation, veuillez contacter notre équipe.

### LIVRAISON

- Des frais s'appliquent - 60 \$ par commande dans une salle de réception.

### SERVICE REQUIS

- Serveur: 160 \$ pour le bloc de 4 h
- Chef: 160 \$ pour le bloc de 4 h

*\* Un deuxième serveur sera facturé pour les réceptions de plus de 50 convives.*

*\* Un chef sera facturé selon le nombre de plats chauds et de convives.*

### SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

#### LOCATION DE VAISSELLE

- Nappe: 10 \$ par table
- Vaisselles, verres et ustensiles: 6 \$ par personne

#### FORFAIT CLÉ EN MAIN minimum 25 personnes

- 375 \$ par groupe de 25 personnes (soit 15 \$ par personne)
- Nappes, vraies vaisselles, verres, ustensiles et mise en place

### ALLERGIES

- Veuillez nous laisser savoir s'il y a des allergies.

**\* LES PRIX ET LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SONT SUJETS À CHANGEMENT.**

Informations: **450 661-8222**

**memoria@gentilevenues.com**



## Forfaits **BUFFET**

### 1 LE TRADITIONNEL - 19,95 \$

*prix par personne, plus taxes  
minimum 10 personnes*

- Sandwich traditionnel un (1) type:  
jambon, thon, œufs ou poulet
- Salade de patates
- Crudités et trempettes
- Cupcakes à la vanille

### 2 LE CONTEMPORAIN - 22,50 \$

*prix par personne, plus taxes  
minimum 10 personnes*

- Sandwich à la salade aux œufs
- Sandwich à la salade de poulet
- Crudités et trempettes
- Salade de choux traditionnelle
- Salade de macaroni
- Brownies au chocolat

### 3 L'ITALIENNE - 24,95 \$

*prix par personne, plus taxes  
minimum 10 personnes*

- Wrap au poulet grillé
- Sandwich focaccia à la saucisse grillée
- Pizza pomodoro italienne et focaccia bianca
- Salade de quinoa et légumes grillés
- Salade mixte avec concombres et tomates
- Cupcakes à la vanille et au red velvet

### 4 ROMA - 29,95 \$

*prix par personne, plus taxes  
minimum 10 personnes*

- Sandwich focaccia au poulet pané
- Légumes grillés
- Plateau de charcuterie
- Salade de bocconcini et tomates
- Salade mixte avec concombres et tomates
- Cannoli à la ricotta (vanille et chocolat)

**EAU FILTRÉE EN CARAFES INCLUSE.**

Ajoutez des plateaux individuels à nos forfaits,  
ou créez votre propre menu entièrement personnalisé  
avec nos plateaux pour 10 ou 20 invités.





## Forfaits **BUFFET**

### 5 MENU CRÉOLE - 32,00 \$

*prix par personne, plus taxes  
minimum 25 personnes*

- Soupe giraumon
- Paté feuilleté poulet **ou** bœuf
- Salade de macaroni
- Salade mixte (verte) avec concombres et tomates
- Riz créole djondjon
- Poulet **ou** porc (au choix)

### 6 REPAS ASIATIQUE

*Commande minimum de 500 \$  
Plateau pour 25 personnes minimum*

- Riz frit au poulet: **150 \$**
- Riz frit au bœuf thaï: **150 \$**
- Nouilles de riz sautées au bœuf: **150 \$**
- Nouilles chinoises sautées aux crevettes: **150 \$**
- Sauté de légumes thaï au tofu: **150 \$**
- Salade de bœuf: **225 \$**
- Wonton frit aux crevettes: **90 \$**
- Croquettes de crevettes et porc: **2,50 \$** l'unité

### 7 OPTION SANS GLUTEN - 25,00 \$

*prix par personne, plus taxes  
Boîte-à-lunch*

- Sandwich à la salade de poulet
- Salade de quinoa et légumes grillés  
et salade de bocconcini et tomates
- Crudités et trempettes
- Brownies au chocolat



**EAU FILTRÉE EN CARAFES INCLUSE.**

Ajoutez des plateaux individuels à nos forfaits,  
ou créez votre propre menu entièrement personnalisé  
avec nos plateaux pour 10 ou 20 invités.







## Forfaits COCKTAIL DINATOIRE

### 1 L'ENVOLÉE (FROIDE) - 29,95 \$

*prix par personne, plus taxes*

*minimum 25 personnes*

*8 bouchées par personnes*

- Blinis au saumon fumé
- Brochette antipasto
- Verrines de crevettes nordiques et tomates
- Feuilleté à la ricotta et aux épinards
- Brioche de porc effiloché
- Vol-au-vent aux champignons et mascarpone

### 2 L'EXQUIS (CHAUD) - 37,00 \$

*prix par personne, plus taxes*

*minimum 25 personnes*

*8 bouchées par personnes*

*Chef requis*

- Brochettes de bœuf
- Arrancini
- Dumplings végétariens
- Mac & Cheese
- General tao
- Mini grilled cheese

EAU FILTRÉE EN CARAFES INCLUSE.

Ajoutez des plateaux individuels à nos forfaits,  
ou créez votre propre menu entièrement personnalisé  
avec nos plateaux pour 10 ou 20 invités.



**GENTILE**  
TRAITEUR



## Sélection de PLATEAUX

### ANTIPASTO

	10 personnes	20 personnes
Charcuteries fines et pains artisanaux	100 \$	195 \$
Fromages fins et pains artisanaux	100 \$	195 \$
Mozzarella di bufala et pomodoro	100 \$	195 \$
Légumes grillés	60 \$	115 \$
Crudités et trempettes	37 \$	70 \$
Cocktail de crevettes	130 \$	255 \$
Pâté feuilleté au bœuf et poulet (2 par personne)	60 \$	120 \$
Fromages cheddar avec raisins et craquelins	-	75 \$
Plateau de saumon fumé	-	180 \$ (25 invités)

### WRAPS, SANDWICHS, PIZZA

	10 personnes	20 personnes
Wrap au poulet grillé	120 \$	235 \$
Wrap au jambon et cheddar	120 \$	235 \$
Sandwich à la salade aux œufs	110 \$	215 \$
Sandwich à la salade de poulet	110 \$	215 \$
Sandwich à la salade de jambon	110 \$	215 \$
Sandwich à la salade de thon	110 \$	215 \$
Sandwich focaccia au poulet grillé	140 \$	275 \$
Sandwich focaccia à la saucisse grillée	140 \$	275 \$
Sandwich focaccia au poulet pané	140 \$	275 \$
Sandwich focaccia aux légumes grillés	130 \$	265 \$
Pizza pomodoro italienne et focaccia bianca	50 \$	95 \$

### SALADES

	10 personnes	20 personnes
Salade de quinoa et légumes grillés	52 \$	100 \$
Salade d'orzo méditerranéen	72 \$	140 \$
Salade de bocconcini et tomates	80 \$	155 \$
Salade mixte avec concombres et tomates	40 \$	76 \$
Salade de macaroni	37 \$	72 \$
Salade grecque	85 \$	166 \$
Salade de pommes de terre	45 \$	87 \$
Salade de chou crémeuse	37 \$	70 \$
Salade de chou traditionnelle	37 \$	70 \$



**GENTILE**  
TRAITEUR



## Sélection de PLATEAUX

### PLATS PRINCIPAUX CHAUDS

	10 personnes	20 personnes
Casserole de ragoût de bœuf italien	140 \$	272 \$
Casserole de saucisse peperonata	100 \$	195 \$
Cavatelli primavera	120 \$	235 \$
Cavatelli pomodoro et basilic	100 \$	200 \$
Poulet grillé à la sauce aux champignons sauvages	140 \$	272 \$
Escalopes de poulet panées	100 \$	200 \$
Boulettes de viande pomodoro	90 \$	177 \$
Griot de porc au riz brun créole	110 \$	215 \$
Poulet créole avec riz brun créole	110 \$	215 \$
Tortellini sauce rosée	140 \$	272 \$
Saumon avec sauce crémeuse à l'aneth servi avec légumes saisonniers	140 \$	272 \$
Poulet portugais épicé avec pommes de terre rôties	130 \$	255 \$

### DESSERTS

	10 personnes	20 personnes
Gâteau au citron (coupé en morceaux)	32 \$	61 \$
Cannoli à la ricotta vanille et chocolat (2 par personne)	50 \$	100 \$
Cupcakes à la vanille et cupcakes au red velvet	32 \$	61 \$
Tartelettes au citron et tartelettes praliné au chocolat	40 \$	78 \$
Brownies au chocolat	32 \$	61 \$
Gâteau au rhum et aux raisins (coupé en morceaux)	37 \$	71 \$
Baklava et cupcakes	60 \$	118 \$
Fruits frais (de saison)	60 \$	118 \$
Assiette assortie de mini desserts (3 par personne)		100 \$

Les plateaux peuvent varier en fonction de la disponibilité saisonnière du marché.



**GENTILE**  
TRAITEUR

## VINS

### ROUGES



**Masi Modello Trevenzie - 25 \$**

*Italie, Friuli-Venezia Giulia, Trevenzie*  
Fruité et généreux



**Baron Philippe de Rothschild - 34 \$**

*France, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc*  
Fruité et léger



**Three Thieves Cabernet - 35 \$**

*USA, Californie*  
Aromatique et souple



**E. Guigal Côtes du Rhône - 45 \$**

*France, Vallée Du Rhône*  
Fruité et généreux

### VIN MOUSSEUX



**Zonin Cuvée 1821 Prosecco - 32 \$**

*Italie, Veneto*  
Fruité et généreux

### BLANCS



**Masi Modello Delle Venezie - 25 \$**

*Italie, Vénétie, Delle Venezie*  
Délicat et léger



**Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay - 28 \$**

*France, Languedoc-Roussillon, Pyrénée-Orientale*  
Fruité et vif



**Brise de Mer Sauvignon - 35 \$**

*France, Sud-Ouest, Côtes de Gascogne*  
Fruité et vif



**E. Guigal Côtes du Rhône - 45 \$**

*France, Vallée Du Rhône, Rhône méridional*  
Fruité et généreux

En cas de surplus, le client pourra remporter les boissons alcoolisées chez lui.

Veuillez noter que nous ne remboursons pas les vins et les bières non consommés.

\* PERMIS D'ALCOOL EXCLUSIF PAR TRAITEUR GENTILE \*



## BIÈRES

### BIÈRES LOCALES

#### BLONDES ET ROUSSES - 6,50 \$

*prix par canette, plus taxes*

*canette de 473 ml - minimum 12 unités*

## BREUVAGES

### BOISSONS À L'UNITÉ - 3,50 \$

*plus taxes*

*minimum 24 unités*

Choix: Coke, Coke diète, 7-Up, Ginger ale, Brisk, jus de pommes, d'oranges, eau pétillante.

### BOUTEILLES D'EAU À L'UNITÉ - 2,50 \$

*plus taxes*

*Bouteille de NAYA 330 ml - minimum 20 unités*

### FORFAIT BOISSONS - 5 \$

*prix par personne, plus taxes*

*minimum 20 personnes*

Assortiments de boissons:

Coke, Coke diète, 7-Up, Ginger ale, Brisk, jus de pommes, d'oranges, eau pétillante, café à volonté.

*Renseignez-vous  
auprès de notre équipe  
pour obtenir plus d'informations  
sur nos services.*

CONTACTEZ-NOUS

450 661-8222

[memoria@gentilevenues.com](mailto:memoria@gentilevenues.com)

GENTILE

TRAITEUR



22-01-2025