

Forfait TRAITEUR

2025

N A V A R K





Forfait TRAITEUR

01

DINATOIRE

À partir de 4\$ par bouchée
Sélection de bouchées classiques et végétariennes servies sur plateau par notre équipe.

03

BANQUET

À partir de 47\$ par personne
Entrée
Plat principal
Entremet OU Dessert

05

AUTRES OPTIONS

Pause-café
Boîte à lunch
Breuvages

02

STATIONS

À partir de 29\$ par plateau
Sélection de stations salées ou sucrées déposées en libre-service dans la salle.

04

BUFFET BBQ

À partir de 24\$ par personne
Sélection de salades
Accompagnement
BBQ classique ou grillades



TRAITEUR NAVARK

Ce qui est inclus
Le chef, son équipe en cuisine et les serveurs
Le matériel de table (assiettes, verrerie et coutellerie)
Aucun frais de service additionnel.



TRAITEUR EXTERNE

Frais jusqu'à 6\$ par invité pour l'utilisation de la cuisine (selon le lieu).
Le traiteur externe devra fournir et transporter ses équipements, ses outils de travail, la vaisselle requise et le personnel pour le service du repas.

01

DINATOIRE

Bouchées sur plateaux servies par notre équipe

LES CLASSIQUES

4\$ par unité

- Mini burger traditionnelle*
- Mini burger à l'agneau, mayo au curry sur pain brioché*
- Pâté chinois maison au canard confit du Lac-Brome
- Pic de volaille sauce aigre douce
- Saté de bœuf sauce teriyaki
- Tartare de bœuf sur chips wonton
- Mini quiche au saumon fumé et ciboulette fraîche
- Baluchon de chèvre Navark (pomme, miel et sirop d'érable)*
- Tartare de saumon à la lime et coriandre fraîche sur cône au sésame noir
- Mini pétoncles sur cuillère avec sauce crémeuse à la vanille de Madagascar
- Boulette de porc sauce épicée à l'orange et gingembre
- Mousse de canard au porto et canneberges sur canapé brioché

LES VÉGÉTARIENNES

- Verrine de bavarois de poivrons rouges et salsa de mangue
- Pic de tomates cerises et mini-bocconcinis, avec pesto aux herbes
- Caviar de ratatouille sur blini
- Corolle au fromage de chèvre et pesto de tomates séchées

LES VÉGÉTALIENNES

- Shooter de velouté froid crécy à l'orange et curry
- Bruschetta italienne sur crostini
- Tartare de tomate à la menthe fraîche sur concombre

02

STATIONS

Déposées en libre-service

SALÉE

95\$ par 10 personnes
1 choix par plateau

- 4 fromages fins du Québec, raisins et noix (Mamirolle - paillot de chèvre – Emmental – Brie)
- Charcuteries et terrines
- Mini burger Navark (20 unités)

29\$ par 10 personnes
1 choix par plateau

- Crudités de saison et trempette
- Croustilles, salsa, guacamole et crème sure

SUCRÉE

65\$ par plateau de 20 unités
1 choix par plateau

- Petits fours sucrés (9 variétés)
- Fruits tranchés variés de saison
- Mini gaufres belges
- Macarons de Paris assortis (saveurs variées)
- Mini muffins fourrés caramel salé et pomme cannelle

LES BOUCHES-TROUS

(île privée seulement)
Poutine classique : 11\$ par portion

APÉRO

3 bouchées – 12\$

5@7

7 bouchées – 28\$

DINATOIRE

12 bouchées – 45\$

Pour les groupes de 40 personnes et moins + 5\$ par personne

Notez que les plats avec la marque * sont disponibles seulement sur l'Archipel et l'Île privée | Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus | evenement@navark.ca | 514 871-8356, poste 2 | www.navark.ca

03

BANQUET

Service à table par les serveurs

ENTRÉES

1 choix pour le groupe

Fondant de légumes et fromages de chèvre, jeunes pousses d'épinards
Terrine de canard aux canneberges et ses accompagnements
Salade fantaisie à l'effiloché de canard confit et fruits rouges
Velouté aux deux céleris, brunoise de pomme à l'érable
Crème de légumes du jardin garnie de pousses fraîches
Cappellaci à la courge butternut, crème à l'ail doux au thym frais
Croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées à l'érable*
Un choix de 2 bouchées peut remplacer l'entrée (voir page 3)

PLATS PRINCIPAUX

1 choix régulier (accompagnement – gratin dauphinois et fantaisie de légume de saison) + 1 choix végétarien

Blanc de volaille, sauce aux deux moutardes et estragon
Suprême de saumon de l'Atlantique, beurre Nantais à l'érable
Pavé de poire de bœuf (7 oz), sauce forestière au vin de Madère (avec filet de bœuf 7 oz AA - supplément 10\$)
Assiette mosaïque terre et mer (pavé de poire de bœuf 6 oz et brochette de crevettes marinées) (avec filet de bœuf 6 oz AA – suppléments 7\$)
Cuisse de canard confite (8.8 oz), réduction au vieux porto et canneberges
Chili végétarien sur riz basmati (Végétalien)
Sauté de pâtes udon aux légumes de saison et gingembre (Végétalien)

ENTREMETS

1 choix pour le groupe

4 fromages fins du Québec (Mamirolle, paillot de chèvre, emmental & brie)
Petite salade fantaisie au parmesan, vinaigrette tangerine
Croustillant de brie chaud, canneberges et érable*

DESSERTS

1 choix pour le groupe (servi avec brochette de fruits variés et un coulis de fruits rouges)
Incluant thé / café

Fondant au chocolat maison*
Sablé Mangue Coco
Languette croustillante au chocolat
Salade de fruits frais de saison

Votre gâteau (coupe, mise en place, ajout d'une brochette de fruits variés et d'un coulis de fruits rouges et service)
+ 5\$ par personne

Créer votre forfait idéal

3 SERVICES

47\$ par personne

4 SERVICES

54\$ par personne

5 SERVICES

61\$ par personne

Pour les groupes de 40 personnes et moins + 5\$ par personne

Notez que les plats avec la marque * sont disponibles seulement sur l'Archipel et l'Île privée | Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis | Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus | evenement@navark.ca | 514 871-8356, poste 2 | www.navark.ca

04

BUFFET BBQ

Service en buffet

BBQ

24\$ - 1 choix pour le groupe

Sandwich Van Campenhout
(Baguette, merguez & choucroute)
Burger Classique / Végétarien

GRILLADES

38\$ - 2 choix pour le groupe

Saucisses merguez (agneau)
Saucisses Roma (douce et épicée) (porc)
Brochette de volaille marinée à la persane (safran pur d'Iran)
Poitrine de poulet marinée au basilic
Suprême de saumon de l'Atlantique (6 oz)
Filet de porc du Québec mariné aux herbes fraîches
Pavé de poire de bœuf (AA 6 oz) +3\$
Brochette de légumes et tofu, moutarde et curry

Complétez votre choix de menu buffet

SALADES

2 choix pour le groupe

Couscous à la menthe fraîche
Fusillis au pesto de tomates séchées et féta
Fantaisie de mesclun, vinaigrette balsamique
Salade à la grecque
Salade de pomme de terre, moutarde et aneth
Salade de riz estivale

ACCOMPAGNEMENTS

1 choix pour le groupe

Légumes grillés de saison
Riz basmati au parfum d'ail, poivrons rouges grillés
Pommes de terre rissolées au thym frais
Gratin de courgettes à la provençale
Frites belges maison (sur île Privée seulement)

Pour les groupes de 40 personnes et moins + 5\$ par personne

05

AUTRES OPTIONS

Déposés en libre-service

PAUSE CAFÉ

15\$ par personne

EN STATION

1 portion par personne

Viennoiseries/muffins
Fruits frais
Yogourt
1 choix de plateau salé (Voir menu station salée page 3)
Café et jus de fruit

BOÎTE À LUNCH

18\$ par personne

Sandwich au jambon et brie sur baguette
OU Wrap à la salade de poulet

1 choix de salade (voir menu buffet)
1 boisson gazeuse ou jus de fruits

BREUVAGES

À volonté – 9\$ par personne (pour 4h)

Café et jus de fruit
Boissons gazeuses

Notez que les plats avec la marque * sont disponibles seulement sur l'Archipel et l'Île privée | Sélection et prix sont sujets à changement sans préavis |
Gestion exclusive du bar par Navark | Taxes en sus | evenement@navark.ca | 514 871-8356, poste 2 | www.navark.ca



Informations supplémentaires

Le traiteur Navark est maintenant disponible toute l'année, sur l'eau comme sur terre!

Service de location de lieux d'évènement

Marina de Longueuil
101, chemin de la Rive,
Longueuil, Québec J4H 4C9

Pour de plus amples informations ou pour faire une réservation, nous vous invitons à communiquer avec notre équipe des ventes aux coordonnées suivantes :

Téléphone: **514 871 – 8356, poste 2**
Courriel: **evenement@navark.ca**



NAVARK
un fleuve - un monde