EL MIDA TRAITEUR

L’art de recevoir

TRAITEUR • RÉCEPTIONS • ÉVÉNEMENTS

Une cuisine inspirée de la Tunisie, pour des réceptions élégantes, généreuses et à votre image.



GOÛTEZ LA TUNISIE • ÉDITION SIGNATURE 2026

NOTRE SIGNATURE

Une réception à votre image

Des saveurs authentiques, une présentation soignée et le plaisir de réunir ceux qui comptent.









L'ÉLÉGANCE DU PARTAGE

Pour vos événements corporatifs, célébrations familiales et réceptions privées, El Mida imagine des formules personnalisables qui célèbrent la générosité des cuisines tunisienne et méditerranéenne.

Cocktails dînatoires & canapés / Buffets chauds / Assiettes de réception / Privatisation du restaurant

NOTRE COLLECTION

Quatre façons de recevoir

Quatre expériences, une même attention portée à chaque détail.



01 COCKTAILS DÎNATOIRES & CANAPÉS

Une sélection raffinée de bouchées,
minimum de 150 pièces.



02 BUFFETS CHAUDS

Des saveurs généreuses à partager,
à partir de 30 convives.



03 ASSIETTES DE RÉCEPTION

La tradition des fêtes tunisiennes,
à partir de 20 convives.



04 PRIVATISATION DU RESTAURANT

Un lieu exclusivement réservé pour vous,
de 50 à 80 convives.

COLLECTION TRAITEUR / NOS EXPÉRIENCES

01

PREMIÈRE EXPÉRIENCE

Cocktails dînatoires & canapés

Des créations délicates, salées et sucrées, pour des moments de partage qui se savourent.



EL MIDA • L'ART DE RECEVOIR

COCKTAILS DÎNATOIRES & CANAPÉS

L’élégance en petites bouchées

Des créations pensées pour les réceptions élégantes et les cocktails dînatoires.





Bouchées salées

Bruschetta, tomate et parmesan	**3 $**	Tajine tunisien	**4 $**
Doigts de Fatma au poulet (2)	**3 $**	Mini-burger Angus	**4 $**
Brik danouni	**3 $**	Mini-wrap au bœuf façon Philly	**4 $**
Mini-fricassé au thon	**3 $**	Tajine warka	**5 $**
Mini-pizza au thon	**3 $**	Tajine El Bey	**5 $**
Mini-batbout au poulet	**3 $**	Aïn sbanouria	**6 $**
Tartelette épinards, ricotta et poulet	**3 $**	Roulé bœuf, épinards et pistaches	**6 $**
Mini-crêpette au thon et œufs de lump	**3 $**	Roulé poulet, épinards et pistaches	**6 $**
Aiguillettes de poulet pané, sauce à l’ancienne	**3 $**	Couscous agneau, cuisson sept heures	**6 $**

Minimum : 150 bouchées par commande, dont au moins 30 bouchées par catégorie.

COCKTAILS DÎNATOIRES & CANAPÉS

La fraîcheur et la douceur

De délicates verrines et des notes sucrées pour prolonger le plaisir de recevoir.





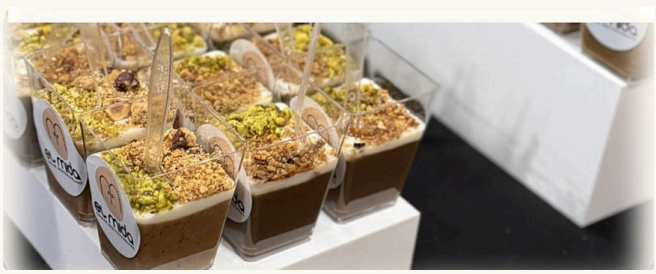
Salades

Salade tunisienne au thon, en verrine	**4 $**
Salade grecque en verrine	**4 $**
Salade de fruits de mer façon méditerranéenne, en verrine	**6 $**
Salade César, poulet infusé au pesto en verrine	**4 $**
Crudités de légumes, duo de houmous	**3 $**

La note sucrée

Verrine de crème de noisettes (assida)	**4 $**
Verrine de fruits de saison	**4 $**
Tiramisu en verrine	**4 $**
Gâteau au fromage, coulis de framboises	**6 $**
Mousse aux trois chocolats et noisettes	**6 $**





COLLECTION TRAITEUR / NOS EXPÉRIENCES

02

DEUXIÈME EXPÉRIENCE

Buffets chauds

Des recettes généreuses et une présentation raffinée, pensées pour le plaisir de recevoir.



EL MIDA • L'ART DE RECEVOIR

BUFFETS CHAUDS

Saveurs à partager

Une cuisine de réception généreuse. Tous les prix sont établis pour 30 personnes.



Soupes & entrées

Crème de butternut rôtie	120 $
Soupe de lentilles et légumes	120 $
Soupe frik à la viande	150 $
Crudités croquantes & duo de houmous	90 $
Billes de fromage blanc, herbes & raisins	120 $
Aïn sbanouria, coulis de tomate parfumé	210 $
Ragoût de boulettes de viande	280 $

Viandes & plats principaux

Jarret de bœuf (8 oz), sauce aux trois poivres	480 $
Suprême de poulet, sauce champignons	480 $
Dinde rôtie, sauce à l’orange	600 $
Couscous agneau, pois chiches et raisins secs	690 $
Saumon à l’aneth et zeste de citron confit	720 $

BUFFETS CHAUDS

L’accord parfait

Des accompagnements savoureux et des desserts gourmands pour compléter votre buffet.





Accompagnements

Riz aux petits légumes	120 $
Sauté de légumes de saison	120 $
Pommes de terre au four	120 $
Pommes de terre farcies	180 $
Salade tunisienne	120 $
Salade grecque	120 $

Desserts

Plateau de fruits frais de saison	120 $
Crème de noisettes (assida)	120 $
Gâteau au fromage, coulis de framboises	180 $



COLLECTION TRAITEUR / NOS EXPÉRIENCES

03

TROISIÈME EXPÉRIENCE

Assiettes de réception

L'âme des célébrations tunisiennes, dans une assiette composée à votre image.



EL MIDA • L'ART DE RECEVOIR

ASSIETTES DE RÉCEPTION

Composez votre assiette

La fameuse assiette des fêtes et mariages en Tunisie.

Une formule sur mesure pour célébrer chaque occasion. Minimum de 20 personnes.



01 LA BASE

Un seul choix :

Couscous aux pois chiches et raisins secs

Riz aux fruits secs

02 LA VIANDE

Un seul choix :

Agneau confit, façon gargoulette

Jarret de bœuf (8 oz), sauce aux trois poivres

03 LES SALADES

De une à deux sélections

Salade tunisienne • Salade méchouia

Salade grecque • Salade de fruits de mer

04 LES BOUCHÉES

Au moins deux choix

Doigts de Fatma • Brik danouni • Tajine tunisien

Tajine El Bey • Tajine warka • Aïn sbanouria

Crevette royale panée • Roulés bœuf ou poulet

ASSIETTES DE RÉCEPTION

Tarifs à la carte

Tarifs unitaires des composantes de votre assiette. Sélection selon les choix présentés à la page précédente.

Bases

Couscous, pois chiches et raisins secs	6 $
Riz aux fruits secs	8 $

Viandes

Jarret de bœuf (8 oz), sauce aux trois poivres	16 $
Agneau confit, façon gargoulette	17 $

Salades

Salade tunisienne	4 $
Salade méchouia	4 $
Salade grecque	4 $
Salade de fruits de mer	6 $

Bouchées

Doigts de Fatma (2)	3 $
Brik danouni	3 $
Tajine tunisien	4 $
Tajine El Bey	5 $
Tajine warka	5 $
Crevette royale panée	5 $
Aïn sbanouria	6 $
Roulé poulet, épinards et pistaches	6 $
Roulé bœuf, épinards et pistaches	6 $

PRIX UNITAIRES • COMMANDE MINIMALE : 20 PERSONNES

COLLECTION DE BOISSONS

Jus & mocktails sans alcool

Des créations fraîches pour accompagner vos réceptions.

Citronnade fraîche à la menthe	4 $
Jus de fraise	6 $
Jus kiwi et banane	6 $
Virgin mojito	6 $
Punch virgin	7 $
Mocktail aux fruits rouges	7 $
Mocktail pamplemousse, gingembre et framboise parfumé à l'érable	7 $



Prix par verre · Minimum de 10 verres par catégorie



Cafés & thé

Café — 30 tasses	40 $
Thé vert à la menthe — 30 tasses	30 $

Service pour 30 tasses par catégorie.

L'EXPÉRIENCE EL MIDA

Le plaisir de recevoir

Des prestations complémentaires pensées pour sublimer votre réception.



LIVRAISON, INSTALLATION & DÉCORATION

Forfait à partir de 300 $ dans un rayon de 40 km, selon la taille du buffet.
Comprend la livraison, la location des équipements et la mise en place.

LIVRAISON SEULEMENT

Offerte dès 750 $ de commande avant taxes; autrement, 50 $.
Frais supplémentaires pour une distance de plus de 40 km.

SERVICE SUR PLACE

Personnel de service disponible : 30 $ par heure et par serveur ou employé.

ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Des prestations adaptées à votre réception, sur devis personnalisé selon la commande.

NOS RÉALISATIONS

La signature El Mida en images

Une sélection de nos buffets et créations, photographiés lors de véritables événements.









Des instants à partager, des saveurs à découvrir.

INFORMATIONS PRATIQUES

Conditions & réservations

Afin de préparer votre réception dans les meilleures conditions, nous vous invitons à prendre connaissance de ces modalités.

01 Minimums de commande

• Assiettes de réception : minimum de 20 personnes.

• Cocktails et bouchées : au moins 150 bouchées au total, avec un minimum de 30 bouchées par variété choisie.

• Buffet chaud : minimum de 30 personnes, avec au moins une sélection parmi les soupes et entrées, les viandes et plats principaux, les accompagnements et les desserts.

02 Délais & paiement

- Commande au moins 7 jours avant l’événement, sous réserve de disponibilité.
- Dépôt de 50 % lors de la confirmation de commande.
- Solde payable le jour de l’événement.

03 Prestations complémentaires

- Installation, montage et décoration du buffet sur demande.
- Personnel de service disponible selon la nature de l’événement.
- Livraison et équipements : modalités précisées dans le devis.

Un contrat de service définira les prestations et les engagements.

Parlons de votre événement. Créons ensemble une réception à votre image.

COLLECTION TRAITEUR / NOS EXPÉRIENCES

04

QUATRIÈME EXPÉRIENCE

Privatisation du restaurant

Un lieu rien que pour vous, où chaque réception devient une expérience singulière.



EL MIDA • L'ART DE RECEVOIR

RÉCEPTIONS PRIVÉES

Privatisation de notre salle

Pour vos célébrations privées et vos événements d'entreprise, El Mida vous accueille dans un cadre chaleureux et raffiné, entièrement réservé à votre occasion.



Votre réception privée

De 50 à 80 convives. Deux plages de réservation de 6 heures : de 10 h à 16 h ou de 17 h à 23 h.

Prestations incluses

Mise en place et décoration des tables, nappage, équipe de service et sonorisation professionnelle.

Une ambiance à votre image

DJ, violoniste, oud électronique, live band ou karaoké : prestations proposées sur demande, à tarif distinct.

Tarifs de privatisation

Tarif standard	**1 500 $**
Samedi, jour férié et veille de jour férié	**2 000 $**
Du 20 décembre au 4 janvier et durant le Ramadan	**2 500 $**

Souper à partir de 50 $ par personne, selon le menu choisi au moment de la réservation.

Confirmation & réservation

Un dépôt de 50 % est exigé à la réservation. Ce dépôt devient non remboursable dans les 10 jours précédant l'événement. Le solde est payable la veille de l'événement. Des frais de service de 15 % sont ajoutés pour les pourboires des employés. Les frais de privatisation sont distincts du prix des repas.

NOTRE PROMESSE

Notre engagement

Recevoir est un art.

Prendre soin de vos invités est notre signature.

Chez El Mida, nous croyons que les plus belles réceptions naissent de l'attention portée aux détails, de la générosité des saveurs et du plaisir d'être ensemble.

De la première conversation au dernier instant de votre événement, notre engagement demeure le même : une cuisine préparée avec soin, une présentation élégante et un service empreint de chaleur et de professionnalisme.

Chaque occasion mérite d'être unique. Nous mettons notre savoir-faire et notre sens de l'hospitalité au service de vos plus beaux moments.

Au plaisir de créer, avec vous, des souvenirs qui se savourent.

El Mida — Goûtez la Tunisie