



# Forfait TRAITEUR

2026

N A V A R K





# Forfait TRAITEUR

01

## DINATOIRE

*À partir de 4,40\$ par bouchée*  
Sélection de bouchées classiques et végétariennes servies sur plateau par notre équipe.

03

## BANQUET

*À partir de 52\$ par personne*  
Entrée  
Plat principal  
Entremet OU Dessert

05

## PIQUE-NIQUE

*À partir de 26\$ par personne*  
Sélection de salades  
Accompagnement  
Sandwichs

02

## STATIONS

*À partir de 32\$ par plateau*  
Sélection de stations salées ou sucrées déposées en libre-service dans la salle.

04

## BUFFET CHAUD

*À partir de 35\$ par personne*  
Sélection de salades  
Accompagnement  
Buffet convivial ou grillades

06

## AUTRES OPTIONS

Pause-café  
Breuvages



## 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

4,40\$ par unité

- Mini burger traditionnel\*
- 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

- 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 VÉGÉTARIENNES

### 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

### SALÉES

1 plateau pour environ 10 personnes

- 4 fromages fins du Québec, raisins, noix, charcuteries et terrines – 105\$
- Crudités de saison et trempette – 32\$
- Croustilles, salsa, guacamole et crème sure – 32\$

### SUCRÉES

20 unités par plateau

- Petits fours sucrés (9 variétés) – 72\$
- Fruits tranchés variés de saison – 72\$
- Mini gaufres belges – 72\$
- Macarons de Paris assortis (saveurs variées) – 72\$
- Mini muffins fourrés caramel salé et pomme cannelle – 72\$

### LES BOUCHES-TROUS

(île privée seulement)

Poutine classique : 12\$ par portion

## APÉRO

3 bouchées – 13,20\$

## 5@7

7 bouchées – 30,80\$

## DINATOIRE

12 bouchées – 52,80\$

Pour les groupes de 40 personnes et moins + 250\$

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](mailto:evenement@navark.ca) | 514 871-8356, poste 2 | [www.navark.ca](http://www.navark.ca)

# 03

## BANQUET

Service à table par les serveurs

### ENTRÉES

1 choix pour le groupe

Feuilleté chèvre 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 végétalien

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 – supplément 7\$)  
Cuisse de canard confite (8.8 oz), réduction au vieux porto et canneberges  
Curry de légumes et tofu à l'indienne 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  
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\*  
Languette croustillante au chocolat  
Gâteau en bande mangue passion  
Gâteau au fromage Basque  
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)  
+ 5,50\$ par personne

## Créez votre forfait idéal

3 SERVICES

52\$ par personne

4 SERVICES

59\$ par personne

5 SERVICES

68\$ par personne

Pour les groupes de 40 personnes et moins + 250\$

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](mailto:evenement@navark.ca) | 514 871-8356, poste 2 | [www.navark.ca](http://www.navark.ca)

# 04

## BUFFET CHAUD

Buffet servi au comptoir par l'équipe traiteur

### GRILLADES

42\$ – 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

### BISTRO

35\$ – 2 choix pour le groupe

- Sandwich à la toscane sur pain ciabatta, pesto de tomates séchées, poulet grillé, fromage provolone et roquette
- Sandwich de type sliders sur pain brioché, porc effiloché, chutney d'ananas à la lime, salade de choux et mayonnaise chipotle
- Sandwich végétalien sur pain ciabatta, mélange de légumes grillés aux épices maison et roquette

### Ajoutez des éléments

Déposés en libre-service

- Station salée ou sucrée (voir menu p.3)
- Dessert (voir menu p.4) – 9\$ par personne
- Café et thé – 1,50\$ par tasse
- Ces items doivent être commandés avant l'événement.

## Complétez votre choix de menu buffet chaud

### 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 + 250\$

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



05

## PIQUE-NIQUE

Buffet froid déposé en libre-service

### SANDWICHES

26\$ - 2 choix pour le groupe

Wrap de salade de poulet  
Wrap de salade de jambon  
Wrap de salade d'œuf  
Sandwich jambon, brie et pesto de basilic sur pain brioché  
Sandwich de poulet, tapenade d'olives noires, roquette et sauce à la mayonnaise  
Sandwich végétalien d'aubergines, poivrons et oignons rouges grillés, herbes fraîches et miel sur pain multigrain

## Complétez votre choix de menu pique-nique

### 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

Charcuteries  
Fromages  
Crudités de saison  
Croustilles, salsa, guacamole et crème sûre

06

## AUTRES OPTIONS

Déposés en libre-service

### PAUSE CAFÉ

16,50\$ par personne  
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

### BREUVAGES

À volonté – 9,50\$ par personne (pour 4h)

Café et jus de fruit  
Boissons gazeuses



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

### **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](mailto:evenement@navark.ca)**



NAVARK  
un fleuve - un monde