Colorada Chef Traiteur

Buffet

Sélectionnez votre menu parmi les choix ci-dessous.

N'hésitez pas à nous informer de tout besoin particulier afin de mieux vous conseiller et de faire de votre expérience traiteur un succès !

Le Zira

Légumes du jardin et leur trempette
1 choix d'entrée (P. 2)
1 choix de salade (P. 3)
2 choix de sandwichs (P. 4)
La gâterie sucrée du chef

BUFFET
plateau recyclabe : 23 $/pers.

Le Gourmand

2 choix d'entrées (P. 2)
2 choix de salades (P. 3)
2 choix de sandwichs (P. 4)
La gâterie sucrée du chef

BUFFET
plateau recyclabe : 27 $/pers.

L'intermédiaire

Légumes du jardin et leur trempette
Cheddar et raisins
2 choix de salades (P. 3)
2 choix de sandwichs (P. 4)
La gâterie sucrée du chef

BUFFET
plateau recyclabe : 27 $/pers.

Le Complet

5 choix dans nos bouchées cocktail (P. 2)
Cheddar et croûtons
2 choix de salades (P. 3)
2 choix de sandwichs (P.4)
Plateau de dessert en verrines

BUFFET
plateau recyclabe : 39 $/pers.

Breuvage froid (eau, Perrier, V8, jus, boisson gazeuse) 3,25 $
Minimum de 10 personnes

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

MENU TRAITEUR

Colorada Chef Traiteur

Buffet

SÉLECTIONNEZ VOTRE MENU PARMI LES CHOIX CI-DESSOUS.

Vos choix d'entrées*

Aiguillette de poulet, citron et fines herbes
Aiguillette de poulet, pesto et canneberges
Aiguillette de poulet teriyaki
Aiguillette de volaille grillée, érable et fines herbes
Aiguillette de volaille grillée sauce à la moutarde de Meaux et miel
Aiguillette de volaille lime et chili
Brochette de cantaloup, raisins et pastèque
Cake olive, poivrons rouges et pancetta
Duo de fromages
Melon et prosciutto en brochette
Mini quiche lorraine
Pic de roulade de jambon et fromage
Pic de tofu et poivrons à l'asiatique
Pizzelle aux légumes grillés et pesto
Pizzelle brie, canneberges, pommes et ciboulette
Pizzelle feta, tomates séchées et épinards
Pizzelle jambon, épinards et mozzarella
Pizzelle poireau, bacon et pommes
Tartelette à l'oignon, feta et olives
Tartelette chorizo et parmesan
Tartelette légumes grillés et lardon
Tartelette poireaux et bacon
Tartelette saumon fumé à l'aneth
Tartelette de légumes grillés et mozzarella
Tartelette tomate confite, parmesan et fines herbes
Tartelette Zira (chair à saucisse, poivrons, poireaux et mozzarella)

Vos bouchées pour le complet *

Bonbons saumon miel et moutarde de Meaux
Brochette de crevettes, cari et orange
Confit de canard sur tombée de poireaux en cuillère
Crab cake et sa mayonnaise au cari
Cuillère de tartare de saumon asiatique à la pomme verte
Cuillère gravlax saumon, ruban concombre, crème ciboulette
Dés de poulet aux abricots et chips de bacon sur pic
Feuilleté d'asperges et brie
Feuilleté d'épinards, chorizo et Oka
Feuilleté d'oignon caramélisés et gruyère
Ravioli légumes et feta
Ravioli de poulet, feta grillé et trempette de pesto
Roulade de courgettes, chèvre et fines herbes fraîches
Roulade de prosciutto et chèvre aux fines herbes sur pic
Cuillère de crevettes et salade d'agrumes
Verrine de salsa de tomates, mangues et chèvre

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

MENU TRAITEUR

Colorada Chef Traiteur

Buffet

SÉLECTIONNEZ VOTRE MENU PARMI LES CHOIX CI-DESSOUS.

Vos choix de salades*

SALADES

Salade de saison (sans gluten) (menu végétalien) *** BUFFET SEULEMENT**

Salade César (contient du lactose) (contient des œufs) *** BUFFET SEULEMENT**

Salade printanière (en saison), roquette, épinards, asperges, tomates cerises, échalotte et vinaigrette balsamique (sans gluten) (menu végétalien) *** BUFFET SEULEMENT**

Salade aux deux poivrons et pommes vertes (vinaigrette faite d'huile d'olive, vinaigre balsamique, pincée de curry, persil et ciboulette) (sans gluten) (menu végétalien)

Salade aux pois chiches (poivrons rouges, céleri, pommes, échalotes et vinaigrette faite de vinaigre de cidre, huile, miel, moutarde de Dijon)

Salade de betteraves, oranges et graines de tournesol (sans gluten) (menu végétalien)

Salade de brocolis, pancetta, canneberges et sauce à l'érable

Salade de carottes et betteraves, vinaigrette à l'érable (sans gluten) (menu végétalien)

Salade de carottes, raisins frais et menthe (sans gluten) (menu végétalien)

Salade de céleri-rave et pommes, vinaigrette dijonnaise (menu végétalien) (contient du lactose) (contient des œufs)

Salade d'épinards exotique, fraises, oranges et vinaigrette à la mangue (sans gluten) (menu végétalien)
*** BUFFET SEULEMENT**

Salade d'épinards orientale, fèves germées, poivrons, céleri et vinaigrette soya (menu végétalien)
*** BUFFET SEULEMENT**

Salade de légumes croquante aux herbes fraîches ou vinaigrette au cari (sans gluten) (contient des œufs)

Salade rafraîchissante (fenouil, céleri, radis, poivrons, vinaigrette citron et miel) (sans gluten)

SALADE DE COUSCOUS

Salade de couscous aux légumes grillés et herbes fraiches (menu végétalien)

Salade de couscous fruitée (menu végétalien)

Salade de couscous israélien aux agrumes (menu végétalien)

Salade de couscous Dubaï (persil, orange, pommes grenades, menthe et vinaigrette citronnée faite d'huile d'olive et jus de citron) (menu végétalien) (en saison)

Salade de couscous à la grecque (feta) (contient du lactose)

SALADES FRUITÉS

Salade aux deux pommes, graines de tournesol, menthe fraîche et yogourt (contient du lactose) (contient des œufs) (sans gluten)

Salade de pommes, concombre et céleri au cari (sans gluten) (contient des œufs)

Salade de pommes et brocolis à parts égales, carottes râpées, oignons rouges, graines de tournesol, canneberges et vinaigrette mayonnaise végan, jus de citron et sirop d'érable (sans gluten) (menu végétalien)

Salade Warldof à l'érable (sans gluten) (contient des œufs)

SALADES DE QUINOA

Salade de quinoa aux champignons et fines herbes (sans gluten) (menu végétalien)

Salade de quinoa deux couleurs, poivrons, céleri, pommes, vinaigrette miel et dijon (sans gluten)

SALADES PÂTES

Salade d'orzo à l'italienne (artichauts, fèves vertes, tomates) (contient du lactose) (contient des œufs)

Salade d'orzo (tomates, roquette, vinaigrette au parmesan) (contient du lactose)

Salade de boucles au cari (contient des œufs)

Salade de boucles, tomates, ciboulette et vinaigrette crémeuse au yogourt (contient du lactose) (contient des œufs)

Salade de farfalle, poivrons, olives, ciboulette et vinaigrette à l'estragon (menu végétalien)

Salade de farfalle, pommes, canneberges, feta et vinaigrette (contient du lactose)

Salade de pâtes à la grecque, feta, concombres, tomates, olives (contient du lactose)

Salade de pâtes fusilli trois couleurs aux agrumes, roquette, carottes râpées, échalotes, copeaux de parmesan, suprême d'orange et vinaigrette orange, citron et Dijon (contient du lactose)

Salade de pâtes, olives, poivrons rouges, courgettes et pesto (contient du lactose)

Salade de pâtes végétarienne, fèves germées, poireaux, poivrons, carottes, edamames et vinaigrette au vin blanc (1/2 pâtes, 1/2 légumes) (menu végétalien)

Salade classique italienne (penne, courgettes, ciboulette, tomates fraîches et mayonnaise aux tomates séchées) (contient des œufs)

(sans gluten) **Pâtes sans gluten disponible avec un léger supplément, informez-vous!**

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

MENU TRAITEUR

Colorada Chef Traiteur

Buffet

SÉLECTIONNEZ VOTRE MENU PARMI LES CHOIX CI-DESSOUS.

Vos choix de sandwichs gourmets*

BŒUF

Ciabatta, bœuf, brie, laitue et mayonnaise balsamique

Mini burger au bœuf, brie et confit d'oignons

Sandwich de bœuf et rémoulade (salade, rémoulade, rôti de bœuf, céleri-rave, mayonnaise à la moutarde de Meaux et ciboulette)

Wrap de bœuf teriyaki et poivrons rouges grillés

CHARCUTERIE

Mini croissant jambon, suisse et laitue

Mini burger de dinde, pancetta, poivrons rouges sur roquette et mayonnaise fines herbes

Sandwich de dinde, poivrons grillés, laitue, mozzarella et mayonnaise fines herbes

Sandwich de jambon, capicollo, mortadelle, moutarde à l'ancienne

Sandwich de jambon et brie

POISSON

Sandwich au thon, poire, céleri et poivron rouge

Wrap nordique (saumon fumé, courgette râpée, salade et sauce tzatziki aux agrumes)

PORC

Ciabatta sucré-salé (porc effiloché, concombre, laitue, confiture carottes et orange)

Mini burger d'effiloché de porc à la bière blonde, moutarde à l'ancienne et cornichon

Sandwich cubain (porc, chorizo, cornichon, mayonnaise à la moutarde de Dijon)

Sandwich de porc, moutarde à l'ancienne et suisse

Wrap Gyro (rôti de porc, mangue et sauce tzatziki maison)

VÉGÉ*

Sandwich houmous, brie et légumes grillés

Sandwich, pommes, brie et mayonnaise balsamique

Wrap végé (zucchinis, oignons rouges, brie, épinards et luzerne, mayonnaise balsamique)

Sandwich végé au pâté maison, légumes grillés, épinards et confit d'oignons

Sandwich végé au pâté, poivrons et légumes de saison grillés, emmental

Wrap d'œuf, mayonnaise au cari et poivrons rouges grillés, épinards

Wrap fraîcheur, concombre, olives, luzerne, zucchinis, houmous et carottes

Wrap, julienne de légumes, feta et épinards

VOLAILLE

Ciabatta club (poulet, bacon, laitue romaine et mayonnaise au parmesan)

Sandwich poulet grillé au citron et champignons sautés

Mini burger de poulet, pommes, brie, roquette, mayonnaise au cari

Sandwich à la dinde, brie, mayonnaise, canneberges, laitue

Sandwich à la dinde fumée, bacon, laitue et mayonnaise aux tomates séchées

Sandwich au poulet au miel, brie et moutarde de Dijon

Sandwich au poulet bbq, sauce maison, maïs, céleri et poivrons rouges

Sandwich au poulet grillé, pommes, emmental, mayonnaise au cari et laitue

Wrap de poulet à la vietnamienne (julienne de concombres, carottes, coriandre et roquette)

Wrap de poulet grillé César

Wrap de poulet, légumes grillés et coriandre fraîche

Wrap de poulet, prosciutto, roquette et poivrons grillés

Wrap de poulet, pommes, brie, épinards et mayonnaise aux fines herbes

Minimum de 5 sandwichs de chaque sorte. Tous les pains et wraps peuvent être modifiés pour tous les sandwichs proposés.
Sandwich gourmand ou wrap 12 pouces : 10 $ à l'unité.
*** Tous nos sandwichs végétariens peuvent être modifiés en végétaliens. Mayonnaise végan sans œufs disponible.**

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

Desserts à la carte

Verrines

59 $ / douzaine*

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

Tartelettes

51 $ / douzaine*

Bleuet/Framboise, Citron/Meringue, Fraise/Costarde
Pasteis de nata (tartelettes portugaises aux œufs)
Chocolat
Sucre à la crème

Variété de Cake Pops

45 $ / douzaine*
(plateau)

Variété de 3 sortes de gâteaux sur plateau

38 $
(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 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.

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