



Cuisine

TradPlus

Guide du SERVICE DE TRAITEUR

géré par le Centre Pauline-Charron



Dernière version 24-01-12 : Note – Les menus et les prix peuvent changer sans préavis donc veuillez vous assurer d'obtenir le document le plus récent. Visitez <https://cuisinetradplus.ca/>

INTRODUCTION

La **Cuisine Tradplus**, gérée par le Centre Pauline-Charron, offre deux types de service de traiteur : un service avec location de salle au centre même (164, rue Jeanne-Mance à Ottawa, secteur Vanier) et un service à l'extérieur du centre.

SERVICE DE TRAITEUR AVEC LOCATION DE SALLE AU CENTRE

Le Centre Pauline-Charron offre plusieurs salles qui peuvent être réservées pour vos événements, que ce soit pour des rencontres corporatives, des mariages, des anniversaires, des cocktails, des rencontres communautaires, etc. Vous pouvez faire une demande pour réserver une salle auprès de la direction générale à dg@lecpc.ca en indiquant vos besoins tels que la date, l'heure, le nombre de personnes participantes et fournir tout autre détail relié à votre événement. Ce *Guide du service de traiteur* vous offre les divers menus disponibles.

Le Centre Pauline-Charron est le titulaire exclusif du permis d'alcool au sein de ses installations. Ainsi, pour toute demande en lien avec l'alcool, il est impératif de coordonner avec la direction générale à dg@lecpc.ca. Nous nous engageons à faciliter ce processus afin que votre événement soit une réussite en toute conformité avec les exigences légales.

SERVICE DE TRAITEUR À L'EXTÉRIEUR DU CENTRE

Nous sommes ravis d'annoncer que notre service de traiteur s'étend au-delà des murs du centre. Que ce soit pour des événements corporatifs, des célébrations privées ou d'autres occasions spéciales, notre équipe dévouée est prête à apporter une expérience culinaire exceptionnelle directement à l'endroit de votre choix. Profitez de la même qualité de repas délicieux, préparés avec soin et passion, tout en bénéficiant de notre service professionnel et attentionné, où que vous décidiez de célébrer. Contactez-nous à dg@lecpc.ca pour discuter de vos besoins spécifiques et laissez-nous rendre votre événement encore plus mémorable avec notre service traiteur hors site.

Pour tout renseignement : cuisine@lecpc.ca

Dernière version 24-01-12 : Note – Les menus et les prix peuvent changer sans préavis donc veuillez vous assurer d'obtenir le document le plus récent. Visitez <https://cuisinetradplus.ca/>

SANDWICHS POUR EMPORTER

Coût par personne

MENU SANDWICHS À 4 POINTES — 14 \$

- Sandwichs : poulet, œufs, jambon (mélange de pain brun et de pain blanc);
4 pointes par personne
- Cornichons, olives, céleri et carottes
- Une salade au choix : salade de chou, salade du chef, salade aux patates ou salade de pâtes
- Dessert, choix du chef
- Coutellerie et boisson non-incluses dans cette option (voir ajouts possibles ci-dessous)

MENU SANDWICHS À 6 POINTES — 15,50 \$

- Sandwichs : poulet, œufs, jambon (mélange de pain brun et de pain blanc);
6 pointes par personne
- Cornichons, olives, céleri et carottes
- Une salade au choix : salade de chou, salade du chef, salade aux patates ou salade de pâtes
- Fromage doux et craquelins
- Dessert, choix du chef
- Coutellerie et boisson non-incluses dans cette option (voir ajouts possibles ci-dessous)

Tous les items ci-haut sont assujettis à la taxe de vente harmonisée (13 %).

SANDWICHS SUR PLACE

Coût par personne

MENU SANDWICHS À 4 POINTES — 15 \$

- Sandwichs : poulet, œufs, jambon (mélange de pain brun et de pain blanc);
4 pointes par personne
- Cornichons, olives, céleri et carottes
- Une salade au choix : salade de chou, salade du chef, salade aux patates ou salade de pâtes
- Dessert, choix du chef
- Café, thé

MENU SANDWICHS À 6 POINTES — 16,50 \$

- Sandwichs : poulet, œufs, jambon (mélange de pain brun et de pain blanc);
6 pointes par personne
- Cornichons, olives, céleri et carottes
- Une salade au choix : salade de chou, salade du chef, salade aux patates ou salade de pâtes
- Dessert, choix du chef
- Café, thé

Tous les items ci-haut sont assujettis à la taxe de vente harmonisée (13 %).

PLATEAUX

Coût par personne

PÂTÉ, FROMAGES, CRUDITÉS ET FRUITS — 13 \$

Variété de pâtés, variété de fromages domestiques, craquelins et crudités avec trempette ainsi que fruits frais avec trempette

CHARCUTERIES ET FROMAGES DOUX ET CRAQUELINS — 12 \$

FRUITS FRAIS AVEC TREMPETTE — 8 \$

CRUDITÉS AVEC TREMPETTE — 7 \$

VIANDES FROIDES ET VARIÉTÉ DE PETITS PAINS (BLANC ET BRUN) — 12 \$

Tous les items ci-haut sont assujettis à la taxe de vente harmonisée (13 %).

NOTE :

Il pourrait y avoir des coûts supplémentaires pour des demandes spéciales tels que des faux-mages, des produits sans gluten ou autres besoins spéciaux.

SANDWICHS GOURMETS

Coût par personne

RÉGULIER — 20 \$

Minimum 20 personnes (une surcharge s'appliquera à un groupe inférieur)

**Saumon fumé, viandes italiennes, viande fumée, rôti de porc, et choix du chef

**Sandwichs assortis sur pain artisanal, croissant, roulé, bagel

Une salade au choix :

- Salade César
- Salade grecque
- Salade jardinière
- Salade de pâtes
- Salade de chou
- Salade avec riz
- Salade aux épinards
- Salade aux patates

Cornichons, olives, céleri et carottes avec trempette

Dessert : choix du chef

Inclus: Thé et café

** Selon la disponibilité des produits

Tous les items ci-haut sont assujettis à la taxe de vente harmonisée (13 %).

Dernière version 24-01-12 : Note – Les menus et les prix peuvent changer sans préavis donc veuillez vous assurer d'obtenir le document le plus récent. Visitez <https://cuisinetradplus.ca/>

MENU CHAUD

Coût par personne

Fèves au lard + macaroni à la viande	16 \$
Macaroni à la viande ou végétarienne	16 \$
Lasagne (à la viande ou végétarienne)	17 \$
Pâté chinois	17 \$
Spaghetti avec sauce à la viande	17 \$
Pain de viande	18 \$
Sandwich chaud au poulet	18 \$
Sauté au poulet ou au bœuf sur nouilles ou riz	18 \$
Brochettes de poulet ou de bœuf	20 \$
Longe de porc à la dijonnaise	20 \$
Pâté au poulet	20 \$
Poulet BBQ	20 \$
Jambon aux ananas	22 \$
Pâté au bœuf	22 \$
Pâté au saumon	22 \$

Inclus avec tous les menus :

1. **Un (1)** choix de mets principal
2. Petits pains et beurre
3. Une salade au choix :
 - a. Salade du chef
 - b. Salade au chou
 - c. Salade César
 - d. Salade au macaroni
 - e. Salade aux patates
4. Thé et café
5. Dessert, choix du chef

Note : Légumes variés chauds (selon le coût du marché, à préciser)

Dernière version 24-01-12 : Note – Les menus et les prix peuvent changer sans préavis donc veuillez vous assurer d'obtenir le document le plus récent. Visitez <https://cuisinetradplus.ca/>

Les items additionnels :

6. Boisson 2 \$ la personne : bouteille d'eau, jus de fruits ou liqueur douce
7. Une **deuxième salade** pour 2 \$ par personne

Tous les items ci-haut sont assujettis à la taxe de vente harmonisée (13 %).

À NOTER :

Des frais supplémentaires seront appliqués en cas de demande de service, par exemple, pour le service à la table. Nous vous invitons à nous contacter pour plus de détails sur ces frais additionnels et pour discuter de vos besoins spécifiques afin de vous offrir la meilleure expérience culinaire possible.

LES AJOUTS

Coût par personne

1. Pichet d'eau avec verres (1 \$)
2. Bouteille d'eau, jus et liqueur douce — 2 \$
3. Salade additionnelle — 2 \$
4. Soupe maison, choix du chef — 3 \$
5. Coutellerie et assiettes jetables — 3 \$
6. Coupes de vin en verre — 18 \$ pour une douzaine
7. Service requis — 20 \$/heure pour une personne préposée au service
8. Nappe – 12 \$ chacune

Options végétarienne, végétalienne, sans gluten ou intolérance — choix et coût à discuter avec l'équipe

Tous les items ci-haut sont assujettis à la taxe de vente harmonisée (13 %).