



TRAITEUR

CATERING



les 5 saisons

ÉPICERIE FINE DEPUIS 1985



L'ART DE RECEVOIR

- Anniversaire
- Cocktail entre amis
- Brunch du dimanche
- Réunion d'affaires

Notre grande variété de plateaux aussi savoureux les uns que les autres est conçue à partir des arrivages saisonniers pour vous garantir des produits frais de première qualité et faire de votre réception un moment gourmand. Essayez-les, ils feront l'unanimité auprès de vos convives.

THE ART OF ENTERTAINING

- Birthday
- Cocktail with friends
- Sunday brunch
- Business meeting

Our wide variety of tasty assortments is created with seasonal arrivals to guarantee great quality and freshness; they are sure to turn your reception into a true gourmet experience. Try them, all your guests will agree they are delicious.



LES VIENNOISERIES

VIENNOISERIES 4

LES FROMAGES

CHEESES 6

LES CHARCUTERIES

DELI MEATS 8

LES SANDWICHS

SANDWICHES 10

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETERIAN 12

LES FRUITS DE MER

SEAFOOD 14

LES INCONTOURNABLES

FESTIVE FAVOURITES 16

LES DESSERTS

DESSERTS 18



LES VIENNOISERIES

VIENNOISERIES

8 à 10 personnes / Serves 8 to 10



1

PLATEAU DE VIENNOISERIES PUR BEURRE

Pâte légère et feuilletée, chocolat noir à 70 % et petits fruits.

ALL BUTTER VIENNESE PASTRY PLATTER

Light butter puff pastry, 70% dark chocolate and berries.





2

BOUCHÉES DE FROMAGE

Un assortiment de dattes farcies au fromage bleu, de brochettes de bocconcini pesto et tomates, et de fleurs d'hibiscus au fromage de chèvre.

CHEESE BITE DELIGHTS

An assortment of dates stuffed with blue cheese, bocconcini skewers with pesto and tomatoes, and hibiscus flowers with goat cheese.



3

PLATEAU DE L'ARTISAN FROMAGER DU QUÉBEC

Une sélection de fromages fins bien de chez nous : cinq délices du terroir à savourer avec des canneberges séchées, des raisins et des amandes croustillantes.

QUEBEC COUNTRY CHEESE PLATE

Fine artisanal cheeses, made in Quebec: five country delights to savour with dried cranberries, grapes and crispy almonds.



4

PIQUE-ASSIETTE

Un assortiment pour tous les goûts : cinq fromages classiques, accompagnés de fruits de saison et d'amandes.

SNACK ATTACK

An assortment to please every taste: five classic cheeses served with fruits in season and almonds.





LES CHARCUTERIES

DELI MEATS

8 à 10 personnes / Serves 8 to 10

5

CHARCUTERIES PREMIÈRE MOISSON

Plateau de charcuteries fines : jambon blanc, dinde fumée, capicola, jambon Forêt-Noire, rillettes du Mans, pâté de campagne et mousse de foie de volaille au porto, le tout servi avec des olives et une baguette Première Moisson tranchée.



PREMIÈRE MOISSON DELI PLATTER

Fine deli meats on a platter: cooked ham, smoked turkey, capicola, Black Forest ham, Mans rillettes, country style pâté, chicken liver mousse with port wine, all served with olives and sliced Première Moisson baguette.

6

PROSCIUTTO ET MELON

Savoureuses brochettes de prosciutto et de cantaloup. Tout frais, tout bon.



PROSCIUTTO AND MELON

Tasty prosciutto and fresh cantaloupe brochettes, flavour at its best.

7

CHARCUTERIES À SAVEUR D'ITALIE

Combinaison de charcuteries italiennes de qualité exceptionnelle : salami de Gênes, capicola et mortadelle, le tout accompagné d'une salade de champignons à l'italienne, de fromage bocconcini et d'olives.



ITALIAN DELI COMBO

A selection of Italy's finest deli meats: Genoa salami, capicola and mortadella, garnished with an Italian mushroom salad, bocconcini cheese and olives.

8

TERRINES ET RILLETES DU QUÉBEC

Au choix, trois terrines et rillettes parmi cette sélection : mousse de foie de volaille au porto, pâté de foie, rillettes du Mans, rillettes de volaille, pâté de campagne au poivre noir ou pâté de campagne, le tout accompagné d'une baguette Première Moisson tranchée.



TERRINES AND RILLETES FROM QUEBEC

Choose any three types of terrines or rillettes: chicken liver mousse with port, liver pâté, Mans rillettes, chicken rillettes, black peppercorn country style pâté or country style pâté, served with a sliced Première Moisson baguette.



9

ASSIETTE GOURMET

Trois alléchantes variétés de sandwiches au choix : panini jambon-mozzarella-poire, panini bœuf-moutarde, panini porchetta, ciabatta fenouil-jambon ou ciabatta olive-salade de poulet et salade de chou frisé.

GOURMET PLATTER

Three tantalizing varieties to choose from: ham-mozzarella-pear panini, beef-mustard panini, porchetta panini, fennel-ham ciabatta or olive ciabatta-chicken and kale salad.



10

SANDWICHES 3 POINTES

Assiette de sandwichs variés : poulet, œufs et jambon haché. Pain blanc, de blé ou moitié-moitié au choix.

3-POINT SANDWICHES

Mixed sandwich plate: chicken, eggs and chopped ham. Choice of white, brown or half-and-half bread.



11

LES WRAPS

Choix de trois roulés gourmets parmi : dinde chipotle, poulet boucané, poulet grillé californien, jambon avec brie ou capicola-chèvre doux.

WRAP IT UP!

Choose any three gourmet wraps: turkey chipotle, smoked chicken, California BBQ chicken, ham with Brie or capicola with mild goat cheese.



12

PAINS FARCIS

Assiette de petits pains savoureux, farcis au poulet, au jambon haché et aux œufs.

STUFFED ROLLS

A platter of tasty rolls stuffed with chicken, chopped ham and eggs.



13

BOUCHÉES DE PIZZA GOURMANDE

Quatre variétés au choix : antipasto, basque, crevette-épinard, fromage de chèvre-champignon, grecque, margarita, prosciutto-roquette ou végétarienne.

GOURMET PIZZA BITES

Four varieties to choose from: antipasto, basque, shrimp-spinach, goat cheese-mushroom, Greek, margarita, prosciutto-arugula or vegetarian.



14

CROISSANTS AU BEURRE

Un plateau de délicieux croissants : jambon et fromage suisse, dinde et mozzarella, et œuf et bacon.

BUTTER CROISSANTS

A platter of delicious croissants: Swiss cheese and ham, mozzarella cheese and turkey, and egg and bacon.

LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN

8 à 10 personnes / Serves 8 to 10



15

SALADIER SPÉCIALITÉ 2 CHOIX EN 1

Choix de deux salades parmi : salade de chou frisé-féta-quinoa-raisin, salade de brocoli, salade de tomate grappoli, salade d'artichauts, salade de pâtes à la grecque ou salade de betteraves à l'orange.



SPECIALTY SALAD BOWL 2 CHOICES IN 1

Choice of two salads from: kale-feta-quinoa-grape salad, broccoli salad, tomato grappoli salad, artichoke salad, Greek pasta salad or beetroot salad with orange.

16

WRAPS VÉGÉ

Assiette de délicieux roulés frais végétariens : végétaliens, légumes grillés et tofu style chorizo.



VEGETARIAN WRAPS

A platter of deliciously fresh vegetarian wraps: vegan, grilled veggies and tofu chorizo style.

17

ASSIETTE VÉGÉPÂTE GOURMET

Un plateau de délices végétariens : houmous aux poivrons rouges, houmous aux noix de pin, végépâté original et campagnard, avec craquelins sésame-pavot et baguette Première Moisson.



GOURMET VEGETARIAN PÂTÉ PLATTER

A platter of vegetarian delights: hummus with red peppers, hummus with pine nuts, original or country-style veggie pâté, with sesame-poppy crackers and Première Moisson baguette.



18

CREVETTES MARINÉES À L'ASIATIQUE

Brochettes de crevettes et chou frisé, le tout servi avec une délicieuse trempette à l'asiatique.

ASIAN STYLE MARINATED SHRIMP

Skewered shrimp and kale served with delicious Asian style dip.



19

POIVRONS FARCIS

Petits poivrons doux farcis de rilette de saumon fumé, de douceur de saumon et de douceur de crevettes.

STUFFED PEPPERS

Sweet peppers stuffed with smoked salmon rilette, salmon sweetness and shrimp sweetness.

20

TRES CRUDA

Un plateau de succulentes verrines : ceviche de pétoncles, tartare de saumon traditionnel et tartare de thon à l'asiatique, le tout accompagné de croûtons et de chips croustillantes.

PLEASURES IN THE RAW

A platter of succulent seafood verrines: scallop ceviche, traditional salmon tartare and Asian style tuna tartare. Served with croutons and crunchy chips.



21

DUO DE SALADES DE LA MER

Choix de deux salades de la mer parmi une sélection de 8 variétés.

DUO OF SEAFOOD SALADS

Choice of 2 seafood salads from a selection of 8 varieties.



22

ASSIETTE DE BAGELS DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé sur bagel au sésame, le tout parfaitement garni de fromage à la crème, d'avocat, d'oignons rouges, de citron et de câpres.

BAGEL AND SMOKED SALMON PLATE

Smoked salmon on a sesame seed bagel, topped to perfection with cream cheese, avocado, red onions, lemon and capers.



23

PLATEAU DE SUSHIS - 42 MORCEAUX

Un plateau de succulents sushis et de nigiris confectionnés selon les arrivages saisonniers.

SUSHI PLATE - 42 PIECES

A platter of delectable sushi and nigiri, made from fresh seasonal arrivals.

24

PLATEAU DE VERRINES D'AVOCAT

Avocat, crabe et crevettes nordiques dans des verrines de fraîcheur... un pur délice !

PLATTER OF AVOCADO VERRINES

Fresh avocado, crab and Nordic shrimp in fresh verrines... simply delicious!





LES INCONTOURNABLES

FESTIVE FAVOURITES

8 à 10 personnes / Serves 8 to 10

25

PLATEAU DE FRUITS ET LÉGUMES*

Légumes et fruits frais : brocolis, chou-fleur, tomates cerises, céleris, carottes, concombres, radis, champignons, cantaloup, ananas, melon miel, fraises et mûres.

*La variété peut varier selon les arrivages.



VEGETABLE AND FRUIT PLATTER*

Fresh cut vegetables and fruits: broccoli, cauliflower, cherry tomatoes, celery, carrots, cucumbers, radishes, mushrooms, cantaloupe, pineapple, Honeydew melon, strawberries and blackberries.

*The variety may vary according to harvest.

26

PLATEAU DE LÉGUMES ET TREMPETTE*

Légumes frais servis avec une trempette ranch : brocolis, choux-fleurs, tomates cerises, céleris, carottes, concombres, radis, champignons et poivrons de couleur.

*La variété peut varier selon les arrivages.



VEGETABLE PLATTER WITH DIP*

Fresh cut vegetables served with Ranch dip: broccoli, cauliflower, cherry tomatoes, celery, carrots, cucumbers, radishes, mushrooms and coloured peppers.

*The variety may vary according to harvest.

27

PLATEAU FRAÎCHEUR DES GRANDES OCCASIONS*

Plateau servi avec un chocolat à fondu exquis et de délicieux fruits frais : fraises, cantaloup, raisins verts et rouges, kiwi, melon miel, ananas, clémentines, melon d'eau, mûres, framboises et bleuets.

*La variété peut varier selon les arrivages.



FRESH FRUIT PLATTER WORTH CELEBRATING*

This fruit platter comes with mouth-watering melted chocolate and delicious fresh strawberries, cantaloupe, green and red grapes, kiwi, Honeydew melon, pineapple, clementines, watermelon, blackberries, raspberries and blueberries.

*The variety may vary according to harvest.

8 à 10 personnes / Serves 8 to 10



28

PLATEAU DE MINIGÂTEAUX AU FROMAGE

Délicieux petits gâteaux au fromage garnis de crème et de petits fruits.



MINI CHEESECAKE PLATTER

Scrumptious cheesecake topped with berries and cream.

29

PLATEAU DE PÂTISSERIES

Assortiment de petites douceurs au chocolat et framboises, tiramisu et mousse aux chocolats noir et blanc.



PASTRY PLATTER

Assortment of small delicious treats: chocolate and raspberry, tiramisu, and dark and white chocolate mousse.

30

PLATEAU DE TARTELETTES

12 délicieuses tartelettes à saveur de lime, citron-meringue, mousse au chocolat, beurre et pacane-chocolat.



TARTLETS PLATTER

12 delicious tartlets: lime, lemon meringue, chocolate mousse, butter and chocolate-pecan.

31

PLATEAU DE BISCUITS

Choix de deux variétés de délicieux biscuits cuits en magasin, accompagnés de brownies moelleux.



COOKIE PLATTER

Choice of 2 types of delicious cookies baked in store with soft brownies.

**VIVEZ L'EXPÉRIENCE LES 5 SAISONS
EN FAISANT APPEL À NOTRE
SERVICE TRAITEUR !**

Commandez par téléphone
ou directement en magasin :
1280, avenue Greene, Westmount
514-931-0249

Accordez 48 heures pour la préparation
de votre commande.

Venez chercher votre commande en magasin
ou faites-la livrer!

**TO EXPERIENCE THE BEST
LES 5 SAISONS HAS TO OFFER...
CALL OUR CATERING SERVICE TODAY.**

Order by phone, or visit our stores:
1280 Greene, Westmount
514-931-0249

Allow 48 hours for the preparation
of your order.

Pick up your order in store
or have it delivered !

les 5 saisons

ÉPICERIE FINE DEPUIS 1985

