

aLouer  
Guide Restos  
Petites annonces  
Emplois



Montréal

# Restaurants

ACCUEIL SOCIÉTÉ MUSIQUE CINÉMA SCÈNE ARTS VISUELS LIVRES **RESTOS** | MODE DE VIE É  
GUIDE RESTOS ARCHIVES

Traiteurs futés pour tous les jours de la semaine

## Mon traiteur quotidien



Mathilde Singer

ARTICLE - 8 octobre 2009

*Il y a des soirs où même la meilleure des mères ou le plus attentionné des papas n'a pas envie de cuisiner. Voici trois services de traiteurs futés pour tous les jours de la semaine qui vous permettront de gagner du temps, de vous régaler en famille ou en solo de manière équilibrée et de décompresser.*

### JEAN BOUFFE /

**Le principe:** Chaque semaine, le chef prépare de bons petits plats maison avec des ingrédients frais et de saison qui vous sont livrés non congelés et qu'il ne vous reste plus qu'à réchauffer au four, à la casserole ou au micro-ondes. Chaque samedi, un nouveau menu est proposé. On commande par Internet ou par téléphone avant le mercredi midi, et les plats sont livrés le samedi matin, le dimanche soir ou le lundi durant la journée ou le soir.

**Le menu:** Soupe à l'oignon, salade de légumineuses aux tomates séchées et olives, longe de porc à la compote d'endives et sa sauce aigrette, salade-repas de fruits de mer et wakame, jambalaya au poulet... Les plats proposés changent radicalement du quotidien.

**Les prix:** Comptez autour de 30 \$ pour un plat principal pour 4 personnes, et autour de 50 \$ pour un repas complet pour 4 personnes (livraison incluse).

**Prêts à commander?** Une petite vidéo vous expliquera comment faire sur le site de [www.jeanbouffe.com](http://www.jeanbouffe.com). Livraison à Montréal, sur l'île des Soeurs et la Rive-Sud.