



Menu traiteur

2025 - 2026



La Ferme Jeunes au Travail est un organisme communautaire qui invite les personnes âgées de 16 à 35 ans à développer leurs compétences personnelles, sociales et professionnelles. L'accompagnement dans leur cheminement personnel se fait à travers un parcours jumelant l'apprentissage et l'expérience de travail.

Grâce au fruit de leurs efforts, l'organisme développe divers produits et services de qualité reliés, entre autres, à l'agriculture biologique, la cuisine sociale et l'ébénisterie éco-responsable.

**Notre traiteur, c'est d'abord
une cuisine sociale faite par les
participant-es du programme en
cohésion avec les chefs !**



Conditions de commande

Commande minimale

Afin de garantir la qualité de notre service, un minimum de **50 articles** est requis. Pour des quantités moindres, n'hésitez pas à nous contacter, nous évaluerons ensemble la faisabilité selon les capacités de la cuisine.

Délais de commande

Pour nous permettre de bien planifier votre événement, les commandes doivent être passées **au moins 7 jours à l'avance et ne peuvent être faite pour le lundi.**

Conditions d'annulation

○ **Jusqu'à 5 jours ouvrables avant la date de l'événement** : annulation sans frais.

○ **Entre 5 jours et 48 heures avant l'événement** : des frais partiels peuvent s'appliquer, en fonction de l'avancement des préparations.

○ **Moins de 48 heures avant l'événement** : le montant total de la commande sera facturé.

Livraison

Des frais de livraison de 25 \$ s'appliquent pour Laval. Pour les autres zones les frais seront calculés selon la distance et la complexité de la livraison. Le tarif exact vous sera communiqué lors de la confirmation de votre commande.

Rabais

Un rabais de 10 % est offert aux organismes à but non lucratif (OBNL) sur présentation d'une preuve de statut.

Tarification

Tous les prix sont indiqués à l'unité, avant taxes, et sujets à modification sans préavis.

Légende & allergènes

Nous comprenons la gravité des allergies alimentaires et prenons toutes les précautions nécessaires dans notre cuisine pour éviter toute contamination croisée. Cependant en raison de la nature de nos opérations et de la manipulation de divers ingrédients dans notre environnement, nous ne pouvons garantir qu'aucun de nos plats soit complètement exempt de traces d'allergènes, incluant, sans s'y limiter, les noix, les arachides, le gluten, les produits laitiers, les oeufs, le soya, les poissons et les crustacés.

La mention « **hypoallergénique** » est apposé sur certains plats et elle définit le cas échéant une recette fait sans ou avec un nombre réduit d'ingrédient susceptible de provoquer une réaction allergique selon la liste des allergènes les plus communs (voir le paragraphe précédent).



Halal sur demande



Végétarien



Vegan



Sans noix



Sans lactose



Sans gluten



Sésame



Sans oeuf



Roulé de saison - Dumpling - Kefta - Saumon gravlax

Bouchées froides

Mousse crevettes

Légère mousse de crevettes nordiques, combinée à de la mayonnaise et à des herbes fraîches, servie sur des craquelins.

Saumon gravlax

Saumon gravlax à l'aneth, servi sur tranches de concombre.

Carottes Libanaises

Carottes braisées au beurre avec labneh, servies sur des craquelins.

Tapenade

Préparation méditerranéenne comportant des olives noir et de l'huile d'olive, servie sur des craquelins.

Hummus pita

Purée de pois chiche, tahini et citron, servie sur des croustilles de pita.

Mimosa

Oeufs dur farcis avec une mousse de jaune d'oeuf, mayonnaise, moutarde de dijon, agrémentée de paprika et de ciboulette.

Pakora

Beignets croquants indiens composés d'un mélange de légumes et pâte de pois chiche frite, servis avec ketchup maison.

Roulés de saison

Melon cantaloup avec prosciutto et feuilles de basilic.

Mini quiche

Tartes salées, faite de pâte brisée, garnies d'une préparation d'oeufs battus, crème 35% avec fromage et brocolis braisés.

Bouchées chaudes

Kefta

Boulettes de viande hachée avec épices et oignons, accompagnées d'une sauce au yogourt.

Brochette de poulet

Poitrine de poulet citronnée rôtie, servie avec une sauce à la moutarde.

Flanc de porc

Flanc de porc croustillant, servi avec sauce chimichurri.

Dumpling

Pâte fait maison, farcie avec mélange de légumes asiatiques, servie avec une sauce sésame.

Pastilla marocaine

Bouchée feuilletée sucrée-salée garnie de poulet, d'herbes fraîches et d'amande, parfumée à la cannelle.

5 bouchées / par pers.

19 \$

10 bouchées / par pers.

36 \$

*Commande pour 10 personnes minimum.



Plateau de fruits frais

Collations

Mini tarte

Crème frangipane aux amandes.

3,75 \$ / chq

Plateau de fruits frais

Susceptible de varier selon les disponibilités saisonnières.

4,25 \$ / chq

Plateau de fromages

Brie, chèvre, gouda, gorgonzola, cheddar, fromage à la crème aux canneberges, noix diverses, craquelins.

5,25 \$ / chq

Plateau de charcuteries



Prosciutto, salami, coppa, mortadelle, gressins, olives, baguette.

5,75 \$ / chq

Plateau de crudités - trempettes

En fonction des variétés propre à chaque saison.

- Hummus

- Baba ganoush

- Aïoli

3,25 \$ / chq

Café avec lait de vache, sucre (tasses incluses)

30 tasses

50 \$

50 tasses

85 \$

100 tasses

150 \$

Eau aromatisée

4,65 \$ / 1 L

Lait d'avoine 1 litre

5,25 \$ / chq

Thé glacé maison

4,75 \$ / 1 L

**Commande pour 10 personnes minimum.*

Boîte à lunch

Formule Sandwich

17,99 \$ / chq

+ Sandwich sur pain focaccia maison

○ Végé : fromage / laitue / tomate / carotte / betterave / sauce maison  

○ Viande : porc ou poulet / laitue / tomate / sauce maison 

+ Option vegan sur demande.

+ Salade

Salade au choix

○ Jardinière   

○ César 

+ Dessert

○ Flan caramel   

○ Brownie traditionnel (icône à venir)

Formule **Hypoallergénique**

18,99 \$ / chq

+ Bol

Bol riz de collant, pois verts et légumes grillés.

+ Salade

Salade jardinière

+ Dessert

Brownie hypoallergénique



Focaccia - Hummus - Pakora- Flanc de porc

Buffet froid

Hummus

Purée de pois chiche, tahini et citron.
Servie avec pain pita (possibilité de crudités).

Baba ganousch

Purée d'aubergine, ail, tahini et citron.
Servie avec pain pita (possibilité de crudités).

Taboulé

Préparation froide constituée de persil, menthe et boulghour.

Salade de patate

Composée de pomme de terre du Québec et fines herbes, nappée de mayonnaise maison.

Salade César

Laitue croquante, poulet rôti, croûtons dorés le tout nappée d'une sauce César maison.

Buffet chaud

Lasagne bolognaise

Plat traditionnel italien conçu à partir de couches de pâtes fraîches superposées avec une sauce bolognaise mijotée et gratinée.

Lasagne végétarienne

Avec légumes grillés, sauce béchamel et fromage.

Poulet rôti

Poulet citronné rôti avec oignons caramélisés.

Cari de légumes

Mets indien crémeux avec mélange de légumes, cari, gingembre et lait de coco. Servi avec pain naan ou riz blanc.

Pastilla marocaine

Bouchés de poulet, herbes fraîches et amandes enrobées d'une pâte feuilletée, parfumée à la cannelle.

*Le buffet chaud comprend du riz ou de la salade de choux.

Pour 3 plats 35\$ / pers.

Pour 5 plats 45 \$ / pers.

+ ajouter de la coutellerie réutilisable 2 \$ / pers.

*Commande pour 10 personnes minimum.

Barbecue

Nous mettons à disposition nos espaces extérieurs lors de la saison estivales à la ferme pour l'organisation d'événements, réunions informelles ou team building. La location peut s'accompagner de notre formule barbecue, réalisée sur place. Un environnement extérieur idéal pour favoriser les échanges, dans une ambiance conviviale et sans contrainte logistique.

+ 1 choix salade du buffet froid

Formule Hamburger

17,99 \$ / chq

Option viande

Galette de boeuf hâché, laitue, tomate et mayonnaise maison.

Option végétarienne

Burger avec une galette aux pois chiches, sauce et garniture maison.

Formule Grill

18,99 \$ / chq

Kefta et riz

Boulettes de viande hachée avec épices et oignons, accompagnées d'une sauce au yogourt et de riz aux herbes.

Poulet mariné

Servi avec pomme de terre rôties

Brochette végétan

Brochette de tofu mariné et légumes grillés

+ 1 choix de dessert (voir la carte)

2 options de plat dans une formule 35 \$ / pers.

3 options de plat dans une formule 45 \$ / pers.



Gâteau maïs - Brownie

Desserts

Brownie hypoallergénique

Notre recette de gâteau au chocolat fondant dite hypoallergénique est faite avec du chocolat noir, de l'huile de coco et un mélange de farine sans gluten.

Brownie traditionnel

À venir

Gâteau au maïs

Gâteau moelleux à base de semoule de maïs.

Boules au chocolat brésilienne

Confection brésilienne préparée avec du chocolat et du lait condensé.

Tartelettes

Mini tarte de crème frangipane aux amandes.

Flan caramel

Crème patissière cuite au four, nappée d'une couche de caramel.

5 desserts / par pers. 19 \$

10 desserts / par pers. 36 \$

**** Pour le prix en formule se référer à celle-ci (buffet, bouchées ou boîte à lunch)**

Nous contacter

Pour commander

evenements@jeunesautravail.ca

Nous trouver

2595 Rang du Haut-Saint-François,
Laval, QC H7E 4P2

www.jeunesautravail.ca