

# ÉVÉNEMENTS *Équilibre*



NOUS RÉSERVONS  
POUR VOUS LA SALLE,  
LE PERSONNEL DE SERVICE,  
LES ÉQUIPEMENTS  
ET LA VAISSELLE

ÉQUILIBRE VOUS OFFRE  
UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE  
ET PERSONNALISÉE  
POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS.

LES PETITS COMME LES GRANDS!

**ON S'OCCUPE DE TOUT!**

**BANQUETS  
COCKTAILS DÎNATOIRES  
BUFFETS CHAUDS ET FROIDS  
STATIONS GOURMANDES**

Menu sur mesure selon vos besoins et votre budget!

COMMUNIQUEZ AVEC NOS CONSEILLERS  
POUR UNE SOUMISSION RAPIDE



## NOUS LIVRONS OÙ VOUS LE VOULEZ

Nous vous proposons un service de livraison rapide et ponctuel.  
Minimum de 5 boîtes à lunch par commande.  
En dessous du minimum, certains frais peuvent s'appliquer.

UNE VASTE GAMME DE PRODUITS  
POUR TOUS LES BUDGETS!

418  
**929.7299** [equilibre-traiteur.com](http://equilibre-traiteur.com)  
[info@equilibre-traiteur.com](mailto:info@equilibre-traiteur.com)

Faites partie de l'expérience et rejoignez nos médias sociaux



L'ANTIDOTE MÉDIAS

LE SPÉCIALISTE EN DISTRIBUTION POSTALE CLÉS EN MAIN | POUR INFORMATION [WWW.LANTIDOTE.COM](http://WWW.LANTIDOTE.COM)

# *Équilibre*

ÉVÉNEMENT & TRAITEUR

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU MENU 2018



L'EXPÉRIENCE  
SUR-MESURE



ÉVÉNEMENTS AU BUREAU  
Dîners d'affaires  
Banquets de Noël  
Lancements de produits  
Événements caritatifs  
Déjeuners d'affaires  
Conférences  
RÉCEPTIONS À LA MAISON  
Mariages  
Baptêmes  
Anniversaires  
Réceptions des fêtes  
Réceptions thématiques

## CE QUI NOUS DISTINGUE

Possibilité d'ouvrir un compte à la première commande. (\$/30 jours)  
Pas de minimum par sorte. La liberté de choisir!  
Commandez le matin même un menu proposé par le chef!  
Commandez en bas des minimums habituels.

418  
**929.7299**

[equilibre-traiteur.com](http://equilibre-traiteur.com)  
[info@equilibre-traiteur.com](mailto:info@equilibre-traiteur.com)

**VOUS VOULEZ ESSAYER  
NOS SERVICES TRAITEUR?**

Il nous fera plaisir de vous apporter  
une boîte repas gratuitement à vos bureaux\*

\*Certaines conditions s'appliquent



## BOÎTES SALADES REPAS

Servies avec un pain maison, beurre et une mignardise.  
Ajoutez des crudités pour .80¢/pers.

<b>Chèvre, pacanes et fruits confits</b> Mesclun, légumes croquants, haricots verts, vinaigrette balsamique	14.49
<b>Poulet et légumes rôtis</b> Couscous, feta, pistou de roquette, tomates, haricots, citron	14.99
<b>Tataki de saumon en croûte de sésame</b> Mesclun, haricots verts, poivrons, légumes croquants et vinaigrette soya à l'érable	15.99
<b>Bœuf teriyaki et shiitake</b> Mesclun, edamames, haricots verts, graines de tournesol, radis et vinaigrette au miel et hibiscus	15.99
<b>Canard et cerises confits</b> Épinards, roquette, champignons, maïs, légumes croquants, vinaigrette balsamique	15.99

## BUDDHA BOWLS

<b>Légumes marinés et tofu mariné (végan)</b> Riz basmati, quinoa, légumineuses, graines de tournesol, carottes, radis, sésame, vinaigrette au cidre de pomme, érable et gingembre (sans gluten)	13.99
<b>Crevettes grillées aux piments</b> Riz basmati, quinoa, légumineuses, graines de tournesol, carottes, radis, sésame, vinaigrette au cidre de pomme et érable et gingembre (sans gluten)	15.99
<b>Poulet au curry à l'érable</b> Riz basmati, quinoa, légumineuses, graines de tournesol, carottes, radis, sésame, vinaigrette au cidre de pomme et érable et gingembre (sans gluten)	14.99

## BOÎTES SANDWICHES

Servies avec une salade d'accompagnement et une mignardise.  
Ajoutez des crudités pour .80¢/pers

<b>Focaccia à l'effiloché de porc sauce BBQ Boréale</b> Cheddar St-Laurent, épinards, tomates, poivrons grillés, chou Salade de pommes de terre grelots, balsamique, bacon, miel et moutarde de Dijon	13.99
<b>Baguette à la dinde rôtie et chutney de canneberges (disponible sans gluten)</b> Brie de St-Raymond, roquette, oignons rouges, shiitakes Salade de pommes de terre grelots, balsamique, bacon, miel et moutarde de Dijon	14.49
<b>Pain de campagne à la terrine de légumes (végé) (disponible sans gluten)</b> Humus maison, luzerne, trempette d'artichauts, carottes marinées Salade de légumes à la provençale, vinaigrette aux fines herbes	13.49
<b>Wrap au bœuf teriyaki</b> Carottes, radis, oignons rouges, sésame, mayonnaise épicée Salade d'édamames et haricots au vinaigre de cidre et gingembre	14.29
<b>Croissant jambon fromage</b> Monterey jack, mayonnaise à la moutarde et miel, laitue Boston Salade de riz basmati, quinoa et légumineuses	13.69
<b>Wrap au poulet érable et poivre</b> Hercule de Charlevoix, laitue Boston, bacon, poivrons Salade de riz basmati, quinoa et légumineuses	13.99
<b>La Boîte à lunch buffet (parfaite pour les bons appétits)</b> Assortiments de trois sortes de sandwichs au choix du chef Salade d'accompagnement du moment, crudités, trempette et fromage **Nous ne pouvons pas accommoder les personnes allergiques pour cette boîte	15.99
<b>La boîte économique</b> Wrap au jambon fromage, salade du chef et mignardise du moment	12.49

Minimum de 5 boîtes à lunch par commande. En dessous du minimum, certains frais peuvent s'appliquer. Taxes et livraison en sus. (Le prix peut varier selon la localisation)  
Les prix sont indiqués sous réserve de modifications.

## BOUCHÉES FROIDES

<b>Sushi aux légumes marinés 1.50/ch</b> Soya, sésame, sriracha	
<b>Crudité en verrine 1.50/ch</b> Humus aux poivrons grillés	
<b>Ballottine de légumes au chèvre 1.75/ch</b> Basilic, graines de tournesol, mayonnaise épicée	
<b>Mousse de foie de volaille au calvados 1.50/ch</b> Purée de dattes, pommes, granola	
<b>Micro ratatouille 1.50/ch</b> Tomates, feta, pesto et miel	
<b>Boule de chèvre 1.75/ch</b> Canneberges et pistaches	
<b>Duo de saumon en rillettes et mariné 2.25/ch</b> Concombre, radis, yogourt	
<b>Canard fumé maison 2.25/ch</b> Gelée de Bloody Mary, céleri, tabasco	
<b>Salade de betteraves cuites et crues 1.75/ch</b> Miel, yogourt, prosciutto	
<b>Terrine de gibier 1.50/ch</b> Abricots, camerises et croûton	
<b>Tataki de saumon 1.75/ch</b> Haricots, edamames, sésame	
<b>Salade d'ananas grillés 2.25/ch</b> Jalapeños, menthe et prosciutto	
<b>Panacotta au brie de St-Raymond 2.25/ch</b> Dattes, poires et pistou de roquette	
<b>Gravlax de cerf fumé 2.50/ch</b> Quinoa, champignons, sapin	

## BOUCHÉES CHAUDES

<b>Mac and cheese à l'Hercule de Charlevoix 2.75/ch</b> Jalapeños, bacon	
<b>Flanc de porc confit à la sauce teriyaki 2.25/ch</b> Riz collant, légumes marinés, shiitakes	
<b>Fondue de fromages québécois au canard confit 2.75/ch</b> Canneberges, chapelure, poivre des dunes	
<b>Arancini à la truffe et champignons 1.95/ch</b> Vin blanc, Hercule de Charlevoix, tomates	
<b>Pâté gastronomique 2.50/ch</b> Porc effiloché, maïs, cheddar St-Laurent	
<b>Crevette BBQ façon Louisiane 3./ch</b> Bacon, épinards et pommes de terre	
<b>Parmentier de canard 3.25/ch</b> Pommes de terre Yukon Gold, oignons confits et porto	

## LES BOUCHÉES DESSERTS

<b>Salade de fruits à la cardamome 1.75/ch</b> Agrumes, melons et poires	
<b>Crème de citron et verveine 2.25/ch</b> Crumble, chocolat blanc et meringue	
<b>Tartelette au sucre d'érable 2.25/ch</b> Fleur de sel, crème chantilly et thé des bois	

Minimum de 4 choix de 12 bouchées par sorte. En dessous du minimum, certains frais peuvent s'appliquer. Les commandes doivent nous être transmises au minimum 72h avant la date de livraison. Taxes et livraison en sus. (Le prix peut varier selon la localisation)  
Les prix sont indiqués sous réserve de modifications.

<b>Tartare de saumon 2.50/ch</b> Échalotes grises, citron et sriracha	
<b>Rillettes de canard à l'érable 2.50/ch</b> Oignons confits, poires rôties et roquette	
<b>Tartare de bœuf 3.25/ch</b> Moutarde, érable, shiitakes	
<b>Tataki de bison 2.75/ch</b> Sel volcanique, billes de whisky et salsa de maïs	
<b>Ceviche de pétoncles 3.25/ch</b> Caviar de citron vert, betteraves jaunes et mirin	
<b>Parfait de foie gras 3.50/ch</b> Bleuets, pain d'épices, liqueur de chicoutai	
<b>Gravlax de saumon à la betterave 2.75/ch</b> Quinoa, edamames, gingembre	
<b>Rouleau de printemps aux crevettes 3.25/ch</b> Légumes croquants, vinaigre de riz, radis	
<b>Roulade de dinde confite et rôtie 2.75/ch</b> Chutney de canneberges, poivre, pistou de roquette	
<b>Tataki de bœuf en croûte de graines de tournesol 2.50/ch</b> Balsamique, champignons, pommes de terre	

<b>Won ton aux légumes marinés 1.50/ch</b> Champignons, sriracha et sauce teriyaki	
<b>Ravioli de courge et légumes grillés 1.95/ch</b> Feta, bouillon de légumes, marmelade de courgettes	
<b>Mini POGO de canard 4./ch</b> Foie gras, ketchup d'argousier aux épices boréales	
<b>Rouleau impérial maison 1.25/ch</b> Porc, noix de cajou, champignons	
<b>Rouleau impérial végé 1.25/ch</b> Légumes, tofu, vermicelle	
<b>Rouleau impérial aux crevettes 1.50/ch</b> Crevettes, sésame, piments	



## BUFFETS FROIDS

<b>LE CLASSIQUE 14.99/personne</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Un amuse-bouche de notre menu cocktail choisi par le chef</li><li>Plateau de mini-sandwichs assortis au poulet, jambon et saumon</li><li>Salade du chef 2 variétés</li><li>Assortiment de mignardises</li></ul>
<b>LE POPULAIRE 17.99/personne</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ballottine de légumes au chèvre et rouleau de printemps aux crevettes</li><li>Salade du chef 2 variétés</li><li>Wrap au bœuf teriyaki, roulade de dinde confite et rôtie et fougasse aux 2 saumons</li><li>Assortiment de mignardises</li></ul>

<b>LE GOURMAND 20.99/personne</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Un amuse-bouche de notre menu cocktail choisi par le chef</li><li>Salade du chef 2 variétés</li><li>Mini-sandwich à la dinde et chutney de canneberges et mini-croissant jambon fromage</li><li>Plateau de fromages québécois avec assortiment de pains et croûtons</li><li>Plateau de charcuteries et terrine maison</li><li>Plateau de fruits</li><li>Assortiment de mignardises</li></ul>
--

★ Demandez nos prix spéciaux pour les groupes ★

## DÉJEUNERS ET COLLATIONS

<b>La boîte lève tôt 9.99</b> Yogourt, fruits frais, muffin, chocolatine, mini-croissant jambon fromage	
<b>Croissant jambon fromage 9.99</b> Yogourt, fruit frais, extra œuf 1\$	
<b>La boîte découverte 9.99</b> Fromage, yogourt, fruits frais, bagel au saumon, mini croissant jambon fromage et oeuf mimosa	

## DÉJEUNER À LA CARTE

Minimum de 12 par item et commande 80\$ ou plus

<b>Gros muffin aux fruits 2.75/ch</b>	
<b>Plateau de fruits 2.50/pers</b>	
<b>Verrine de yogourt avec fruits frais et granola 2.25/ch</b>	
<b>Plateau de fromages (3 cubes par pers) 3.50/pers</b>	
<b>Mini-croissant jambon fromage 2/ch</b>	
<b>Œuf mimosa 1.25/ch</b>	
<b>Mini-chocolatine 1/ch</b>	

## COLLATION

Minimum de 12 par item et commande de 80\$ ou plus

<b>Barre granola 1.50/ch</b>	
<b>Boule d'énergie aux dattes 1.50/ch</b>	
<b>Carré aux dattes 2./ch</b>	
<b>Galette au chocolat 1.50/ch</b>	
<b>Galette aux fruits séchés 1.50/ch</b>	
<b>Brownie décadent 2./ch</b>	

## BUFFET DÉJEUNER Minimum de 12 pers

<b>L'EXPRESS 5.99/pers</b> Muffin aux fruits des champs Mini-chocolatine Plateau de fruits	
<b>LE PETIT DÉJEUNER 8.99/pers</b> Verrine de yogourt, fruits et granola / plateau de fromages Mini-croissant au jambon et mini-chocolatine Plateau de fruits frais	
<b>LE GRAND DÉJEUNER 12.99/pers</b> Plateau de fromages (3 cubes par pers) Mini-bagel aux rillettes de saumon / mini-chocolatine / mini-croissant au jambon Plateau de fruits frais / oeuf mimosa	

Pour les buffets froids un minimum de 12 personnes est requis. En dessous du minimum, certains frais peuvent s'appliquer. Les commandes doivent nous être transmises au minimum 48h avant la date de livraison. Taxes et livraison en sus. (Le prix peut varier selon la localisation)  
Les prix sont indiqués sous réserve de modifications.