



Grave Bon

Traiteur montréalais et
services culinaires

gravebon.ca

[@grave_bon](https://www.instagram.com/grave_bon)

elisa@gravebon.com

(438) 221-7716

QUI NOUS SOMMES



Grave Bon est un traiteur montréalais offrant des services culinaires sur mesure, adaptés autant aux événements privés qu'au corporatif.

Notre approche met de l'avant une cuisine raffinée, actuelle et intentionnelle, conçue pour s'intégrer parfaitement à chaque contexte. Nous privilégions des produits de saison et des compositions soignées qui rehaussent l'expérience globale de vos événements.

CE QUE NOUS OFFRONS

- 05 Menu dégustation à domicile
 - 06 Plateaux buffet
 - 07 Buffet chaud
 - 08 Cocktail dînatoire
-
- 10 Boîtes déjeuner
 - 11 Boîtes à lunch

Les services



Menu dégustation à domicile

À PARTIR DE 95\$ PAR PERSONNE

L'offre

Une expérience gastronomique privée, préparée et servie sur place par la cheffe. Chaque menu est conçu sur mesure selon vos préférences, le nombre de services et l'ambiance souhaitée. Ce service inclut le déplacement, l'installation et une présence discrète et professionnelle.



Ajouts

- + Accord mets et vins
- + Mise en scène thématique et arrangements floreaux
- + Préparations supplémentaires

Plateaux buffet

À PARTIR DE 39\$ PAR PLATEAU

L'offre

Une sélection de plateaux à partager, idéale pour les réunions, événements corporatifs ou rassemblements privés. Chaque plateau est conçu pour environ 10 personnes. Parmi les types de plateaux: sandwiches, salades, desserts.

Ajouts

- + Livraison des plateaux
- + Location de vaisselle
- + Éléments visuels personnalisés



Buffet chaud

À PARTIR DE 48\$ PAR PERSONNE

L'offre

Trois niveaux de service de buffet chaud, pensés pour des événements privés et corporatifs et adaptés selon le nombre de convives. Les buffets incluent des bouchées, salades, plats chauds, accompagnements et desserts, avec un menu sujet au changement selon la saison. Le service comprend le déplacement du matériel et son installation.

Ajouts

- + Personnel de service **30\$/H/PERSONNE** **MINIMUM 4H**
- + Grazing table (fromages, charcuteries, mezze)
- + Location de vaisselle & verrerie
- + Design & mise en scène



Cocktail dînatoire

À PARTIR DE 32\$ PAR PERSONNE

L'offre

Trois niveaux de services adaptés pour tous types d'événements, qui incluent une sélection variée et évolutive de bouchées gastronomiques servies sur place. Prise en charge complète du déplacement des aliments et du matériel, et de leur mise en place.

Ajouts

- + Personnel de service **30\$/H/PERSONNE** **MINIMUM 4H**
- + Grazing table (fromages, charcuteries, mezze)
- + Location de vaisselle & verrerie
- + Design & mise en scène



Boîtes savoureuses



Boîtes à lunch

L'offre

Des boîtes gourmandes complètes, pensées pour le corporatif et les événements privés. Chaque boîte comprend un plat principal, un accompagnement et un dessert.

Formules

Formule Bistro 26\$ / personne

– Choix d'un plat principal, accompagné d'un accompagnement et d'un dessert du menu *Bistro*.

Formule Signature 32\$ / personne **POPULAIRE**

– Choix élargi parmi les plats *Bistro* et *Signature*, avec options d'accompagnements et desserts bonifiées.

Formule Exécutif 42\$ / personne

– Accès complet au menu incluant des options premium et deux desserts.



Boîtes déjeuner

L'offre

Des boîtes équilibrées et élégantes, idéales pour bien commencer la journée. Inclut un plat principal, un accompagnement (pommes de terre ou fruits frais) et un yogourt maison avec granola.



Formules

Formule Bistro 23\$ / personne (MIN 15)

– Choix d'un plat principal du menu signé *Bistro*, avec un accompagnement et yogourt.

Formule Signature 26\$ / personne (MIN 15) **POPULAIRE**

– Choix bonifié parmi les plats principaux signés *Bistro* et *Signature*, avec accompagnement et un yogourt, ainsi qu'une mini viennoiserie.

Formule Premium 30\$ / personne (MIN 20)

– Accès complet au menu, incluant tous les accompagnements, un yogourt, une mini viennoiserie et un plateau de fruit

Les talents



FONDATRICE & CHEFFE MENEUSE

Élisa Tshinkenke

Cheffe d'expérience professionnelle, Élisa Tshinkenke aborde la gastronomie comme un outil de création d'expériences. Chaque plat est pensé en fonction du moment et des personnes réunies.



DESIGNER & RESPONSABLE DE CRÉATION

Marek Blais

Designer graphique, Marek Blais développe les éléments graphiques et visuels du service traiteur afin d'assurer une image cohérente et adaptée à chaque événement.

À bientôt!



gravebon.ca

@grave.bon

elisa@gravebon.com
(438) 221-7716