Belle & Gourmande

Catalogue 2026-2027

Traiteur • Pâtisserie • Événements

L'art de sublimer vos moments gourmands



Collections gourmandes sur devis

Nos tartelettes signature

Trois formats, quatre saveurs, des assortiments à composer.







Formats

- 8 cm : dès 9 pièces par boîte
- 6 cm : dès 12 pièces par boîte
- 3 cm : dès 24 pièces par boîte

Saveurs

- Chocolat
- Citron
- Fruits frais de saison
- Pistache-framboise

Présentation

- Assortiment selon le format et les disponibilités

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Box salées artisanales

Une composition gourmande à partager.







Box salée · dès 24 pièces

- Tartelettes aux crevettes
- Tartelettes au poulet pesto
- Tartelettes au saumon
- Boulettes de poulet
- Samoussas au poulet
- Bouchées à la viande hachée

Exemple de répartition

- 4 pièces de chacune des six variétés

Personnalisation

- Autres répartitions selon devis

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Mini-sandwichs & petites bouchées

À partir de 40 pièces avec un minimum de 4 choix.







Nos mini-sandwichs

- Thon, crevettes ou curcuma-thon
- Betterave et poulet
- Épinards et crevettes
- Pain noir au saumon
- Batbout au poulet
- Mini-burger à la viande hachée
- Mini-gaufres salées

Autres bouchées

- Mini-paninis et mini-French tacos
- Wraps roulés et samoussas
- Mini-quiches : thon, crevettes
- Quiches poulet, épinards, champignons ou pesto

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Boîtes à lunch & Box Dîner

Pour les réunions, formations et événements corporatifs.







Boîte sandwich

- Ciabatta au thon et crudités
- Ciabatta au poulet grillé
- Ciabatta au halloumi grillé (végé)
- Croissant jambon-fromage
- Croissant dinde et fromage frais
- Wrap méditerranéen au poulet

Avec salade + dessert

- Salades : pesto, quinoa, César ou tomate-mozzarella
- Dessert : cheesecake, tiramisu, fruits frais, fondant, brownie ou tartelette
- Minimum proposé : 6 boîtes

Box Dîner

- Gratin + penne pesto + fruits
- Lasagne viande hachée + quinoa + dessert
- Lasagne fruits de mer + tomate-mozzarella + dessert

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Belle & Gourmande

Pause Café & *Brunch Gourmand*

Des formules conviviales pour réunions,
séminaires et événements privés



- *Mini-viennoiseries*
- *Bagels gourmands*
- *Mini-pancakes & gaufres*
- *Fruits frais*
- *Fromages & charcuteries*
- *Boissons chaudes et jus maison*





Commande minimale : 15 personnes • Tarification sur devis

Box Petit-Déjeuner Signature

Une composition individuelle salée et sucrée, dès 10 boîtes.







Les douceurs

- Gaufre artisanale, crêpe fine
- Mini-pancakes et mini-viennoiserie
- Yogourt grec et granola maison
- Fruits frais de saison
- Sauce pistache, Nutella ou Lotus

Les bouchées

- Mini-bagel au saumon fumé
- Mini-croissant à la dinde et fromage frais
- Wrap poulet pesto, légumes grillés et épinards
- Fromages, charcuterie et figues séchées
- Jus frais individuel

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Buffets Brunch Classique & Prestige

Des offres de réception gourmandes et personnalisables.







Brunch Classique

- Mini-croissants et bagels au saumon
- 4 variétés de petits fours salés
- Viennoiseries et pains du jour
- 2 choix de gaufres, pancakes, madeleines ou pain perdu
- Fruits, fromages et charcuteries
- Verrines maison et boissons

Brunch Prestige

- 5 variétés de petits fours salés
- Wraps poulet pesto et mini-bagels
- Tartelettes signature et desserts
- Yogourt grec, granola, fruits
- Plateaux et sauces gourmandes
- Mocktails sans alcool en option

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Belle & Gourmande

Plateaux Signature

Des créations généreuses à partager ou à offrir



Fromages & charcuteries



Plateau de légumes et trempettes



Boîtes gourmandes



Présentations sur mesure

Formats variés • Présentation élégante • Tarification sur devis

Plateaux à partager

Pour buffets, brunchs et tables gourmandes.







Fruits et légumes

- Plateau de fruits frais de saison
- Plateau de légumes croquants
- Deux trempettes : ranch maison et houmous
- Plateau légumes : 10 à 20 convives

Accompagnements

- Œufs brouillés ou au plat
- Pommes de terre rôties
- Saucisson et légumes grillés

Fromages & charcuteries

- Boursin, brie et Oka
- Pâté de campagne, prosciutto, salamis
- Raisins, olives, cornichons
- Carottes marinées, noix, miel et craquelins
- Version halal sur demande et validation

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Belle & Gourmande

Bouchées Froides & Cocktail



Une sélection raffinée pour vos réceptions et cocktails dînatoires

- Tartare de concombre et chèvre frais
- Saumon fumé & blinis
- Canapés feuilletés gourmands
- Tartelettes fines
- Bouchées végétales
- Créations sur mesure







Service cocktail et présentation haut de gamme • Tarification sur devis

Buffets Apéro Classique & Prestige

Sélections salées et sucrées en formule cocktail.







Classique · 10 variétés

- 2 mini-sandwichs + 2 tartelettes salées
- 2 bouchées + 1 verrine salée
- 1 tartelette sucrée + 2 desserts
- Minimum proposé : 10 personnes

Prestige · 16 variétés

- 3 mini-sandwichs + 3 tartelettes salées
- 3 bouchées + 2 verrines salées
- 2 tartelettes sucrées + 3 desserts
- Mocktail possible en complément
- Minimum proposé : 12 personnes

À la carte

- Boulettes de viande aux pistaches
- Brochettes poulet miel-gingembre
- Crevettes panées aux amandes
- Canapés de gravlax, salades grecque et César

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Nos deux Pauses Café

Des compositions garanties pour vos réunions et séminaires.







Premium Mixte · 6 pièces

- 3 sucrées + 3 salées par personne
- Matin : 1 viennoiserie + 2 douceurs
- Après-midi : 3 douceurs
- Bouchées Premium : quiches, tartelettes, mini-batbouts et mini-burgers
- Minimum proposé : 15 participants

Gourmande · 8 pièces

- 4 sucrées + 4 salées par personne
- Matin : 1 viennoiserie + 3 douceurs
- Après-midi : 4 douceurs
- Mini-quiches, burgers, tacos, fricassés, tartelettes, verrines
- Minimum : 15 participants

Boissons et service

- Café, thé, lait, eau, jus maison
- Installation et service selon formule

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Belle & Gourmande

Desserts, Verrines & Douceurs

Des finales gourmandes pour sublimer vos événements

- Verrines fruits rouges
- Verrines passion
- Tiramisu & cheesecakes
- Mini-pâtisseries
- Dessert table sur mesure



Formats individuels ou buffet sucré • Tarification sur devis

La pâtisserie gourmande

Tartelettes, verrines et desserts individuels.







Nos créations

- Tartelettes : chocolat, citron, fruits ou pistache-framboise
- Cheesecake pistache, framboise, chocolat
- Tiramisu classique, Oreo ou Lotus
- Verrines mangue-passion, Kinder
- Fondants chocolat, noisette, pistache

Mignardises

- Brownies et biscuits maison
- Gaufres, crêpes et pancakes
- Financiers, macarons, mini-choux
- Fruits frais de saison
- Dessert table sur mesure

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Plats chauds & Saveurs maison

Buffets chauds, plateaux à partager et repas individuels.







Spécialités tunisiennes

- Couscous tunisien traditionnel
- Riz aux fruits secs
- Spaghetti aux fruits de mer
- Puttanesca à la tunisienne

Autres plats

- Lasagne à la viande hachée
- Lasagne aux fruits de mer
- Gratin maison

Formats

- Buffet chaud ou Box Dîner
- À partager ou en portions individuelles

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Belle & Gourmande

Buffets & Evénements

Une expérience traiteur élégante pour vos célébrations privées et corporatives

- Buffets froids et chauds
- Stations gourmandes
- Présentation florale
- Mise en place soignée
- Service sur demande









Mariages • Réceptions • Soirées privées • Tarification sur devis

Collection Gastronomique Prestige

Bouchées froides & tartelettes méditerranéennes.







Entrées et bouchées froides

- Concombre et chèvre frais
- Tomate, basilic, mozzarella, pesto
- Saumon, pomelo et sésame
- Carpaccio de thon au sésame
- Verrines avocat, mangue et saumon
- Raisin, chèvre, pistache; boulettes de chèvre aux noix
- Canapés magret fumé et figues
- Blinis saumon sashimi; œufs mimosa
- Brochettes caprese, légumes grillés

Tartelettes méditerranéennes

- Houmous, tomates séchées, Kalamata
- Tapenade et chèvre frais
- Feta, olives et origan grec
- Muhammara, feta, grenade
- Épinards, feta, pignons de pin
- Pesto fruits de mer, crevettes, moules et fromage

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Prestige · Bouchées chaudes

Une sélection créative pour le cocktail dînatoire.







Bouchées gastronomiques

- Canard érable, pomme et basilic
- Bœuf bourguignon, champignons et oignons
- Polenta aux champignons et truffe
- Cristal de Saint-Jacques et gambas citron vert
- Crevettes panées à la pistache

À découvrir

- Boulettes de poulet aux amandes
- Mini-Wellington de bœuf
- Bœuf braisé, purée truffée
- Éclair fromage truffé et aneth
- Choux saumon fumé et crème à l’aneth

Tarification sur devis · Selon la composition et les quantités

Prestige · Plats & accompagnements

Notre collection pour les repas gastronomiques.







Viandes et volailles

- Filet mignon de bœuf en sauce, riz pilaf
- Cassolette de filet mignon, sauce champignons
- Suprême poulet aux champignons, vin blanc et herbes

Poissons et accompagnements

- Saumon rôti aux agrumes et légumes
- Filet de saumon en croûte d’herbes
- Pommes grenaille au romarin
- Pommes de terre rôties
- Velouté de champignons à la truffe

Recettes Prestige à confirmer avant commercialisation · Prix sur devis

Organisons votre événement

Contact et devis personnalisés.







Nos événements

- Brunchs et petites réceptions
- Cocktails et buffets apéritifs
- Séminaires et pauses café
- Mariages, célébrations et événements corporatifs

Sur devis

- Nombre de convives et choix du menu
- Mise en place, service et livraison
- Disponibilités, acomptes et délais selon devis
- Allergies et demandes spécifiques à signaler

Belle et Gourmande

- www.belleetgourmande.com
- info@belleetgourmande.com
- 514-566-2570

Coordonnées et conditions à confirmer avant diffusion commerciale

Nos plateaux gourmands

Plateaux généreux, compositions individuelles et créations à partager.











Brunch & petit-déjeuner

Gaufres, pancakes, fruits frais, mini-sandwichs et box brunch.











Bouchées pour vos réceptions

Petits fours, mini-sandwichs, gourmandises salées et canapés.











Verrines & douceurs

De la verrine individuelle aux présentoirs de desserts.











Tables & buffets sur mesure

Mises en place, cocktails dînatoires et événements privés.











Prestations sur mesure

Une réception à votre image

Une expérience raffinée

Chez Belle et Gourmande, nous élaborons des buffets et cocktails raffinés, pensés pour être dégustés debout et adaptés à vos événements professionnels ou privés.

Séminaires, cocktails dînatoires, anniversaires, mariages, baby showers, fêtes de fin d’année et bien plus encore : nous composons une sélection de bouchées élégantes et équilibrées, pour un apéritif comme pour un repas complet.

Des formules pensées pour vous

- Buffets et cocktails personnalisés, chauds ou froids
- Prestations possibles pour une pause déjeuner de 1 h à 1 h 30
- Sélections adaptées au type d’événement et au nombre de convives
- Accompagnement dans l’organisation et la présentation

Notre démarche écoresponsable

Au cœur de nos services, nous privilégions des emballages durables et une logistique optimisée. Réactifs, flexibles et engagés, nous accompagnons chaque détail pour sublimer vos moments.

Faites confiance à notre expertise pour transformer vos événements en souvenirs mémorables.

Comment commander ?

Informations pratiques & réservations

Horaires de contact
Du lundi au vendredi, de 9 h à 18 h

Téléphone
514-566-2570

Site internet
www.belleetgourmande.com

Courriel
info@belleetgourmande.com

Délai de commande
Minimum 7 jours avant l’événement

Minimum de commande
40 personnes pour les prestations de buffets et cocktails

Modes de règlement
Carte bancaire ou virement bancaire

Confirmation de réservation

La réservation est confirmée à la réception du premier dépôt, selon les conditions précisées dans le devis. Le processus se veut simple, rapide et sécurisé.

Politique de réservation

Conditions applicables aux prestations événementielles

Validité des devis

Les devis sont valides pendant 7 jours, sauf durée différente expressément indiquée. Passé ce délai, la disponibilité de la date n’est plus garantie et le devis peut être recalculé.

Réservation confirmée

La date est réservée à la réception d’un dépôt de 50 % du montant total. Sans ce dépôt, elle demeure disponible pour d’autres clients.

Délai du dépôt

Le dépôt doit être versé au plus tard 7 jours après réception du devis afin de garantir la réservation.

Modifications de commande

Tout changement (nombre d’invités, menu, etc.) doit être communiqué au moins 7 jours avant l’événement. Les changements tardifs ne sont pas garantis.

Paiement final

Le solde doit être intégralement réglé au plus tard 1 jour avant l’événement. Aucun service ne sera fourni sans paiement complet.

Annulations

Toute annulation doit être transmise par écrit. Après versement du dépôt : plus de 30 jours avant l’événement, remboursement de 75 %; moins de 15 jours, aucun remboursement.