



## APRÈS 25 SAVOUREUSES ANNÉES, CORNELLIER TRAITEUR PROPOSE UN MENU DIGNE DES GRANDS ANNIVERSAIRES !

La réputée chef-traiteur de Montréal, Denise Cornellier, présente ses dernières spécialités pour faciliter la vie d'aujourd'hui.

**(Montréal, le 11 octobre 2007)** Référence incontournable dans le milieu de la gastronomie et de la nutrition au Québec, Cornellier Traiteur célèbre 25 années d'innovation, d'excellence et de passion. Pour l'occasion, la chef-traiteur passionnée et présidente de l'entreprise qu'elle a fondée en 1982, Denise Cornellier, s'est offert le plus beau des cadeaux : la création de nouvelles spécialités qui combleront les besoins des hommes et des femmes qui tentent d'équilibrer vie professionnelle et vie personnelle.

Au fil des ans, Denise Cornellier s'est entourée d'une équipe de cuisiniers remarquables, spécialisés et passés maîtres dans l'art de recevoir pour développer une approche gastronomique unique au Québec. La créativité, la qualité et la provenance des produits ainsi que leur apport nutritionnel sont devenus les ingrédients de base de toutes les compositions de la maison.

Pour tous les amoureux de bonne chère attirés par les succulentes nouveautés, les gourmands pressés par un horaire trop chargé, les créateurs d'événements, les préoccupés de bonne alimentation et les passionnés de merveilleux moments passés en bonne compagnie, Cornellier Traiteur propose tout un menu :



En amuse-bouche  
**Loft**



Pour briser la glace  
**Atelier**

En plat de résistance  
**Boutique**



En guise de petite pause  
**Le site Internet du jour**



En dessert et gourmandise  
**L'incomparable Cornellier Traiteur**



« Autrefois, on mangeait à la maison et le métier de traiteur était synonyme d'événements d'exception. Aujourd'hui, c'est une tout autre réalité. Il signifie à la fois le service de traiteur pour les événements spéciaux mais aussi pour la vie de tous les jours », d'expliquer Denise Cornellier. L'éventail des produits de Cornellier Traiteur est maintenant plus grand et correspond aux besoins d'aujourd'hui : réception, dépannage et cocooning.

À l'occasion de son 25<sup>e</sup> anniversaire, Cornellier traiteur offre de nouveaux services pour faciliter la vie d'aujourd'hui :

### **[ Le Loft : recevoir... différemment**

Les créateurs d'événements et les gens qui souhaitent souligner une occasion ou simplement se retrouver entre amis pour festoyer peuvent dès maintenant utiliser le magnifique Loft. Situé au second étage de la boutique et du service-traiteur au 5354, boul. Saint-Laurent (Montréal), ce nouvel espace est désormais réservé à la tenue de réunions et de réceptions de tout type.

À l'ambiance chaleureuse et de bon goût, le Loft ouvre ses portes en journée comme en soirée, et donne accès à tous les services professionnels essentiels au succès d'un événement, incluant le service-traiteur de la maison. À cet effet, notons que Cornellier Traiteur propose également les services d'animation réalisés par un chef cuisinier et des sommeliers professionnels, lorsque l'événement est développé en fonction d'une thématique mettant à l'avant-plan l'accord entre les mets et les vins ainsi que tous types de « cuisine-harmonie » (champagnes, eau-de-vie, whisky, bières, etc.). À cet effet, les sommeliers Aline Migneault et Jean Beaudin se joignent à l'équipe de Cornellier Traiteur pour offrir leur expertise et leur savoir-faire auprès des clients qui souhaitent bénéficier de judicieux conseils.

Le Loft, un endroit où il fait bon se retrouver... et se sentir chez-soi.

### **[ L'Atelier : un lieu de formation culinaire accessible à tous**

Pour le chef-cuisinier qui sommeille en chacun de nous, Denise Cornellier propose un rendez-vous culinaire bien spécial, celui de l'accompagner dans la réalisation de certaines de ses créations qui ont fait la renommée de son service-traiteur.

Seul ou en groupe, les participants se sentiront privilégiés de partager, l'espace de quelques heures, la passion de Denise Cornellier et de connaître quelques-uns des secrets du métier... Au programme : des ateliers culinaires sur la cuisine thai, l'art de recevoir simplement au temps des Fêtes, « cuisine-harmonie » avec le champagne et l'accord entre le foie gras et les vins, des ateliers dispensés avec la collaboration de

Aline Migneault et de Jean Beaudin, et bien d'autres séminaires tout aussi alléchants les uns que les autres. Les recettes proposées dans ces ateliers seront disponibles pour les participants.

La formation culinaire représente une belle occasion d'offrir, en guise de présent de Noël, un moment de pur bonheur entre amis ou en famille autour d'une des activités qui favorisent les plus beaux moments de rapprochement : cuisiner et déguster !

#### **Ateliers de dégustation thématiques**

Cornellier Traiteur a invité Aline Migneault et Jean Beaudin à faire découvrir les vins au grand public par des ateliers de dégustation thématiques, tous les mercredis, à compter du 26 septembre jusqu'au 28 novembre 2007.

### **[ La Boutique : se rendre la vie facile et bien manger en tout temps !**

Pour les hommes et les femmes qui aspirent à se faciliter la vie, la Boutique de Cornellier Traiteur propose une vaste gamme de succulents produits et plats cuisinés pour pallier le manque de temps nécessaire à la préparation de repas à la fois savoureux et nutritifs pour eux et pour leur famille.

Dans le confort de son chez-soi, le client a ainsi accès à la gastronomie de son service-traiteur, à un très bon rapport qualité-prix, grâce aux plats cuisinés de la Boutique sagement entreposés dans le congélateur, prêts à être chauffés et... dégustés!

Le client peut donc se procurer sur le chemin du retour un des délicieux plats cuisinés de façon artisanale, en barquettes congelées de deux portions, pour toute la semaine ou pour un seul repas. Il aura donc à faire

un difficile choix entre le pâté au poulet apprêté avec du chapon à la façon traditionnelle, la cassolette aux fruits de mer composée de crevettes, de pétoncles et de saumon dans une savoureuse bisque préparée avec le homard de la Gaspésie, ou encore la tajine classique à l'agneau des prés parfumé au miel et aux chaudes épices de cannelle et de safran. Pour compléter le tout, la Boutique propose de savoureuses et traditionnelles conserves, sucrées ou salées : caramel, sauce au chocolat au Glenkinchie, ketchup aux fruits, confit d'oignons au cassis, et bien d'autres. De bonnes idées cadeaux qui sauront plaire à la famille et aux amis!

Les produits de la Boutique sont présentement disponibles dans les bonnes adresses de Saint-Lambert, de Saint-Bruno-de-Montarville et à la boutique de la rue Saint-Laurent (Montréal).

Pour les clients qui le souhaitent, Cornellier Traiteur offre également un service de livraison.

### **[ Le site Internet : une part du gâteau ?**

Cornellier Traiteur propose de visiter son site Internet et de prendre une part du gâteau de son 25<sup>e</sup> anniversaire...

Apprêté au goût du jour, le site Internet [www.cornelliertraiteur.com](http://www.cornelliertraiteur.com), grâce à sa nouvelle interface, devient un précieux outil virtuel pour faciliter la planification d'événements privés et corporatifs. Aussi, les internautes pourront s'abonner à un bulletin d'information pour en savoir davantage sur des sujets aussi variés que l'art de recevoir, des informations nutritionnelles, des trucs et astuces de Denise ainsi que de succulentes recettes qui ont bâti la notoriété de Cornellier Traiteur.

Dès la fin octobre, les visiteurs seront donc invités à se servir tant qu'il leur plaira...

### **[ Cornellier Traiteur : un incontournable**

Les dîners intimes et les réceptions privées ou corporatives (anniversaires, lancements de boutique, fêtes familiales, pique-nique, buffets ou repas banquet) signés Cornellier Traiteur demeurent toujours, après 25 années d'existence, un gage de qualité, de savoir-faire et d'excellence au Québec.

Avec ses cuisiniers, sommeliers, responsables de logistique, stylistes et designers d'intérieurs, décorateurs, techniciens en son et éclairage, Cornellier Traiteur est en mesure de relever tous les défis et de vous proposer de nouvelles expériences... dont, entre autres, ses fabuleuses soirées avec des thèmes bien relevés comme ceux de la bière, du chocolat et du whisky deviennent des moments inoubliables...

Denise Cornellier pense sa cuisine au féminin, tout en délicatesse, en nuances, en justesse des saveurs, des cuissons, des températures et... tout en élégance.

-30-

N.B. Des fiches avec des renseignements complémentaires et des photos sont disponibles sur demande.

Source : Cornellier Traiteur

Renseignements : Josiane Bétit / Josée Massicotte  
514 831-0276 / 514 388-0169

