



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 15 avril 2005



Vous présentent

TRAITEUR AUX AROMATES

Pour être traité aux petits oignons

Si vous n'avez jamais entendu parler du Traiteur aux Aromates, sachez que cette entreprise florissante est synonyme de cuisine évolutive et de nouvelle tendance en matière de gastronomie.

Matapédiens d'origine, Donald Girard est un amoureux de la fine cuisine. Membre de la Société des Chefs Cuisiniers du Québec, il est établi à Rimouski où il transmet sa passion pour la bonne bouffe par l'entremise d'un service de traiteur hors du commun. Monsieur Girard a fait ses débuts au sein de l'équipe du réputé Roger Colas Traiteur à Montréal. C'est depuis 1997 que les fins palais rimouskiens peuvent se réjouir de ses petits plats.

Traiteur aux Aromates a récemment été finaliste au prix du Mérite national de la restauration et de l'alimentation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), honorant l'innocuité et la salubrité de l'entreprise. Les finalistes pour ce prix sont choisis pour la qualité des aliments servis par leur établissement et la propreté des lieux.

Ce qui fait la différence chez Traiteur aux Aromates, c'est la gamme infinie de menus et l'esprit innovateur de son chef. En discutant avec le client, Donald Girard élabore avec soin des goûters et des repas à des prix variés. Que ce soit pour un lunch d'affaires, une dégustation de fromages, un buffet aux plats chauds et froids, un repas typique à domicile ou un cocktail, la touche signée Traiteur aux Aromates agrémente tous les mets.

Au fil des saisons, les menus exposent des produits de premier choix, apprêtés avec un souci du détail exceptionnel. Vous apprécierez la diversité des canapés du terroir, la ficadelle de veau, les ballotines de volaille aux pistaches, les champignons farcis, les salmis de minotades, le canté de laitin, l'an-

tipasto et une variété étonnante de sandwiches. Tantôt exotique, tantôt classique, la cuisine de Traiteur aux Aromates se veut toujours inédite et surtout savoureuse !

Vous avez une thématique en tête ou un goût particulier pour des aliments spécifiques? Donald Girard et ses collaborateurs sont heureux de répondre aux demandes spéciales de la clientèle. Traiteur aux Aromates vous offre également la possibilité d'un service à la table ou en buffet avec vaisselle de porcelaine et verrière, le tout servi par un personnel qualifié et courtois.

Si vous appréciez la gastronomie et la bonne chère, Traiteur aux Aromates vous propose en plus l'évasion. Une solution gourmande pour un souper d'affaires réussi ou une réception originale entre amis.



TRAITEUR AUX AROMATES
Donald Girard
C.P. 1483, Rimouski (Québec) G8L 8M3
Tél. : (418) 735-6225



Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

133 chambres et 52 suites • 16 salles de réunions • Restaurant / Bistro • Internet haute vitesse
Piscine intérieure et glissade d'eau • Spa, salle d'exercice • Centre de santé



225, boul. René-Lepage Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com



« La viande à son meilleur »

Bœuf faisandé

Service personnalisé

Collaboration avec des producteurs locaux de bœuf et de veau

504, route de la Mer, Sainte-Flavie
775-3244