

Pour gâter vos invités, choisissez nos coffrets

L'Asiatique 28,95\$

Lanières de poulet croustillantes à la général Tao
Salade d'épinard carotte et fèves germées vinaigrette asiatique
Salade de nouilles Chow Mein
Ravioli choux chinois à la citronnelle
Dessert et fruits

Le Coloré 27,95\$

Salade de quinoa deux couleurs, légumes grillés
Salade de carottes et betteraves
Saumon poêlé aux herbes
Fromage Oka et raisins
Fruits frais et gâterie sucrée du chef

L'Ensoleillé 27,95\$

Brochette de crevettes citron et fines herbes sur couscous
israélien aux agrumes
Salade rafraichissante
Bocconcini tomate pesto
Gâterie sucrée du chef et fruits frais

L'Européen 27,95\$

Blanc de volaille grillée à la portugaise et sa mayo paprika et
sriracha sur salade de roquette et copeaux de parmesan
Bouchée de prosciutto et épinard sur pic
Salade de tomates cerises, feta et pesto
Salade de boucles, artichaud, poivrons et olives
Verrine dessert et fruits

L'Italien 27,95\$

Lanières de poulet à l'italienne sur salade d'orzo et pesto
Focaccia olives, tomates et mozzarella
Bocconcini et tomates en salade
Melon et raisins
Gâterie sucrée du chef



Commande minimale pour les coffrets-repas : 5 coffrets par saveur. Maximum de 3 saveurs par commande. Aucune modification de menu dans les coffrets, choisissez plutôt un forfait sur mesure.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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

Pour gâter vos invités, choisissez nos coffrets

L'Orangé 🍷 🍷

24,95\$

Burger (2) porc effiloché sur mini pain pretzel
et confiture aux carottes
Salade de couscous style taboulé avec tomates et poivrons
Salade de carottes et betteraves
Satay de poulet au miel et moutarde de Dijon (3 unités)
Gâterie sucrée du chef et fruits frais

Le Végé 🍷 🍷

24,95\$

Hummus, crudités
Salade Taboulé
Salade de couscous israélien aux agrumes
Duo de Cheddar
Wrap de végé pâté maison, brie et légumes grillés
Gâterie sucrée du chef et fruits frais

Le Terre et Mer 🍷 🍷

28,95\$

Tataki de bœuf aux épices Montréalaise
Crevette d'Argentine grillés lime et paprika
Salsa mangue tomate
Cake salée à la pancetta
Salade de pomme de terre grelot et bacon crémeux, cornichon
Dessert et fruits

Le Végé sans gluten 🍷 🍷

24,95\$

Salade de pois chiche à la grecque
Salade de riz poivrons et champignons rôtis à l'estragon
Fromage Oka
Œuf dur accompagné de mayo au cari
Brownies et fruits



Commande minimale pour les coffrets-repas : 5 coffrets par saveur. Maximum de 3 saveurs par commande. Aucune modification de menu dans les coffrets, choisissez plutôt un forfait sur mesure.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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

Pour gâter vos invités choisissez
un coffret bouchées!

Le Signature

38\$ par pers.

Mini burger de canard à l'asiatique (2)
Gravelax de saumon au gin Noroi sur couscous israélien,
chimichurri et oignons verts
Tataki de bœuf sur salade de carottes à l'érable
Verrine de betteraves et chèvre au miel bio et ciboulette
Ravioli de ricotta et poulet et sa garniture citronnée
Feuilleté de feta, canneberges et pommes
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 salée pancetta olive crème sûr 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 effilochée teriyaki et poivrons grillés
Verrine dessert de saison

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 Mais à la Mexicaine salsa guacamole
Shrimp cake grillé et servie avec sa trempette aneth
Mini burger de bœuf à la Montréalaise
Verrine dessert de saison

**Commande minimale : 10 personnes. Aucune modification
de menu dans les coffrets bouchées,
choisissez plutôt un forfait sur mesure.**



Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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



Informez-vous de nos minis poke bols pour vos événements

À l'hawaïenne

22,50\$

Saumon frais, riz, avocat, mangue, graines de sésame et gingembre

Boeuf asiatique

22,50\$

Tataki de bœuf, avocat, graines de sésame, épinards, coriandre et menthe fraîche, spirales de zucchini et carottes.

Cari savoureux

19,50\$

Pois chiches au cari, tian aux légumes (courgettes, poivrons rouges, tomates cerises, concombre) persil, citron et couscous israélien

Fèves rouges à la mexicaine

19,50\$

Fèves rouges, courgettes, champignons, carottes, oignons verts, maïs, tomates et persil sur riz et mayo vegan

Végétalien

19,50\$

Vermicelles de riz, carottes râpées, betteraves râpées, concombre, raisins rouges, graines de tournesol et coriandre fraîche.

Poulet au miel

22,50\$

Blanc de volaille glacé au miel, quinoa, avocat, tomates cerises, échalotes, coriandre fraîche et sauce soya.

Commande minimale pour les coffrets-repas :
5 coffrets par saveur. Maximum de 3 saveurs par commande.
N'hésitez pas à communiquer avec nous pour plus de détails.

Bibimbap

23\$

(bol de riz coréen) 

Riz, œufs cuits durs, épinards, fèves germées, champignons shiitakes, concombre, poivron, carotte, sauce soya, huile de sésame, flocons de piment rouge séchés, ail, huile d'olive

Santé protéiné

23\$

(sans lactose et sans gluten)  

Riz brun, tofu, œufs mollets, patate douce grillée, brocoli grillé, chou-fleur grillé, avocat, pois chiches, canneberges, graines de tournesol et de citrouille, vinaigrette au choix



Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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

Sélectionnez votre saveur parmi les choix ci-dessous.

Le Aneth 🍷 🍷

Baguette végétarienne d'houmous brie mangues et épinard
Salade Waldorf (pomme et érable)
Gâterie du chef

Le Basilic 🍷 🍷

Salade de pâtes, olives, poivrons rouges grillés, courgettes et pesto
Sandwich de jambon, capicollo ou mortadelle, moutarde à l'ancienne, laitue et roquette
Fromage et raisins

La Ciboulette 🍷 🍷

Salade de boucles, tomates, ciboulette et vinaigrette crémeuse au yogourt
Wrap de porc effiloché sucré et salé
Gâterie du chef

La Coriandre 🍷

Salade de pâtes végétarienne
Wrap de poulet, légumes grillés et épinard
Biscuit sucrée du chef et fruits

La Marjolaine 🍷 🍷

Baguette de jambon brie classique à la Parisienne
Salade de boucle au cari, olives et ciboulette
Gâterie sucrée du chef

La Menthe 🍷 🍷

Salade de carottes, raisins frais et menthe
Salade aux deux pommes
Sandwich gourmet végé au pâté maison, légumes grillés, épinards et confit d'oignons

Le Persil 🍷 🍷

Salade de légumes croquante aux herbes fraîches
Sandwich gourmet au poulet grillé, pommes, emmental, mayo. au cari, laitue
Gâterie sucrée du chef

L'Origan 🍷 🍷

Sandwich gourmet porc effiloché à la bière cheddar et épinard
Salade de carotte et betterave vinaigrette à l'érable
Gâterie sucrée du chef

Le Romarin 🍷 🍷

Wrap de poulet sucré et salé, poivrons et laitue
Salade d'Orzo aux légumes du jardin
Gâterie sucrée du chef

Le Thym 🍷 🍷

Mini burger de poulet, pommes, brie et roquette (2)
Salade de pâtes à la grecque
Gâterie sucrée du chef

Le Végétarien 🍷 🍷

Salade de pâte à l'Italienne
Salade de carotte et raisin à l'érable
Wrap de végé-pâté maison brie confit d'oignon et laitue
Biscuit sucrée choix du chef

COFFRET-REPAS: 16,95 \$/pers.
(minimum de 5 coffrets par saveur).

Maximum de 3 saveurs par commande

Aucune modification de menu dans les coffrets rapides n'est possible, choisissez plutôt un forfait sur mesure.

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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

Salades repas en portions individuelles

Fraîcheur, variété et qualité!

Tout y est pour faire de votre salade une expérience savoureuse.

Salade la satay 🌱🥚

22\$

Poulet grillé, zucchini, carottes, fèves germées, poivrons rouges et vinaigrette à la mangue. Dessert du jour

Salade la manga 🌱🥚

22\$

Poulet grillé, zucchini, pommes, raisins, fraises et vinaigrette à la mangue. Dessert du jour

Salade feta 🌱🥚🥛

21\$

Roquette, épinards, tomates, concombres, feta, olives Kalamata, oignons rouges et vinaigrette balsamique. Dessert du jour

Salade la niçoise 🌱🥚🥛

21\$

Thon, zucchini, olives noires, œufs cuits durs, laitue, mozzarella et vinaigrette balsamique. Dessert du jour

Salade la suave scandinave 🥚

23\$

Saumon gravelax, zucchini, câpres, oignons rouges, croûtons, brie et vinaigrette balsamique. Dessert du jour

Salade de poulet

(sans allergènes et sans gluten) 🌱

23\$

Mélange de laitue, légumes du jardin, blanc de volaille et vinaigrette balsamique et fruits

Salade couscous 🥚🥛

21\$

Salade de couscous aux pois chiches et poivrons rouges, feta. Dessert du jour et fruits

Salade sans gluten 🌱🥚

24\$

Quinoa aux champignons et estragon, brochette de crevettes, citron et fines herbes, fruits frais. Dessert brownie sans gluten

Salade végétalienne 🌱

21\$

Quinoa aux champignons, légumes grillés aux fines herbes, pain frais, dessert du jour et fruits



Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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



Coffret gourmand de la semaine

Consultez le calendrier ci-dessous pour connaître le menu de la semaine selon la ou les dates désirées.

2 0 2 5 M A R S							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
4	23	24	25	26	27	28	1
5	2	3	4	5	6	7	8
6	9	10	11	12	13	14	15
1	16	17	18	19	20	21	22
2	23/30	24/31	25	26	27	28	29

A V R I L							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
3	30	31	1	2	3	4	5
4	6	7	8	9	10	11	12
5	13	14	15	16	17	18	19
6	20	21	22	23	24	25	26
1	27	28	29	30	1	2	3

M A I							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
1	27	28	29	30	1	2	3
2	4	5	6	7	8	9	10
3	11	12	13	14	15	16	17
4	18	19	20	21	22	23	24
5	25	26	27	28	29	30	31

J U I N							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
6	1	2	3	4	5	6	7
1	8	9	10	11	12	13	14
2	15	16	17	18	19	20	21
3	22	23	24	25	26	27	28
4	29	30	1	2	3	4	5

J U I L L E T							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
4	29	30	1	2	3	4	5
5	6	7	8	9	10	11	12
6	13	14	15	16	17	18	19
1	20	21	22	23	24	25	26
2	27	28	29	30	31	1	2

A O Û T							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
2	27	28	29	30	31	1	2
3	3	4	5	6	7	8	9
4	10	11	12	13	14	15	16
5	17	18	19	20	21	22	23
6	24/31	25	26	27	28	29	30

S E P T E M B R E							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
1	31	1	2	3	4	5	6
2	7	8	9	10	11	12	13
3	14	15	16	17	18	19	20
4	21	22	23	24	25	26	27
5	28	29	30	1	2	3	4

O C T O B R E							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
5	28	29	30	1	2	3	4
6	5	6	7	8	9	10	11
1	12	13	14	15	16	17	18
2	19	20	21	22	23	24	25
3	26	27	28	29	30	31	1

N O V E M B R E							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
3	26	27	28	29	30	31	1
4	2	3	4	5	6	7	8
5	9	10	11	12	13	14	15
6	16	17	18	19	20	21	22
1	23/30	24	25	26	27	28	29

D É C E M B R E							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
2	30	1	2	3	4	5	6
3	7	8	9	10	11	12	13
4	14	15	16	17	18	19	20
5	21	22	23	24	25	26	27
6	28	29	30	31	1	2	3

2 0 2 6 J A N V I E R							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
6	28	29	30	31	1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31

2 0 2 6 F É V R I E R / M A R S							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
1	15	16	17	18	19	20	21
2	22	23	24	25	26	27	28
3	1	2	3	4	5	6	7

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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

Coffret gourmand de la semaine



Découvrez les différents menus proposés toute l'année. Consultez le calendrier sur la page précédente pour connaître le menu de la semaine selon la ou les dates désirées.

Menu 1

- Aiguillette de volaille portugaise
- Salade de légumes frais épicés Masala
- Salade de couscous tomates, olives et poivrons
- Ciabatta au porc effiloché sucré-salé
- Mini burger de poulet au citron, roquette et brie
- Gâterie sucrée du chef

Menu 2

- Pizzelle brie, canneberges, pommes et ciboulette
- Salade de légumes croquante aux herbes fraîches
- Salade de pâte à l'Italienne
- Baguette parisienne de jambon et suisse
- Sandwich poulet sauce ranch
- Gâterie sucrée du chef

Menu 3

- Crudités, houmous
- Sandwich poulet, pommes, cari et brie
- Frittata (œufs) végétarienne avec salsa et laitue
- Salade de carottes, raisins frais et menthe
- Salade de boucles au pesto
- Gâterie sucrée du chef

Menu 4

- Bâtonnet de fromage cheddar
- Salade aux deux pommes, graines de tournesol, menthe fraîche et yogourt
- Salade de pois chiches aux 2 poivrons
- Wrap de poulet grillé César
- Mini burger au porc général Tao
- Gâterie sucrée du chef

Menu 5

- Pizzelle feta, tomates séchées et épinards
- Salade de carottes et betteraves vinaigrette à l'érable
- Salade de brocolis César
- Wrap de poulet, canneberges et Cheddar
- Sandwich houmous, légumes grillés, roquette, épinard et brie
- Gâterie sucrée du chef

Menu 6

- Pic de roulade de jambon et fromage
- Salade de pâtes végétarienne
- Salade Waldorf (pomme et érable)
- Wrap de porc effiloché et légumes grillés
- Mini burger de dinde, pancetta et poivrons rouges grillés
- Gâterie sucrée du chef

COFFRET-REPAS GOURMAND : 20,99\$/pers

**Commande minimale pour les coffrets gourmands de la semaine : 5 coffrets.
Aucune modification de menu n'est possible, choisissez plutôt un forfait sur mesure.**

Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur janvier 2025. 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



Colorado 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 des plateaux de service en porcelaine, pour le même prix, nous pouvons vous en prêter. Afin de ne pas avoir de frais supplémentaires, celle-ci devra être lavée 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.