

Forfaits bouchées complètement VÉGÉ

Les choix de canapés sont à l'infini!

Communiquez avec nous pour un menu personnalisé.

Complètement végété



8 BOUCHÉES PAR CHOIX : 30\$ par pers.

10 BOUCHÉES PAR CHOIX : 36\$ par pers.

Cake aux olives rôties, mousse au poivron rouge 🍷🍷

Tartelette farcie au fenouil et zucchini, concassé d'olives Kalamata 🍷🍷

Arancini à la pomme de terre douce et riz 🍷🍷

Tartelette de champignons, ciboulette et parmesan 🍷

Mini poivrons farcis au fromage de chèvre pesto et épinards 🍷

Chou-fleur à la Général tao 🍷

Brochettes de crevettes, melon d'eau, cantaloup et bocconcini 🍷🍷

Profiteroles crémeuses aux épinards citronnés 🍷

Feuilletés d'oignons caramélisés et gruyère 🍷🍷

Mini quiches (sans pâte), œufs, carottes et basilic 🍷🍷

Options sucrées (CHOIX DE 2 BOUCHÉES) * :

LE PLATEAU DESSERT SERT 10 PERSONNES : 75\$

Pasteis de nata (tartelettes portugaises aux œufs) 🍷

Verrines au citron 🍷

Fraises au chocolat 🍷



Commande minimale : 10 personnes.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur mars 2023. Prix sujets à changement sans préavis. • Frais de livraison en sus.

🍷 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES | 🍷 Contient du lactose | 🍷 Contient des œufs | 🍷 Sans gluten | 🍷 Menu végétalien

Les choix de canapés sont à l'infini!

Communiquez avec nous pour un menu personnalisé.

Le festif

8 BOUCHÉES PAR CHOIX : 25\$ par pers.
10 BOUCHÉES PAR CHOIX : 30\$ par pers.

- Bonbons de saumon miel et moutarde de Meaux servie en cuillère ☞
- Crab cake et sa mayonnaise au cari ☞
- Pizza fine sur pain plat, pommes, brie et canneberges 🍷
- Ravioli de poulet, feta grillé et trempette de pesto 🍷
- Crevettes nordiques en cuillère, citron et ciboulette ☞
- Roulade de prosciutto, roquette et poivrons grillés sur mini brochette 🍷 ☞
- Aiguillette de volaille à la bière blonde, fines herbes et sa trempette ☞ ☞
- Tartelette au chorizo, poivrons grillés et mozzarella 🍷 ☞
- Verrine de salsa de tomates, mangues et chèvre 🍷
- Verrine de tartare de saumon asiatique à la pomme verte



Le 5 @ 7

8 BOUCHÉES PAR CHOIX : 23\$ par pers.
10 BOUCHÉES PAR CHOIX : 27\$ par pers.

- Pizelle, bacon, poireau et mozzarella 🍷
- Aiguillette de volaille miel et Dijon ☞
- Brochette de cheddar et raisins 🍷 ☞
- Brochette de crevettes orange et cari ☞ ☞
- Roulade de charcuterie à l'italienne sur pic 🍷
- Parisienne de melon et prosciutto sur pic ☞
- Pic de tomate, bocconcini et balsamique 🍷 ☞
- Roulade de courgette, chèvre et fines herbes 🍷 ☞
- Tatarte de saumon frais et fumé en cuillère ☞ ☞
- Tartelette à l'oignon, feta et olives 🍷 ☞



Commande minimale : 10 personnes.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur mars 2023. Prix sujets à changement sans préavis. • Frais de livraison en sus.

☞ TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES | 🍷 Contient du lactose | ☞ Contient des œufs | ☞ Sans gluten | 🍷 Menu végétalien

Forfaits bouchées dinatoire

Pour gâter vos invités choisissez
un coffret bouchées!

À la Découverte

39\$ par pers.

Poulet cordon-bleu en bouchées sur pic
Haloumi grillé sumac et melon
Bœuf Wellington déconstruit mayo foie gras
Dumpling crevette citronnelle sauce Wafu
Cuillère de gravlax fenouil et oignon mariné
Canard mangue en chutney roulade sur pic
Cake de maïs à la Mexicaine salsa guacamole
Shrimp cake grillé et servi avec sa trempette aneth
Mini burger de bœuf à la Montréalaise
Verrine dessert de saison

Pour le plaisir

39\$ par pers.

Poulet frit à la Général Tao 2.0
Verrine Waldorf à l'érable
Tarte fine à la tomate feta et romarin
Ravioli d'asperges poivrons brie trempette chimichurri
Cake apéro salé pancetta olive crème sure et ciboulette
Duo terre et mer : crevette croustillante poivre et sel et tataki
bœuf sauce raifort
Saumon mariné au cidre de glace et grillé à l'unilatérale
Mini burger porc effiloché teriyaki et poivrons grillés
Verrine dessert de saison



Commande minimale : 10 personnes.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur mars 2023. Prix sujets à changement sans préavis. • Frais de livraison en sus.

 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |  Contient du lactose |  Contient des œufs |  Sans gluten |  Menu végétalien

Bouchées à la douzaine

Vous aimez nos aiguillettes de volaille ?

Vous allez adorer nos boulettes de blanc de volaille sur pic, en barquette ou en cuillère!
Idéal pour ajouter de la couleur dans vos 5@7!

Bouchées carnivores* (à la douzaine)

Aiguillette de poulet, citron et fines herbes	32\$
Aiguillette de poulet glacé au miel	32\$
Aiguillette de poulet, pesto et canneberges	32\$
Aiguillette de poulet teriyaki	32\$
Aiguillette de volaille grillée, érable et fines herbes	32\$
Aiguillette de volaille grillée sauce miel et moutarde de Meaux	32\$
Aiguillette de volaille lime et chili	32\$
Confit de canard sur tombée de poireaux en cuillère	32\$
Mini quiche lorraine	30\$
Pic de melon et prosciutto	30\$
Pic de melon, bocconcini et prosciutto	30\$
Pic de roulade de jambon et fromage	30\$
Pizzelle jambon, épinards et mozzarella	30\$
Pizzelle poireau, bacon et pommes	30\$
Ravioli de poulet, feta grillé et trempette de pesto	36\$
Roulade de prosciutto et chèvre aux fines herbes fraîches sur pic	30\$
Tartelette chorizo et parmesan	30\$
Tartelette légumes grillés et lardon	30\$
Tartelette poireaux et bacon	30\$
Tartelette Zira (chair à saucisse, poivrons, poireaux et mozzarella)	30\$
Verrine de confit de canard sur tombée de poireaux, balsamique et ciboulette	38\$

Bouchées poissons et fruits de mer* (à la douzaine)

Bonbons de saumon miel et moutarde de Meaux	32\$
Brochette de crevettes, cari et orange	32\$
Brochette de crevettes, lime et paprika	32\$
Brochette de crevettes, citron et fines herbes	32\$
Tartare de saumon frais et fumé à l'aneth en cuillère	32\$
Tartelette saumon fumé à l'aneth	32\$
Verrine de concombre, tzatziki et saumon fumé	38\$
Verrine de crevettes de Matane, mangues et ciboulette	38\$
Verrine de crevettes, fraises, ciboulette et menthe	38\$
Verrine de crevettes et salade d'agrumes	38\$
Verrine de guacamole et crevettes épicées piri piri	38\$
Crab cake, mayo cari	40\$
Tartare de saumon asiatique et pommes vertes	40\$



* Prix à la douzaine minimum de 2 douzaines par saveur.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur mars 2023. Prix sujets à changement sans préavis. • Frais de livraison en sus.

TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |
 Contient du lactose |
 Contient des œufs |
 Sans gluten |
 Menu végétalien

Bouchées à la douzaine

Colorada Chef Traiteur innove!

Sélectionnez votre menu parmi les choix ci-dessous*.

Bouchées végé ou végane* (à la douzaine)

Brochette de cantaloup, raisins et pastèque 🌱🍷	30\$
Concombre farci d'houmous à la betterave et feta 🍷	36\$
Financier à la roquette, brie fouetté aux tomates séchées 🍷	36\$
Fromages et raisin en brochette 🍷🍷	30\$
Pic de tofu et poivrons à l'asiatique 🍷	30\$
Pizzelle aux légumes grillés et pesto 🍷🍷	30\$
Pizzelle brie, canneberges, pommes et ciboulette 🍷🍷	30\$
Pizzelle feta, tomates séchées et épinards 🍷🍷	30\$
Pizzelle tomates et feta 🍷🍷	30\$
Roulade de courgettes, chèvre et herbes fraîches 🍷🍷	30\$
Tartelette à l'oignon, feta et olive 🍷🍷	30\$
Tartelette courgettes, ciboulette et parmesan 🍷🍷	30\$
Tartelette légumes grillés, lardon, mozzarella 🍷🍷	30\$
Tartelette tomates confites, parmesan et fines herbes 🍷🍷	30\$
Verrine de Waldorf à l'érable 🍷🍷	30\$

Bouchées sans gluten* (à la douzaine)

Aiguillette de poulet, citron et fines herbes 🍷🍷	32\$
Aiguillette de poulet, pesto et canneberges 🍷🍷🍷	32\$
Aiguillette de volaille grillée, érable et fines herbes 🍷🍷	32\$
Aiguillette de volaille lime et chili 🍷🍷	32\$
Aiguillette à la portugaise 🍷🍷	32\$
Brochette de cantaloup, pastèque et raisins 🍷🍷	30\$
Brochette de crevettes, cari et orange 🍷	32\$
Brochette de crevettes, lime et paprika 🍷	32\$
Fromages et raisin en brochette 🍷🍷	30\$
Confit de canard aux petits fruits en cuillère 🍷	30\$
Confit de canard sur tombée de poireaux en cuillère 🍷	30\$

Bouchées sans gluten (suite)

Mini brochette de bocconcini, tomates cerises, épinard et balsamique 🍷🍷	30\$
Verrine de couscous israélien aux herbes fraîches et feta 🍷🍷🍷	35\$
Verrine de concombre, tomates cerises, bocconcini et balsamique 🍷🍷	35\$
Verrine de confit de canard sur tombée de poireaux, balsamique et ciboulette 🍷	38\$
Verrine de crevettes de Matane, mangues et ciboulette 🍷	38\$
Verrine de crevettes, fraises, ciboulette et menthe 🍷	38\$
Verrine de crevettes et salade d'agrumes 🍷	38\$
Verrine de légumes du jardin, houmous 🍷🍷	35\$



*Prix à la douzaine, minimum de 2 douzaines par saveur.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur mars 2023. Prix sujets à changement sans préavis. • Frais de livraison en sus.

🍷 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES | 🍷 Contient du lactose | 🍷 Contient des œufs | 🍷 Sans gluten | 🍷 Menu végétalien

Colorada Chef Traiteur innove!

Canapés pour compléter un buffet ou un forfait cocktail dinatoire

À partager (8 à 10 personnes)

Prosciutto et ses trois melons 🍷	42\$
Saumon grillé, sauce feta et tomates séchées 🍷 🥛	44\$
Volaille à l'estragon, sauce lime, fines herbes salées 🍷	40\$
Gravelax de saumon, poivre rose et vodka avec croûtons (400 gr)	60\$
Plateau de pizzelles végétariennes (24 unités) 🥛 🍷	42\$
Plateau de fruits coupés 🍷 🥛	35\$
Bruschetta et croûtons aux fines herbes 🥛	32\$
Salsa et houmous et chips de pita 🥛	32\$
Plateau de cheddar, raisins, fraises et croûtons 🥛	35\$
Plateau de fromages fins, raisins, fraises et croûtons (3 variétés) 🥛	à partir de 50\$
Plateau de charcuteries Bistro, croûtons et olives (3 variétés)	50\$
Plateau de pâtés de campagne, croûtons au pesto 🥛	45\$
Nachos et salsa (Bol 10 personnes) 🥛	48\$

Mini burgers* 60\$ / douzaine d'une même saveur.

*Servi froid.

Mini burger de bœuf, brie et confit d'oignons 🥛 🍷
Mini burger de bœuf teriyaki, carottes râpées, poivrons et épinards 🍷
Mini burger de canard confit et mayonnaise balsamique 🍷 (+2\$)
Mini burger d'effiloché de porc à la bière blonde, moutarde à l'ancienne et cornichon 🍷
Mini burger d'effiloché de porc, confiture de carottes à l'orange, concombres et laitue 🍷
Mini burger de dinde, pancetta, poivrons rouges grillés et roquette 🍷
Mini burger de poulet BBQ, champignons et brie 🥛 🍷
Mini burger de poulet cari, pommes, brie et roquette 🥛 🍷
Mini burger de rôti de porc et gelée de pommes 🍷
Mini burger de saumon à la crème sure et aneth 🥛 🍷
Mini burger de smoked meat, moutarde à l'ancienne, cheddar et cornichon 🥛 🍷
Mini burger végé-pâté, brie et roquette 🥛 🍷



Pour un service de burger chaud, communiquez avec notre équipe et nous nous ferons un plaisir de vous faire suivre une proposition de service pour votre événement. Certaines restrictions s'appliquent aux choix selon la grosseur de votre événement.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur mars 2023. Prix sujets à changement sans préavis. • Frais de livraison en sus.

🍷 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES | 🥛 Contient du lactose | 🍷 Contient des œufs | 🍷 Sans gluten | 🥛 Menu végétalien



Verrines 🍷 🍷

55\$ / douzaine*

- Chocolat
- Fraise/Chocolat
- Gâteau aux carottes déconstruis
- Shortcake fraise/vanille
- Sucre à la crème
- Tiramisu



Tartelettes 🍷 🍷

45\$ / douzaine*

- Bleuet/Framboise
- Citron/Meringue
- Fraise/Costarade
- Pasteis de nata (tartelettes portugaises aux œufs) **Nouveau**
- Chocolat
- Sucre à la crème



Variété de Cake Pops 🍷 🍷
(plateau)

45\$ / douzaine*

Variété de 3 sortes de gâteaux sur plateau 🍷 🍷 36\$
(plateau pour 10 personnes)



AJOUT DE VERRINE OU CAKE POP À UN BUFFET EXTRA 3\$

* Minimum de 2 douzaines par saveur.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur mars 2023. Prix sujets à changement sans préavis. • Frais de livraison en sus.

🍷 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES | 🍷 Contient du lactose | 🍷 Contient des œufs | 🍷 Sans gluten | 🍷 Menu végétalien

Colorada Chef Traiteur, engagé et responsable
afin de réduire d'une manière significative notre empreinte écologique !

Des produits compostables

Toutes nos serviettes, ustensiles ainsi que nos petites et grandes assiettes sont entièrement compostables.

Des produits recyclables

Tous nos plateaux sont entièrement recyclables.

Ustensiles en bois écologiques

Nous proposerons désormais des ustensiles en bois écologiques pour réduire le gaspillage. Pour préserver la planète, nous abandonnons les ustensiles en plastique. Nos ustensiles en bois seront disponibles pour accompagner vos repas, au prix de 0,50\$ ch. Cette initiative s'inscrit dans notre volonté de favoriser des choix respectueux de l'environnement.



Des produits réutilisables

Si par un plus grand souci de l'environnement vous désirez de la vaisselle de porcelaine, pour le même prix, nous pouvons vous en prêter. Afin de ne pas avoir de frais supplémentaires, celle-ci devra être lavé avant que notre livreur la récupère au moment convenu. Pour les prêts sur fin de semaine, vous devez vous-même nous la rapporter le lundi sans faute afin de ne pas avoir de surcharge. Pour les bris ou les pertes, des frais vous seront facturés.

Ensemble, faisons un pas de plus pour l'environnement.