



MARC-ANDRÉ

Le

T R A I T E U R

CUISINE D'AUTEUR, ÉVÉNEMENTS D'EXCEPTION





Nous œuvrons afin de transformer
vos événements en des *moments*
uniques par le biais d'une cuisine
d'auteur, d'un service attentionné,
d'une direction artistique éclatée
et d'une approche sur mesure



Un menu sur mesure.

Une cuisine raffinée, contemporaine
et précise, qui se réinvente sans cesse.

La créativité, l'excellence,
la passion et l'écoute

Nous travaillons toujours avec
les meilleurs collaborateurs pour
mettre en valeur les talents d'ici :

*Boulangerie Hof Kelsten, Ferme de monsieur Legault
Ferme Birri, Patrice Pâtissier, Gaspor, Marché Jean-Talon
Lirode, La ferme de la Canardière, Rézin*



COCKTAIL DINATOIRE

*Tartelette à la chanterelle,
courge marinée, noisette rotie*

*Jambon de canard, pomme marinée au
vin rouge et quinoa croustillant*

*Escabèche de crevette, crème fraîche
au caviar, concombre et coriandre*

*Gravlax de saumon, amande rôtie,
oseille sanguine, piment d'Espelette,
yogourt à la moutarde*

*Mousse de foie de volaille, gel de
betterave, flocons à l'érable*

*Radis de saison croquant, beurre
d'algues, persil de mer*

MARIAGE

*Salade d'asperge, maquereau fumé, graine de
moutarde marinée, yogourt au citron, radis et roquette*

• WEINGUT SELBACH-OSTER, RIESLING AUTRICHE •

*Crabe, rabiole, poireaux, peau de poulet
croustillante et sabayon au cidre*

• DOMAINE VALETTE, MÂCON-CHAINTRÉ VIEILLES VIGNES •

*Porcelet du Québec, carotte Nantaise, oignon vert,
cardamome et citron Meyer*

• PRIMOFIORE, GIUSEPPE QUINTARELLI, VÉNÉTIE, ITALIE •

*Vieux Gruyère de Grotte, purée d'abricot, pain fumé,
salade d'oseille et pomme honey crisp*

• VIN JAUNE, JEAN-FRANÇOIS GANEVAT •

*Panna cotta à la vanille, poire au sirop citronné,
gelée de miel et crumble de pumpernickel*

• GRAIN DE FOLIE 2012, DOMAINE CAUSSE MARINES •





MARIAGE

Nous vous accompagnons dans le moment le plus important de votre vie en vous préparant un repas qui met en scène votre histoire, vos rêves et vos anecdotes les plus croustillantes

◇
GRAND BANQUETS

Que ce soit pour 10 personnes ou pour
1000 personnes, *Marc-André: le traiteur*
vous livre un produit hors pair





◆
PLANIFICATION
ÉVÉNEMENTIELLE
&
DIRECTION ARTISTIQUE

L'organisation d'un événement est un art,
nous mettons à votre disposition une
équipe de professionnels qui s'occupera
de vous accompagner du début à la fin :

*Direction artistique, Coordination d'événement,
Fleuristes, Éclairage, Musiciens, Artistes variés, etc.*

◆
NOTRE ÉQUIPE

Notre équipe de passionnés partage leur créativité et leur dévotion pour votre événement. Elle collabore de pair avec vous pour créer une *expérience culinaire* unique qui interpelle tous les sens





438 863-5987

INFO@MARCANDRELETRAITEUR.COM

MARCANDRELETRAITEUR.COM

Notre équipe se fera un plaisir de vous contacter rapidement pour prendre tous les détails de votre événement et créer une proposition qui répondra exactement à vos besoins spécifiques.