COFFRET-REPAS INDIVIDUEL

Colorada Chef Traiteur

Les coffrets V.I.P.

L'Asiatique — 29.95 $

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
Gâterie sucrée du chef et fruits frais

Le Coloré — 28,95 $

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

L'Ensoleillé — 28,95 $

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 — 28,95 $

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
Gâterie sucrée du chef et fruits frais

L'Italien — 28,95 $

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 et fruits frais

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 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2026. 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

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

04-2026

COFFRET-REPAS INDIVIDUEL

Colorada Chef Traiteur

Les coffrets V.I.P.

L'Orangé — 25,95 $

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 Terre et Mer — 29,95 $

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
Gâterie sucrée du chef et fruits frais

Le Végé — 25,95 $

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 Végé sans gluten — 25.95 $

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 frais

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 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2026. 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

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

04-2026

COFFRET-REPAS INDIVIDUEL

Colorada Chef Traiteur

Poke bols

À l'hawaïenne — 22,50$
Saumon frais, riz, avocat, mangue, graines de sésame et gingembre

Boeuf asiatique — 22,50$
Tataki de bœuf, riz, avocat, graines de sésame, épinards, coriandre et menthe fraîche, spirales de zucchinis 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 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2026. 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

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

04-2026

COFFRET-REPAS INDIVIDUEL

Colorada Chef Traiteur

Coffret économique et léger

L'Aneth

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

La Coriandre

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

La Marjolaine

Baguettine 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 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2026. 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

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

04-2026

COFFRET-REPAS INDIVIDUEL

Colorada Chef Traiteur

Salades repas en portions individuelles

Salade couscous — 23$
Salade de couscous aux pois chiches et poivrons rouges, feta. Gâterie sucrée du chef

Salade feta — 23$
Roquette, épinards, tomates, concombres, feta, olives, oignons rouges et vinaigrette balsamique. Gâterie sucrée du chef

Salade la manga — 27$
Poulet grillé, zucchinis, pommes, raisins, fraises et vinaigrette à la mangue. Gâterie sucrée du chef

Salade la niçoise — 25$
Thon, zucchinis, olives noires, œufs cuits durs, laitue, mozzarella et vinaigrette balsamique. Gâterie sucrée du chef

Salade la satay — 27$
Poulet grillé, zucchinis, carottes, fèves germées, poivrons rouges et vinaigrette à la mangue. Gâterie sucrée du chef

Salade méditerranéenne — 25$
Jeunes pousses de laitues, tomates cerises, concombres, poivrons rouges et graines de tournesol. Salades de pois chiches olive, persil et menthe citronnée, pain naan grillé à l'origan et fruits frais

SANS GLUTEN

Salade la suave scandinave — 27$
Saumon gravelax, zucchinis, câpres, jeunes pousses de laitues, fromage Bergeron sans lactose et vinaigrette balsamique. Brownie sans gluten et fruits frais

Salade de la mer — 27$
Crevettes grillées, citron et fines herbes sur quinoa aux champignons et aneth. Brownie sans gluten et fruits frais

SANS ALLERGÈNES ET SANS GLUTEN

Salade volaille et légumes — 27$
Mélange de laitue, légumes du jardin, blanc de volaille et vinaigrette balsamique. Brownie sans gluten et fruits frais

Salade volaille et quinoa — 27$
Poulet grillé au pesto sur quinoa aux champignons et estragon, asperges grillées, fromage Bergeron sans lactose et fruits frais

Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2026. 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

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

04-2026

Colorada Chef Traiteur

Coffret gourmand de la semaine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2027 JANVIER							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
5	26	27	28	29	30	1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
1	10	11	12	13	14	15	16
2	17	18	19	20	21	22	23
3	24/31	25	26	27	28	29	30

2027 FÉVRIER							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
4	31	1	2	3	4	5	6
5	7	8	9	10	11	12	13
6	14	15	16	17	18	19	20
1	21	22	23	24	25	26	27
2	28	1	2	3	4	5	6

2027 MARS							
MENU	D	L	M	M	J	V	S
2	28	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

Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2026. 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

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

04-2026

Colorada Chef Traiteur

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

- Cubes fromage havarti et raisins
- Salade de légumes frais épicés Masala
- Salade de couscous tomates, olives et poivrons
- Mini tacos végé, maïs, salsa, guacamole, formage et laitue
- Mini burger de poulet au citron, roquette et brie
- Gâterie sucrée du chef

Menu 2

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

Menu 4

- Bâtonnets 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

- Aiguillette volaille et miel de Meaux
- Salade de pâtes végétarienne
- Salade Waldorf (pomme et érable)
- Wrap de porc effiloché et légumes grillés
- Mini burger de dinde, cheddar et poivrons rouges grillés
- Gâterie sucrée du chef

COFFRET-REPAS GOURMAND : 22,99 $/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. Option végé disponible à l'unité.

Aucune annulation ou modification à moins de 48 h de l'événement • Prix en vigueur avril 2026. 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

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

Colorada Chef Traiteur. engagé et responsable

afin de réduire d'une manière significative notre empreinte écologique !

Des produits compostables

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

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.

524, av. Mondor, Saint-Hyacinthe, QC J2S 5A9 | **450 252-8955** | info@coloradatraiteur.com | coloradatraiteur.com

04-2026