GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

COFFRETS DE BOUCHÉES FROIDES

Produit congelé · Par coffret : 25 bouchées, 5 de chaque sorte

Côté cour - BOUCHÉES FROIDES

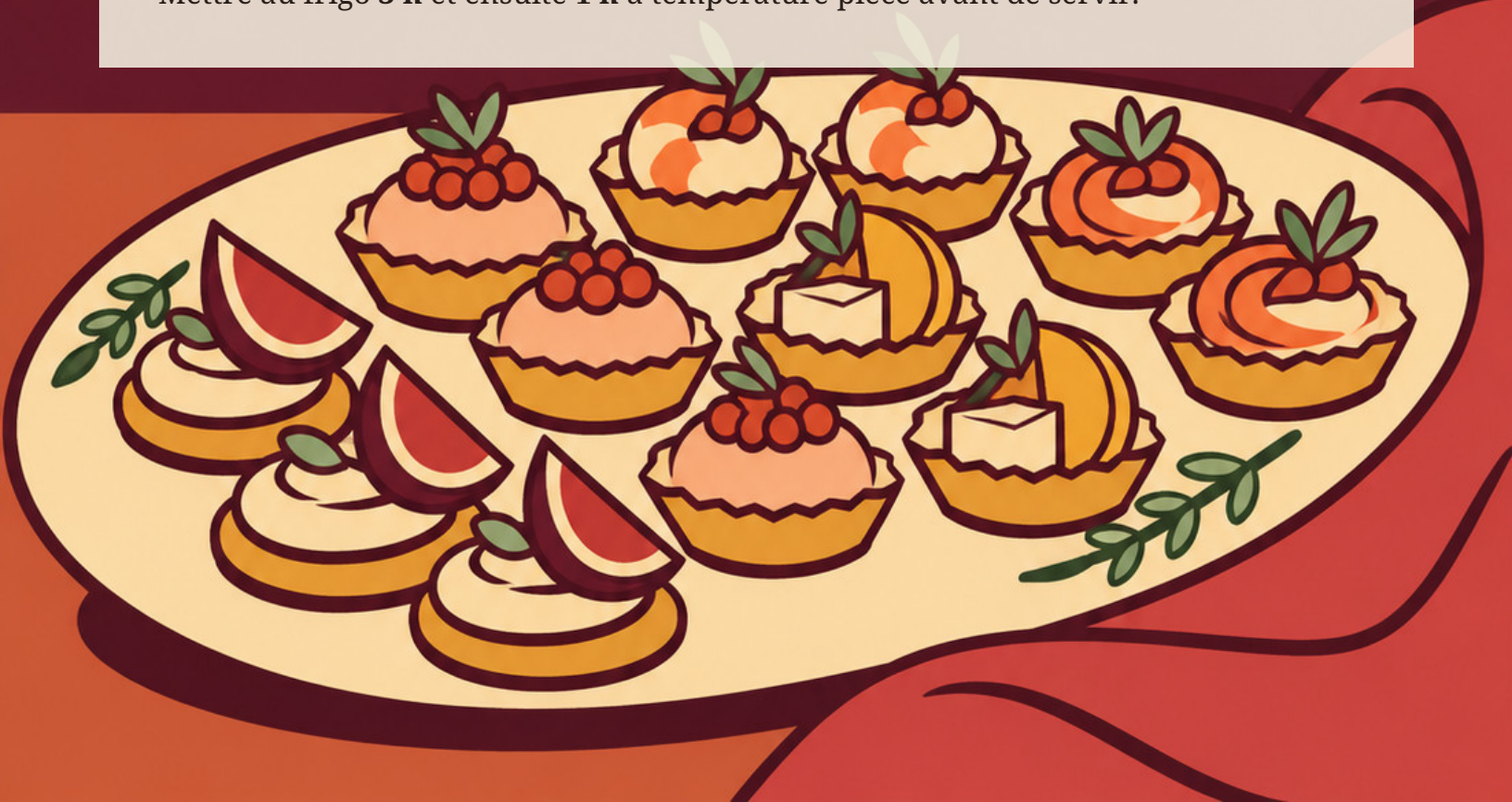
- Bouchée figue et fromage de chèvre
- Coupelle rillettes de truite et confiture de bacon
- Sablé terrine de gibier, pommes et calvados
- Canapé brie, croustillant poires-amandes et chips de pancetta
- Tulipe mousse de foie de volaille au porto et canneberges

Côté jardin - BOUCHÉES FROIDES

- Canapé poire, fromage bleu et pacanes à l'érable
- Bouchée mousse de foie gras, confit de mûres et balsamique
- Coupelle mousseline de crevettes, saumon fumé et chorizo
- Sablé crémeux de chèvre au pesto, confiture de figues et tomates séchées
- Tulipe mousse de raifort, oignons caramélisés et chips de salami de Gênes

Préparation des deux coffrets

Mettre au frigo **3 h** et ensuite **1 h** à température pièce avant de servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

COFFRETS DE BOUCHÉES CHAUDES

Produit congelé · Par coffret : 25 bouchées, 5 de chaque sorte

Levée du rideau - BOUCHÉES CHAUDES

- Miniquiche jambon braisé et Migneron de Charlevoix
- Taquito de homard
- Bouchée truffe et parmesan Reggiano aux fines herbes
- Tartelette boudin noir et pommes confites
- Sablé artichauts et épinards

Premier Acte - BOUCHÉES CHAUDES

- Arancini à la truffe
- Rouleau 4 fromages et za’atar
- Canapé oignons caramélisés, camembert et sirop d’érable
- Minitourtière chevreuil et canneberges
- Bouchée pizzetta et pesto

Préparation des deux coffrets

Mettre les canapés sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin **30 min** à température pièce avant d’enfourner **15 min** à **350 °F** et servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

PLATEAUX DE CHARCUTERIES

Produit frais · Par plateau : 4 à 6 personnes

À consommer dans les 48 h suivant le ramassage.

Le fastueux - CHARCUTERIES

- Jambon blanc P’tit Marcel
- Coppa
- Mousse de foie de volaille à l’érable
- Rillettes du Mans
- Rosette de Lyon nature
- Terrine de campagne au poivre
- Confit de figues
- Olives mixtes, croûtons et cornichons

Le grandiose - CHARCUTERIES

- Prosciutto Di Parma
- Rôti de bœuf de faux-filet maison
- Salami hongrois épicé
- Batistou (minisaucissons)
- Rillettes de canard
- Terrine de cerf aux canneberges
- Confit de figues
- Olives mixtes, croûtons et cornichons



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

PLATEAU DE CANARD

Interlude gourmande - CANARD

Produit frais · 4 à 6 personnes

À consommer dans les 48 h suivant le ramassage.

- Macarons de foie gras (6)
- Rillettes de canard au foie gras
- Mousse de foie de canard au cidre de glace
- Terrine de canard à l’orange et au rhum
- Crème brûlée de foie gras à partager
- Confit de figues au bacon
- Croûtons de pain d’épices



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC

Dialogue fromager - FROMAGES

Produit frais · 4 à 6 personnes

À consommer dans les 48 h suivant le ramassage.

Religieuse

Fromagerie du Presbytère, Centre-du-Québec

Fromage semi-ferme au lait de vache thermisé, croûte lavée, arômes floraux et fruités, notes de noisette et de beurre

Pizy

Fromagerie La Suisse Normande, Lanaudière

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé, notes subtiles de beurre salé et de champignon frais

Alfred le Fermier

Fromagerie La Station de Compton, Estrie

Fromage fermier à pâte ferme au lait cru de vache, notes de fruits, de noisette, de caramel et de miel

Monsieur Émile

Fromagerie Ruban Bleu, Montérégie

Fromage à pâte molle au lait de chèvre pasteurisé, saveurs riches de crème et de noix rehaussées par une finale finement piquante



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

FROMAGES ET CHARCUTERIES

L’apéro orchestré - PLATEAU MIXTE

Produit frais · 4 à 6 personnes

À consommer dans les 48 h suivant le ramassage.

Fleurmier de Charlevoix

Laiterie Charlevoix, Baie-Saint-Paul, Québec

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé, croûte fleurie, notes de champignon et de beurre

Le Maréchal

Famille Rapin, Granges-près-Marnand, Suisse

Fromage ferme au lait cru de vache, goût intense fruité et épicé, notes de noisette, beurre et herbes aromatiques

Apéros herbes de Provence

Fromagerie La Suisse Normande, Lanaudière

Fromage au lait de chèvre pasteurisé façonné à la main et roulé dans les herbes de Provence

- Terrine de campagne au cognac
- Mousse de foie de volaille au porto
- Rillettes de canard
- Confit d’oignons au porto
- Olives mixtes
- Croûtons maison



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

PLATEAU DE LA MER

L’odyssée - PLATEAU DE LA MER

Produit frais · 4 à 6 personnes

À consommer dans les 48 h suivant le ramassage.

- Mousse de crevettes
- Gravlax à l’aneth
- Pétoncles enrobés de bacon
- Saumon fumé à chaud aux épices à steak et à l’érable
- Rillettes de truite et bacon
- Sauce tartare
- Quartiers de citron
- Cornichons, câpres et aneth frais



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

POTAGES ET SALADES

Les potages

Produit congelé · Par potage : 3 à 4 personnes

Crème de carotte et gingembre

Crème de brocoli et cheddar

Crème de poivrons et balsamique

Soupe italienne au poulet, orzo et citron

Préparation des potages
Réchauffer dans une casserole à feu doux.

Les salades

Produit frais · Par salade : 4 à 5 personnes

À consommer dans les 72 h suivant le ramassage.

Salade de brocoli, canneberges et graines de tournesol

Salade de céleri-rave

Salade de betteraves

Salade de macaronis, confettis de légumes



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

ENTRÉES CHAUDES

Produit congelé · Par entrée : 1 personne

Coquille St-Jacques maison

Escargots à l’ail et basilic

Préparation de ces deux entrées

Mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, enfourner **25 min** à **375 °F** et servir.

Tartelette pommes et boudin noir

Produit congelé · 2 personnes

Préparation

Mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, enfourner **20 min** à **350 °F** et servir.

Soupe à l’oignon petit format

Produit congelé · 1 personne

Préparation

Mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, enfourner **20 min** à **400 °F** et servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

TOURTIÈRES ET PÂTÉS

Produit frais · Par tourtière ou pâté : 4 portions

Tourtière porc et bœuf

Tourtière de pintade

Tourtière de canard

Tourtière de chevreuil

Tourtière de bison canneberges

Pâté au poulet

Pâté au saumon

Pâté aux fruits de mer

Préparation des tourtières et pâtés
Enfourner **30 min** à **350 °F** et servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

LA SAGUENÉENNE ET LE RAGOÛT

Les tourtières la Saguenéenne

Produit frais.

Petits cubes braisés de bœuf (40 %), porc (40 %), cerf (20 %) et pommes de terre

Tourtière la Saguenéenne Sévelin 1 kg

4 portions repas ou 6 portions entrée

Préparation

Enfourner **30 à 45 min** à **350 °F** et servir.

Tourtière la Saguenéenne Sévelin 2,5 kg

8 portions repas ou 10 portions entrée

Préparation

Couvrir d'un papier d'aluminium et enfourner **1 h** à **350 °F**. Retirer le papier, poursuivre la cuisson **10 à 15 min** et servir.

Ragoût de pattes de cochon et boulettes

Produit frais · 2 portions repas ou 4 portions entrée

150 g de porc effiloché, 4 boulettes, 8 patates parisiennes

Préparation

Réchauffer dans une casserole à feu doux.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

WELLINGTONS ET SAUCES

Les Wellingtons

Produit congelé · Par Wellington : 1 personne

Wellington de bœuf

Baluchon farci de 8 onces de filet mignon de bœuf AAA Prime, foie gras au torchon et duxelles de champignons sauvages au Brandy

Wellington saumon

Baluchon farci de 8 onces de pavé de saumon sauvage, poires confites, tombée de poireaux au citron et fromage frais aux fines herbes

Préparation des Wellingtons

Prévoir **2 h** au total pour la décongélation et la cuisson. Voir l'étiquette sur le produit pour les instructions de cuisson.

Les sauces

Sauce au foie gras et canneberge

Sauce aux poires confites



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

PLATS CUISINÉS

Produit frais · Par plat : 5 personnes

Mijoté de dinde au Grand Marnier
250 g de viande par personne
Cubes de dinde viande brune (hauts de cuisses)

Bœuf bourguignon au vin de Bordeaux
250 g de viande par personne

Blanquette de veau au Pineau des Charentes
250 g de viande par personne
Cubes de veau

Cuisses de canard confites
1 cuisse par personne

Mijoté de porc aux champignons
250 g de viande par personne
Cubes de porc

Hauts de cuisses de dinde
250 g de viande par personne
Petits cubes de dinde

Jarrets d’agneau braisés
1 jarret par personne

Préparation de tous ces plats
Couvrir le plat d’un papier d’aluminium, enfourner **45 min** à **350 °F** et servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois au fromage à raclette

Produit frais · 5 personnes

Préparation

Couvrir d'un papier d'aluminium et enfourner **30 min** à **350 °F**. Retirer le papier, poursuivre la cuisson **10 min** et servir.

Produit frais · Par accompagnement : 5 personnes

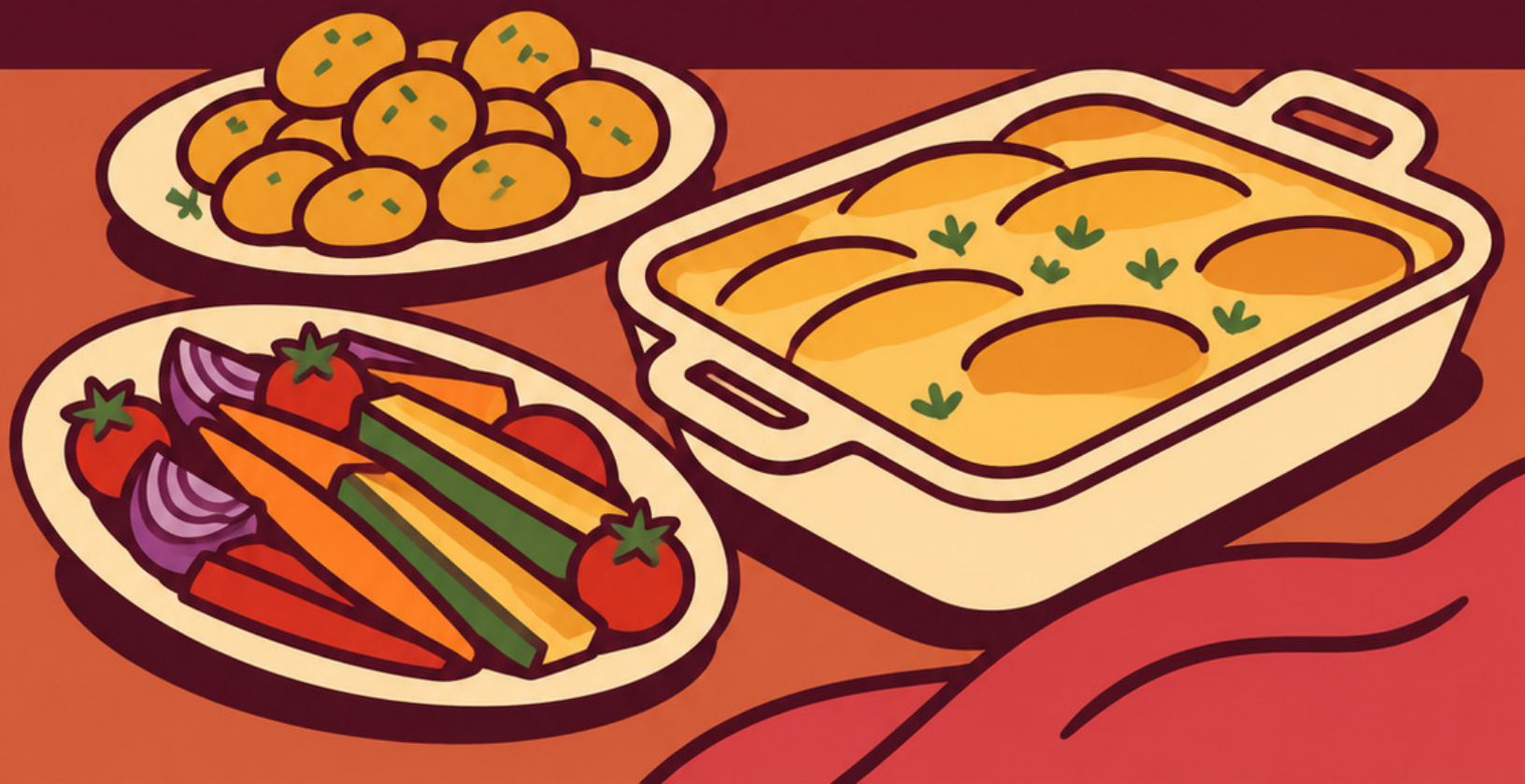
Légumes rôtis aux fines herbes

Purée de pommes de terre aux oignons

Pommes de terre grelots aux herbes fraîches

Préparation de ces trois accompagnements

Couvrir le plat d'un papier d'aluminium, enfourner **30 à 40 min** à **350 °F** et servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

BÛCHES SÉVELIN

Produit congelé · Par bûche : 6 personnes

Bûche sucre à la crème - SÉVELIN

Génoise roulée à la vanille, crème au beurre au sucre à la crème, ganache à la « Saint-Crème »

Bûche pralinée royale - SÉVELIN

Mousse au chocolat noir, croustillant praliné, ganache au chocolat au lait et miroir noisette

Bûche pistache framboise - SÉVELIN

Génoise roulée à la vanille, crème au beurre à la pistache et ganache chocolat framboise

Décongélation des bûches

Mettre au frigo **12 h** pour décongeler ou **3 h** à température pièce avant de servir.



Aux saveurs des Sévelin

GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

BÛCHES SÉVELIN

Produit congelé · Par bûche : 6 personnes

Bûche chocolat truffe et caramel salé - SÉVELIN

Génoise roulée au chocolat, ganache chocolat noir 54 %, crème au beurre au caramel à la fleur de sel et truffes

Bûche tiramisu - SÉVELIN

Ganache chocolat noir 54 % et espresso, mousse au mascarpone et biscuits cuillère

Bûche mangue chocolat - SÉVELIN

Mousse à la mangue et chocolat blanc, ganache chocolat noir 72 % et génoise au chocolat

Décongélation des bûches

Mettre au frigo **12 h** pour décongeler ou **3 h** à température pièce avant de servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

BÛCHES LANGLOIS

Produit congelé · Par bûche : 6 personnes

Bûche érable, framboise et sucre brun - LANGLOIS

Sans noix

Mousse à l'érable, crémeux et compote de framboises, biscuit au sucre brun et croustillant à la vanille

Bûche chocolat, poire et vanille - LANGLOIS

Sans noix et sans gluten

Mousse chocolat noir, crémeux à la vanille, compote de poire, biscuit et croustillant chocolat

Décongélation des bûches

Mettre au frigo **12 h** pour décongeler ou **3 h** à température pièce avant de servir.



GUIDE TRAITEUR · NOËL 2026

COFFRET DE MIGNARDISES

Coffret de mignardises - SÉVELIN

Produit congelé · 25 mignardises, 5 de chaque sorte

- Framboise chocolat Dubaï
- Double chocolat
- Noisette
- Mangue et lime
- Pistache et fraise

Préparation

Mettre au frigo **3 h** et ensuite **1 h** à température pièce avant de servir.

