



MENU FROID

TOUT INCLUS # 1 (minimum 12 personnes)	TOUT INCLUS # 2 (minimum 12 personnes)
Sandwiches aux œufs & jambon	Sandwiches aux œufs & jambon
Petits pains garnis au poulet * Remplacez les petits pains garnis pour des minis-croissants frais, garnis au poulet pour seulement 0,50 \$ de plus par personne.	Petits pains garnis au poulet * Remplacez les petits pains garnis pour des minis-croissants frais, garnis au poulet pour seulement 0,50 \$ de plus par personne.
Deux salades	Trois salades (deux salades pour les repas de 20 personnes et moins)
Crudités et trempette	Crudités et trempette + fromages & raisins
Gâteau	Gâteau
Assiettes et ustensiles jetables gratuits	Assiettes et ustensiles jetables gratuits
PRIX PAR PERSONNE 9,50 \$ par personne (pour 20 personnes et plus) OPTIONS - Portion de viandes froides pour 2,75 \$ par personne - Saumon fumé, câpres, oignons et citrons: 3,75 \$ par personne - Oeufs farcis pour seulement 1,00 \$ par personne - Boisson gazeuse en canette ou bouteille d'eau: 0,75\$ - Sans dessert : moins 0,50 \$ par personne - Remplacer les sandwiches ou les petits pains garnis par un ou des sandwiches "SELECT": Enlever 4.00 \$ pour les sandwiches et petits pains garnis et ajouter le prix des sandwiches "SELECT" choisis.	PRIX PAR PERSONNE 10,25 \$ par personne (pour 20 personnes et plus) OPTIONS - Portion de viandes froides pour 2,75 \$ par personne - Saumon fumé, câpres, oignons et citrons: 3,75 \$ par personne - Oeufs farcis pour seulement 1,00 \$ par personne - Boisson gazeuse en canette ou bouteille d'eau: 0,75 \$ - Sans dessert : moins 0,50 \$ par personne - Remplacer les sandwiches ou les petits pains garnis par un ou des sandwiches "SELECT": Enlever 4.00 \$ pour les sandwiches et petits pains garnis et ajouter le prix des sandwiches "SELECT" choisis.

NOS SALADES

Salade de chou
Salade de macaronis
Salade César

Salade chinoise
Salade de légumineuses
Salade de semoule (couscous)
Salade de carottes râpées et raisins

NOS SALADES "SELECT"

Supplément de 0,50 \$ par personne

Salade de pâtes au pesto
Salade de quinoas, feta, melon et betteraves
Salade de couscous, mandarines et canneberges

Salade d'épinards, mandarines et fraises
Salade de roquettes, melon d'eau, betterave et feta
Salade de roquette, melon d'eau, betterave
Salade de farfalles au parmesan et ails

NOS DESSERTS

Gâteau aux carottes
Gâteau passion marbré chocolat & érable
Gâteau au chocolat

Gâteau tourbillon de caramel
Brownies

PLATEAU À L'UNITÉ

Plateau de crudités et trempette PETIT (jusqu'à 20 personnes)	25 \$ le plateau
Plateau de crudités et trempette GRAND (jusqu'à 35 personnes)	39 \$ le plateau
Plateau de fromages et raisins PETIT (jusqu'à 25 personnes)	39 \$ le plateau
Plateau de fromages et raisins GRAND (Jusqu'à 50 personnes)	59 \$ le plateau
*** NOUVEAU ***	
Plateau de biscottes diverses et fromages fins à tartiner aux fines herbes, piments forts, canneberges et poivre *** NOUVEAU ***	50 \$ le plateau
Plateau de saumon fumé, câpres, oignons rouges et citrons (Jusqu'à 35 personnes)	99 \$ le plateau
Plateau de viandes froides (environ 15 personnes)	39 \$ le plateau
Plateau de pizzas aux tomates (environ 10 personnes)	15 \$ le plateau
Plateau d'œufs farcis (environ 12 personnes)	18 \$ le plateau
Plateau de sandwiches (48 pointes)	30 \$
Plateau de petits pains garnis	24 / 30 \$ 32 / 37,50 \$

NOS SANDWICHES "SELECT"

Remplacer votre pain à sandwich par un pain sans gluten
pour seulement 1,25 \$ de plus

Ciabatta salade de poulet	6 \$
Ciabatta italien aux tomates, prosciutto et basilic	6,50 \$
Sandwich roulé, émincé de steak, poivrons rouges grillés, maïs	6,75 \$
Ciabatta toscan au poulet, poivrons rouges rôtis et roquette	7 \$
Ciabatta, épinards, brie, noix de Grenoble et miel (sélection végété)	7 \$
Ciabatta, épinards, brie, canneberges séchées, amandes grillées	7 \$
Ciabatta le jardinier; (sélection végété) fromage à la crème, laitue, tomates, concombres, oignons	6 \$



Boîtes à lunch

Comprend deux salades du traiteur,
un sandwich, un dessert, une bouteille d'eau, serviette de table et ustensiles

Notre boîte à lunch est compostable
Un minimum de boîte à lunch peuvent être requis pour une commande.

SANDWICHES

Sandwich roulé, émincé de steak, poivrons rouges grillés, maïs	12 \$
Ciabatta salade de poulet	11,50 \$
Ciabatta italien aux tomates, basilic & prosciutto	11,50 \$
Ciabatta toscan au poulet mariné, poivrons rouges rôtis et roquette	11,50 \$
(Végétarien)	
Ciabatta le jardinier (fromage à la crème, laitue, tomates, concombres, oignons)	11,50 \$
Baguette au bœuf, fromage suisse, oignons caramélisés, tomate, laitue	15 \$
Salade repas canard confit, mandarines, fromage bleu, crumble de noix Vinaigrette à orange	17 \$

SALADES

- Deux salades surprises du traiteur

DESSERTS

- Surprise sucrée du traiteur

INCLUS DANS CE CHOIX :

- Une bouteille d'eau
- Serviettes de table et ustensiles



CANAPÉS & BOUCHÉES

COCKTAIL DINATOIRE : Un cocktail dinatoire est une formule dite apéro basée sur de multiples bouchées, comme des Verrines, cuillères gourmandes ou plats revisités. Les cocktails dinatoires* sont offerts lors de différents événements, d'une simple rencontre, à la plus mondaine des soirées, d'un anniversaire à un mariage.

LES PORTIONS : Les quantités sont évaluées sur la durée du cocktail:

Pour un cocktail d'une heure, prévoir de 6 à 8 bouchées
 Pour un cocktail de 2 heures, prévoir de 10 à 12 bouchées
 Pour un cocktail de 3 heures, prévoir de 15 à 18 bouchées
 Pour un cocktail de 4 heures, prévoir de 20 à 25 bouchées

15 \$ / douzaine (minimum 2 douzaines)

- Bruschettas aux tomates et au basilic du jardin
- Bruschettas à la courgette et au feta
- Canapés de crevettes sur concombres
- Crostinis à la tomate, au bocconcini, basilic et fleur de sel
- Crostinis au prosciutto, pesto, artichauts et olives farcies
- Mini-quiche aux épinards

16 \$ / douzaine

- Crostinis au fromage de chèvre et aux pistaches
- Concombre farcis au feta, garnis de crème sûr, betteraves et ciboulettes

18 \$ / douzaine

- Canapés de brie, confit d'oignon aux bleuets
- Concombres farcis au fromage à la crème, canneberges séchées, saumon fumé et noisettes
- Concombres farcis au fromage à la crème aux échalotes, truite fumée et noisettes
- Canapés farcis au fromage, saumon fumé et ciboulette

24 \$ / douzaine

- Mini-croissant salade de poulet aux tomates séchées
- Mini-croissant jambon-suisse et dijonnaise
- Mini-croissant poitrine de dinde, brie et moutarde au miel



← **MINI-SANDWICHES**

Plateau de saumon fumé ou truite fumée
 garnis de fromage à la crème à la ciboulette et aux oignons

3,49 \$ / personne



VERRINES CHIC



Fourchette à rebord 0,10 \$ / chacune
Cuillère à rebord 0,10 \$ / chacune

VERRINES APÉRITIVES

Crevettes à la sauce cocktail P8	2.75 \$
Crème de betteraves au yogourt	2.75 \$
Crème de patates douces au curry et pancetta grillée (servie tiède ou froide)	2.75 \$
Mousse d'asperges et œufs mimosas	2.75 \$
Panna cotta à la courge	2.75 \$
Guacamole	2.75 \$
Gaspacho	2.75 \$
Tartare de tomates au miel	2.75 \$
Mousse de saumon fumé et purée de concombres	2.75 \$
Cocktail de crevettes épicées	2.75 \$
Salade de crabe à la tahitienne	2.75 \$
Salade de tomates cerises aux olives et aux pignons de pin	2.75 \$

VERRINES FRUITÉES ET ACIDULÉES

Crème de mangue et aux fruits de la passion	2.75 \$
Fruits rouges à la crème et brisures d'amaretti	2.75 \$
Douceurs à la fraise façon cheesecake	2.75 \$
Crème de coco aux fruits exotiques	2.75 \$
Trifle aux framboises (gâteau étagé crème et framboise)	2.75 \$
Sabayon à la mangue et à la cardamome	2.75 \$
Crème aux fruits de la passion et sablés à la noix de coco	2.75 \$
Crème au chocolat et à la framboise	2.75 \$
Fraises à la crème de coco	2.75 \$

VERRINES VINTAGE

- Chantilly au thé vert et fruits frais	2.75 \$
- Crème à la banane, au chocolat et au lait de coco	2.75 \$
- Tiramisu à la banane	2.75 \$
- Petits pots à la banane et au caramel	2.75 \$
- Mousse au chocolat, mascarpone et coulis de framboises	2.75 \$

NOTE : Minimum de 12 verrines par saveur et par commande.



FRAIS DE LIVRAISON

- Nous appliquerons des frais de livraison de 1\$/km (retour inclus pour les toutes commandes livrées à plus de sept kilomètres de notre cuisine.
- Des frais supplémentaires de 45,00 \$ plus taxes applicables seront exigés si le transport nécessite l'utilisation d'une remorque fermée.
- Les sept premiers kilomètres seront gratuits.

CONDITIONS DE VENTE

Mise à jour le: 31 Mai 2019

Pour notre clientèle corporative

- Prendre note que **Bistro Olives et Aromates** pourra afficher dans ses publicités le noms des entreprises pour lesquelles elle a déjà vendu des services et ce, sans le consentement de ses clients corporatifs.
- Seuls les clients corporatifs sont visés par cette condition.
- Description de la clientèle corporative selon les formes juridiques en vigueur: Entreprise individuelle, société par actions (compagnie), société en nom collectif (S.E.N.C.), société en commandite (S.E.C.), société en participation, personne morale sans but lucratif, syndicat de copropriété, association ou groupement de personnes, coopérative et ministères, filiales ou agences gouvernementales.
- Pour tout refus de cette condition de vente, veuillez nous contacter pour nous en aviser.

Pour tous nos autres clients

- En cas de non-paiement relatif à un service ou des produits vendus par **Bistro Olives et Aromates**, ce dernier se réserve le droit de recouvrer toutes sommes dues par les personnes, entreprises ou toute autre entité ayant profité des produits et services offerts par **Bistro Olives et Aromates**.
- Les produits et services offerts demeurent la propriété de **Bistro Olives et Aromates** tant et aussi longtemps qu'ils n'ont pas été payés intégralement.
- En cas de recours juridiques afin de récupérer toutes sommes qui nous seraient dues, les frais relatifs aux envois postaux, huissier, avocat ou tous autres frais judiciaires applicables seront à la charge du client.
- Pour toute annulation de commande(s) en dehors des modalités déjà prévues et pour lesquelles **Bistro Olives et Aromates** aurait déjà engagés des frais, **Bistro Olives et Aromates** se réserve le droit de facturer la totalité de ces frais et ce, à son entière discrétion.
- Définition du terme "buffet": Table garnie d'un ensemble de plats chauds et/ou froids, de pâtisseries, de rafraîchissements, le tout pouvant servir de repas lors de réceptions diverses. (Ne pas confondre avec un buffet de type "à volonté")
- Dans l'éventualité où un problème concernant nos produits survient, **Bistro Olives et Aromates** s'engage à les remplacer sans frais par des produits de qualité équivalente ou semblable.
- Il est entendu que le lavage de la vaisselle ou de tout objet lui ayant été prêté pour un événement n'incombera d'aucune façon à **Bistro Olives et Aromates**. Ce dernier se dégage de toute responsabilité quant au nettoyage pouvant être requis après l'événement.
- Des frais additionnels pourront être facturés pour tout service supplémentaire non inclus dans les présentes conditions tel que : coupe de gâteau acheté ailleurs que chez **Bistro Olives et Aromates** service sommellerie, boissons gazeuses etc...
- Le café et/ou le thé fourni dans nos ensembles de repas chauds ou froids est calculé au ratio d'une (1) boisson chaude par personne (et non à volonté), et uniquement comme accompagnement durant le service de desserts.
- **Bistro Olives et Aromates** n'offre aucune garantie et se dégage de toutes responsabilités quant aux aliments qui pourraient représenter certains risques pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires.
- Le client se rend entièrement responsable des bris et/ou pertes pouvant être causés au matériel fourni pour l'événement. Des frais à titre de remboursement pour le remplacement du matériel pourraient être exigés auprès de lui, de son représentant, de son organisme ou son établissement.
- En cas d'annulation par le client, tous les dépôts deviennent non-remboursables.
- La totalité des sommes engagées par le client devient non-remboursable si ce dernier annule sa commande une (1) journée avant ou le jour même de la date de l'événement établie au contrat.
- La présente entente dégage **Bistro Olives et Aromates** et ainsi que son propriétaire **Monsieur Maxime Ménard** de toute responsabilité relative à un accident et/ou incident qui pourrait survenir lors de l'événement. Le client reconnaît que lui seul assurera la responsabilité de toutes les actions qui pourraient en découler s'il y a lieu.
- Veuillez prendre note que pour tout horaire d'événement non respecté, des frais additionnels de 50\$/heure (plus taxes applicables) seront facturés au client.

- Malgré une prudence accrue sur cette question, les aliments que nous utilisons pourraient contenir des noix, des arachides ou tout autre ingrédient pouvant causer des réactions allergiques.
- En tout temps, **Bistro Olives et Aromates** pourra exiger un numéro de carte de crédit valide et afin de toute(s) somme(s) due(s) et qui n'auraient pas été acquittées à temps ou selon les modalités établies au contrat de vente.

Questions fréquemment demandées

1- Quel territoire **Bistro Olives et Aromates** dessert-il ?

Bistro Olives et Aromates dessert les villes suivantes : Sainte-Agathe-des-Monts, Val-David, Val-Morin, Sainte-Adèle, Saint-Sauveur, Saint-Adolphe-d'Howard, Lantier, Sainte-Lucie-des-Laurentides, Val-des-Lacs, Saint-Faustin, Mont-Tremblant.

Livraison sous réserve de disponibilité de notre livreur. Pour les villes autres que Sainte-Agathe-des-Monts, des frais de livraison peuvent être appliqués.

2 - Quel matériel êtes-vous en mesure de fournir pour une réception ?

Nous pouvons fournir la vaisselle, la verrerie, les couverts, les nappes, les serviettes de table, ainsi que tout autre matériel sur demande.

3 - De combien d'employés disposez-vous généralement pour une réception ?

L'effectif nécessaire est déterminé selon l'importance de la réception.

4- Quels sont vos termes de paiement ?

Nous exigeons un dépôt de 50 % du total de votre commande au moment de la réservation. La balance étant-due payée à la réception de la marchandise.

Pour les corporations, un dépôt de 60 % du total de votre commande sera exigé au moment de la réservation. La balance étant-due payée à la réception de la marchandise

5- Combien de temps à l'avance doit-on vous aviser pour une réception ?

Pour les périodes de pointe (ex : Noël), nous recommandons 15 jours à l'avance.

En dehors de ces périodes de pointe, 72 heures à l'avance seront suffisantes.

Pour un service de traiteur avec personnel, il est très important de réserver le plus tôt possible.

6 - Êtes-vous ouverts au public ?

Il nous fera plaisir de vous recevoir sur rendez-vous seulement. Contactez-nous pour prendre rendez-vous.

7 - Allergies alimentaires

Bistro Olives et Aromates n'offre aucune garantie et se dégage de toutes responsabilités quant aux aliments qui pourraient représenter certains risques pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires.

8 - Prix

Notre menu et nos prix peuvent changer sans préavis.

9 - Garantie contre les risques

Dans l'éventualité où un problème concernant nos produits survient, **Bistro Olives et Aromates** s'engage à les remplacer sans frais par des produits de qualité équivalente.