



Da Ponte

BOUTIQUE · TRAITEUR

· DEPUIS 2013 ·

MENU 2026

NOTRE APPROCHE

Chez Da Ponte Traiteur, nous croyons que la nourriture est avant tout une façon de rassembler.

Chaque service que nous offrons, traiteur, plats préparés ou chef à domicile, est guidé par les mêmes valeurs : le respect des ingrédients, le savoir-faire artisanal et le plaisir de partager un bon repas, peu importe l'occasion. Nous cuisinons avec soin, générosité et intention, en mettant toujours l'humain au centre de l'expérience.

Ce menu 2026 reflète notre engagement à créer des moments chaleureux et inclusifs, où la nourriture devient un point de rencontre, un langage commun et un souvenir qui perdure bien au-delà de la table.

Bertrand Dufude

PROPRIÉTAIRE & ARTISAN CULINAIRE,
DA PONTE TRAITEUR

LÉGENDE

Nos symboles vous guident vers les options végétariennes et sans gluten, pensées pour rassembler tout le monde autour de la table.



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

Prendre note qu'il peut y avoir de la contamination croisée
vue qu'il y a des ingrédients avec gluten dans la cuisine

Des allergies? Dites-le-nous au moment de la commande ❤



MISES EN BOUCHE

BOUCHÉES & ENTRÉES

Pour les petites portions raffinées à déguster en début de repas ou lors d'un cocktail.

Tartare de melon et concombre, mousse de fêta citronnée  

2,50\$ l'unité

Tartare de légumes en rémoulade  

Cake aux figues, crémage au fromage de chèvre, noix de Grenoble 

Cake à la courge butternut, crémage au fromage de chèvre, graines de citrouille 

Beignet de courgette, maïs etaïoli au basilic *  

Foccacia maison, tomate confite et chantilly à la moutarde 

2,75\$ l'unité

Petit chou au jambon et pesto

Petit chou à la rillettes de volailles aux herbes fraîches, moutarde marinée

Arancini au pesto, sauce tomates* 

Tartelette d'Oka, confit d'oignons et chutney aux fruits * 

Mousse de feta au miel, pacanes et romarin sur pain naan 

Gravlax de saumon, pomme de terre et crème sûre aux agrumes  

3,25\$ l'unité

Crevettes nordiques, purée de mangue et lait de coco citronné 

Brochette de saucisse italienne, mangue et basilic 

Quichette aux fruits de mer, crème aux herbes

Tataki de boeuf mariné au cidre de pommes, chimichurri et chips de patate douce 

Tartelette salée à la rhubarbe, magret de canard fumé et pistaches

3,75\$ l'unité

Tartare de boeuf Da Ponte 

Ceviche de pétoncles, pomme verte et lime 

Tataki de thon et salade d'algues wakame 

Tartare de saumon Da Ponte 

* Doit être réchauffé



PLATS DÎNATOIRES

Les options plus substantielles qui peuvent composer un repas complet ou un buffet principal.

Verrine de crudités et trempette aux herbes	4,25\$ l'unité
Mini burger végétarien à la patate douce, poivrons rôtis et crème sûre à la coriandre	
Mini burger de porc effiloché, sauce BBQ maison	
Mini burger forestier au boeuf	
Foccacia farcie de saumon fumé, roquette et hummus de betteraves	4,75\$ l'unité
Hummus de pois verts à la menthe, crevettes nordiques et pain naan	
Petit ciabatta au brie, tartinade de noix et épinards *	
Flanc de porc braisé, purée de céleri-rave *	
Polpette (boulette de viande à l'italienne), sauce tomates et orzo au basilic *	
Satay de poulet, yogourt et chimichurri *	
Brochette Antipasti (charcuterie, fromages, olives)	
Poké aux crevettes, poulet, tofu ou thon (possible)	5,25\$ l'unité
Petit bol végétarien Cajun	
(avocat, haricots rouges, légumes du moment et quinoa, sauce yogourt épicé)	
Général Tao de canard *	6,00\$ l'unité

GORUMANDISES SUCRÉES

Les desserts, douceurs sucrées et bouchées finales pour clore le service.

2,75\$ l'unité	3,75\$ l'unité
Tartelette au chocolat noir et cerises	
Fudge à la noix de coco	
Truffe orange et paprika	
Truffe chocolat blanc et lavande	
Panna cotta à la vanille, coulis de framboises, meringue à la lime et basilic	
Mousse au chocolat noir, piment d'Epelette et crumble de spéculoos	
Gâteau au fromage Basque, coulis de bleuets et crème de coco	
Petit cannoli au chocolat	

* Doit être réchauffé

BUFFET FROID

NOS OFFRES GOURMANDES

CLASSIQUE

DISTINGUÉ

GRANDE TABLÉE

17\$ par pers

Wrap à la salade aux oeufs
Sandwich à la charcuterie,
laitue et dijonnaise
Salade de pâtes du moment
Crudités et trempette aux
herbes salées
Dessert du chef

21\$ par pers

2 choix de salade
Pizza froide végétarienne
1 choix de sandwich ou wrap
Scones au pesto et
tartinade de fromage
Dessert

29\$ par pers

2 choix de salade
2 choix de sandwich, wrap
ou pizza
Crudités et trempette aux
herbes salées
Antipasti du moment
Trio de mignardises

LES SALADES

Pâtes aux légumes verts, tomates et mozzarella fraîche 

Salade de pommes de terre, bacon, œufs durs et yogourt citronné à l'aneth  ( possible)

Chou et carottes au vinaigre de cidre de pommes  

Salade de maïs à la mexicaine  

Patates douces et canneberges, vinaigrette à l'érable  

Salade de kale, quinoa, légumes racines rôtis, vinaigrette aux framboises  

Haricots, fromage en grains, oignons caramélisés et herbes fraîches 

Betteraves et pois chiches, vinaigrette crémeuse à l'aneth  

LES PLATS

Wrap pois chiches, artichauts, épinards et légumes croquants 

Wrap à la salade de poulet

Wrap au thon à l'avocat, maïs, poivrons et yogourt aux épices cajun

Wrap à l'effiloché de carottes et tofu, sésame et coriandre 

Baguette à la longe de porc, oignons caramélisés, poires et cheddar fort

Baguette au jambon, beurre et suisse

Sandwich au rôti de bœuf, poivrons rôtis et suisse

Sandwich au brie, dinde et chutney de pêches

Pizza froide aux 3 fromages, noix, miel et thym 

Pizza froide aux légumes grillés et chèvre 

Pizza froide au smoked meat, cornichons et moutarde marinée

LES DESSERTS

Petits cannolis au chocolat 🍫

Fudge à la noix de coco 🍫麸

Bagatelle au citron et framboises 🍋

Bagatelle au dulce de leche et pommes sautées à la cannelle 🍋

Panna cotta à la vanille, coulis de framboises, meringue à la lime et basilic +1S 🍓

Tartelette au chocolat noir et cerises +1S 🍒



BUFFET CHAUD

NOS OFFRES GOURMANDES

RÉCONFORTANT

ABONDANT

29\$ par pers

Salade Verte
2 choix de plats
Pain et beurre
Dessert

40\$ par pers

Potage ou Salade du moment
2 choix de plats
Foccacia maison et beurre
Plateau de fromages, fruits séchés,
chutney et craquelins
Dessert

LES ENTRÉES

Potage du moment 🥬麸

Salade verte du moment et vinaigrette aux herbes salées 🥬麸

Arancini au pesto, petite salade de roquette et herbes fraîches +2S 🥬

Accras de poisson, aioli sambal, salade de tomates et agrumes, jalapeno mariné +3S 🌶

Gravlax de saumon au gin, salade de betteraves marinées et crème sûre au raifort +4S 🐟

LES PLATS

Lasagne aux épinards, poireaux et ricotta



Curry de pois chiches et patates douces au lait de coco et riz



Risotto aux champignons, épinards, sauge et grana padano



Saumon à la toscane, écrasé de patates douces et légumes du moment



Pavé de morue, croûte de pesto aux tomates séchées, parmesan, écrasé de pommes de terre, légumes du moment



Bœuf bourguignon et écrasé de pommes de terre

Polpette (boulettes de viande à l'italienne), sauce tomate et orzo au basilic

Tomahawk de porc croûté au café, chimichurri, pomme de terre rate au gras de canard, légumes du moment



Poulet au beurre et riz basmati au cumin



Haut de cuisse de volaille au romarin, riz aux canneberges, amandes et zeste d'orange



Cassoulet (flanc de porc braisé, saucisses et poulet confit) ou végétarien

Longe de porc farcie aux épinards, duxelles et brie, sauce à la sauge, écrasé de patates douces



LES DESSERTS

Petits cannolis au chocolat

Fudge à la noix de coco



Bagatelle au citron et framboises



Bagatelle au dulce de leche et pommes sautées à la cannelle



Panna cotta à la vanille, coulis de framboises, meringue à la lime et basilic +1S



Mousse au chocolat noir, piment d'Espelette et crumble de spéculoos +1S



Gâteau au fromage Basque, coulis de bleuets et crème de coco +1S



Tartelette au chocolat noir et cerises +1S



BUFFET À LA CARTE

Plateaux pour 10-12 personnes, offerts à la carte pour enrichir votre buffet ou composer votre propre sélection.

Muffins (2 variétés du moment) 12 unités	25\$
Plateau de fruits frais	39\$
Scones et confitures	29\$
Scones au pesto et tartinade de fromage	34\$
Crudités et trempette aux herbes fraîches	29\$
Hummus du moment, salade d'herbes et chips de pita	39\$
Trempelette chaude à la mexicaine et chips de maïs	39\$
Foccacia maison, tomates confites et chantilly à la moutarde	34\$
Petits pains et beurre	19\$
Salade de votre choix	39\$
Sandwich/wrap (2 choix)	59\$
Plateau de fromages en cubes	49\$
Fromages fins, fruits séchés, noix, chutney et pains	69\$
Charcuteries, marinades et craquelins	69\$
Antipasti (charcuteries, fromages, bouchées, marinades, noix, craquelins)	99\$
Saumon fumé, fromage à la crème, garnitures et pains	79\$

PIQUE-NIQUE

Nos boîtes à lunch maison : fraîches, généreuses et prêtes à savourer, peu importe l'endroit.

PETIT BUDGET

16\$ par pers

- Menu au choix du chef
- Salade du moment
- Wrap ou Sandwich
- Chocolat
- Dessert

PIQUE-NIQUE

19\$ par pers

- Salade au choix
- Sandwich ou Pizza froide
- Scone maison
- Crudités et trempette
- Dessert

LE CHIC

24\$ par pers

- Accompagnement du Chef
- Salade-repas ou Poke Bowl
- Scone maison
- Chocolat
- Fromage Québécois & noix
- Trio de mignardises

LES SALADES

Pâtes aux légumes verts, tomates et mozzarella fraîche 

Salade de pommes de terre, bacon, œufs durs et yogourt citronné à l'aneth  

Chou et carottes au vinaigre de cidre de pommes  

Salade de maïs à la mexicaine  

Patates douces et canneberges, vinaigrette à l'érable  

Salade de kale, quinoa, légumes racines rôtis, vinaigrette aux framboises  

Haricots, fromage en grains, oignons caramélisés et herbes fraîches 

Betteraves et pois chiches, vinaigrette crémeuse à l'aneth  

SANDWICH & PIZZA

Wrap pois chiches, artichauts, épinards et légumes croquants 

Wrap à la salade de poulet

Wrap au thon à l'avocat, maïs, poivrons et yogourt aux épices cajun

Wrap à l'effiloché de carottes et tofu, sésame et coriandre 

Baguette à la longe de porc, oignons caramélisés, poires et cheddar fort

Baguette au jambon, beurre et suisse

Sandwich au rôti de bœuf, poivrons rôtis et suisse

Sandwich au brie, dinde et chutney de pêches

Pizza froide aux 3 fromages, noix, miel et thym 

Pizza froide aux légumes grillés et chèvre 

Pizza froide au smoked meat, cornichons et moutarde marinée

SALADE-REPAS & POKE BOWL

Salade à l'effiloché de carottes et tofu, sésame et coriandre  

Salade verte à la longe de porc et chimichurri 

Salade de porc, légumes grillés, pesto et chèvre 

Salade de saumon fumé, œuf dur, épinards et oignons rouge marinés aux baies de genièvre 

Salade de quinoa, crevettes nordiques, mangues, poivrons et vinaigrette aux agrumes 

Poke bowl (crevettes, tofu, poulet, thon rouge +1S ou gravlax de saumon +2S (  possible))

Assiette antipasto (fromages, charcuteries, marinades, légumes grillés, pains et noix)

LES DESSERTS

Dessert du chef

Fudge à la noix de coco 🍫

Nainamo 🍫

Bagatelle au citron et framboises 🍫

Bagatelle au dulce de leche et pommes sautées à la cannelle 🍫

Panna cotta à la vanille, coulis de framboises, meringue à la lime et basilic +1S 🍫

Tartelette au chocolat noir et cerises +1S 🍫

Petit Cannoli au chocolat +1S 🍫

