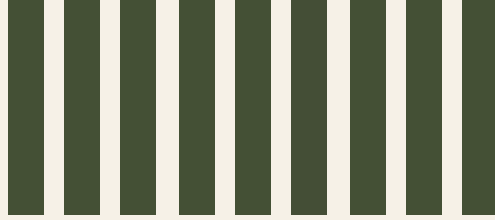




**M E N U**  
**2 0 2 5**

*Julien-Leblanc*

TRAITEUR



# COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE ?

Indiquez-nous la date, l'heure, le nombre de personnes  
et le choix du menu

**CONTACTEZ-NOUS PAR COURRIEL :** [traiteur@julien-leblanc.com](mailto:traiteur@julien-leblanc.com)

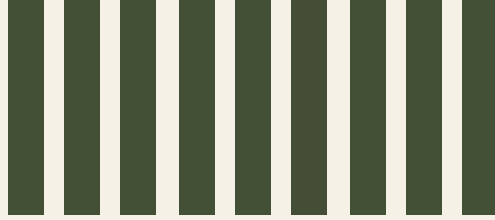
**CONTACTEZ-NOUS PAR TÉLÉPHONE :** 514-937-0698, poste 235



*Julien-Leblanc*

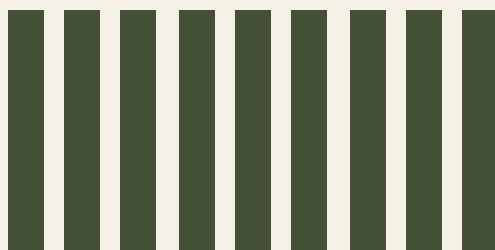
TRAITEUR





## SOMMAIRE

BUFFETS FROIDS .....	3
SÉLECTIONS BUFFETS.....	4
BUFFETS AUTOUR DU MONDE...	5
FORFAITS CANAPÉS .....	7
SÉLECTIONS CANAPÉS.....	8
BREUVAGES.....	9
AUTRES SERVICES .....	10



*Julien-Leblanc*

TRAITEUR



# BUFFETS FROIDS

Couverts et ustensiles compostables inclus

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 22\$ pp

50 à 74 : 21\$ pp

75 et plus : 20\$ pp

## LE MUSCADET

BOUQUET DE CRUDITÉS DU MARAÎCHER ET TREMPETTE MAISON  
SANDWICHES FANTASIES EN POINTES (poulet, oeuf, jambon, thon - 4 pp)  
WRAP DE POULET OU BOEUF EN BOUCHÉE (2 mcx pp)  
SALADE GOURMET (voir notre sélection en page 4)  
PETITE DOUCEUR - 2 p.p. (voir notre sélection en page 4)

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 25\$ pp

50 à 74 : 24\$ pp

75 et plus : 23\$ pp

## LE CHARDONNAY

BOUQUET DE CRUDITÉS DU MARAÎCHER ET TREMPETTE MAISON  
SANDWICHES FANTASIES EN POINTES (poulet, oeuf, jambon, thon - 4 pp)  
WRAP DE POULET ET/OU BOEUF EN BOUCHÉE (2 mcx pp)  
SALADE GOURMET (voir notre sélection en page 4)  
OEUF MIMOSA  
CHARCUTERIE  
PETITE DOUCEUR - 2 p.p. (voir notre sélection en page 4)

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 30\$ pp

50 à 74 : 29\$ pp

75 et plus : 28\$ pp

## LE MERLOT

BOUQUET DE CRUDITÉS DU MARAÎCHER ET TREMPETTE MAISON  
AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CHOIX DU CHEF (2 pp)  
SANDWICH GOURMET (voir notre sélection en page 4)  
SALADE GOURMET (voir notre sélection en page 4)  
POINTES DE FROMAGES OKA AVEC RAISINS  
PETITES DOUCEURS - 3 p.p. (voir notre sélection en page 4)



Julien-Leblanc

TRAITEUR



# SÉLECTIONS BUFFET

SALADES. SANDWICHES. PETITES DOUCEURS.

---

## SALADES GOURMETS (5.00\$ À LA CARTE - MINIMUM DE 8 PAR SÉLECTION)

SALADE VERTE ET LÉGUMES FRAIS

SALADE CÉSAR CLASSIQUE (bacon, croûtons, parmesan, vinaigrette césar)

SALADE DE PÂTES DU MOMENT

SALADE MÉDITERRANÉENNE (tomates, concombre, féta, oignons rouges, poivrons, olives)

SALADE DE QUINOA DU MOMENT

SALADE ASIATIQUE (vermicelles, chou chinois, carottes au gingembre, fèves germées, coriandre)

## SANDWICHES GOURMETS (10.00\$ À LA CARTE - MINIMUM DE 8 PAR SÉLECTION)

WRAP AU TOFU TANDOORI (concombre, laitue, carotte au carvi, coriandre, sauce coco-tandoori, menthe)

BANH-MI DE SEITAN LAQUÉ AU SOJA ET SÉSAME (mayo au gingembre, kimchi de carottes et daikon marinés, coriandre)

BURGER AU POULET CROUSTILLANT (avocat, coriandre fraîche, tomate, laitue, tartina de d'haricots noirs au cumin)

WRAP AU POULET ET BACON (laitue romaine, tomates, parmesan, vinaigrette césar)

BAGUETTE JAMBON-BEURRE (dijonnaise, cornichons, emmental, laitue)

SOUS-MARIN PORCHETTA (provolone, aioli, salade de chou maison, piments banane, aubergines épicées)

BURGER RÔTI DE BOEUF (épices de Montréal, cornichons, aioli, oignons caramélisés, laitue, tomates)

WRAP AGNEAU SHAWARMA (tomates, carottes, navet mariné, laitue, houmous à l'ail, piments banane, taboulé)

## PETITES DOUCEURS (3.00\$ À LA CARTE - MINIMUM DE 8 PAR SÉLECTION)

BOUCHÉE CHOCO-CARAMEL

BOUCHÉE CHOCO-FRAMBOISE

BOUCHÉE OPÉRA (CAFÉ)

BOUCHÉE POIRE-CARAMEL

BOUCHÉE AU SUCRE À LA CRÈME

MINI CRUMBLE AUX PETITS FRUITS

MINI CRUMBLE AUX POMMES

MINI BROWNIE



# AUTOUR DU MONDE

---

Buffets - Minimum 20 convives  
Couverts compostables et réchauds inclus

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 30\$ pp

50 à 74 : 29\$ pp

75 et plus : 28\$ pp

## UN PEU D'ITALIE (FROID)

PLATEAU ANTIPASTI : LÉGUMES GRILLÉS AU PARFUM DE MODÈNE  
FIRULANO ET PAIN ITALIEN

ASSORTIMENT DE SANDWICHES PANINI GARNIS (1 pp)

SALADE CAPRESE

CANNOLI ET BISCOTTI

### AJOUTEZ UN PEU DE RÉCONFORT À VOTRE BUFFET AVEC UN PLAT CHAUD\* :

PENNE NAPOLITAINE, BASILIC FRAIS, PARMIGIANO REGGIANO (+ 14.00\$ / pers.)

POLPETTES DE VEAU ET ÉPINARDS, SAUCE TOMATE - 3 p.p. (+ 15.00\$ / pers.)

AUBERGINE PARMIGIANA (+ 15.00\$ / pers.)

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 37\$ pp

50 à 74 : 36\$ pp

75 et plus : 35\$ pp

## UN PEU DE CRÉOLE (CHAUD)

ACRAS DE MORUE - 1 p.p.

SALADE DE MACARONI ET JAMBON

PLANTAIN FRIT - 1 p.p.

GRIOT ET PICKLES

POULET CRÉOLE

RIZ JONJON

DESSERT GOURMET



# AUTOUR DU MONDE

---

Buffets chauds - Minimum 20 convives  
Couverts compostables et réchauds inclus

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 37\$ pp

50 à 74 : 36\$ pp

75 et plus : 35\$ pp

## UN PEU D'ASIE

ROULEAU IMPÉRIAL AU PORC (2 pp)

ASSORTIMENT DE SALADES ASIATIQUES

ASSORTIMENT DE PLATS (poulet au citron, porc aigre-doux, bœuf au gingembre)

ACCOMPAGNEMENTS (brocolis et champignons noirs, sauce aux huîtres, riz frit)

MINI GOURMANDISES AU CHOIX DU CHEF (2 pp)

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 37\$ pp

50 à 74 : 36\$ pp

75 et plus : 35\$ pp

## UN PEU DE JAMAÏQUE

BEIGNET DE MORUE (2 pp)

ASSORTIMENT DE SALADES À LA JAMAÏQUAINE

ASSORTIMENT DE PLATS (pilons de poulet (Jerk Chicken), curry de chèvre, ragoût de cabillaud (Run down codfish))

ACCOMPAGNEMENTS (riz aux pois, plantains frits)

MINI GOURMANDISES AU CHOIX DU CHEF (2 pp)

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 37\$ pp

50 à 74 : 36\$ pp

75 et plus : 35\$ pp

## UN PEU DE PHILIPPINES

SIOMAI AU PORC (1 pp)

ASSORTIMENT DE SALADES À LA PHILIPPINES

ASSORTIMENT DE PLATS (cuisses de poulet Adobo à la philippine, brochettes de porc BBQ, curry rouge de morue et coco)

ACCOMPAGNEMENTS (pancit aux légumes, riz vapeur)

MINI GOURMANDISES AU CHOIX DU CHEF (2 pp)



# FORFAITS CANAPÉS

---

Voir notre sélection en page 8

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 19\$ pp

50 à 74 : 18\$ pp

75 et plus : 17\$ pp

## LE PINOT NOIR

### 5 CANAPÉS dont :

1 CANAPÉ VEGAN

1 CANAPÉ VÉGÉTARIEN

1 CANAPÉ POISSON ET FRUITS DE MER

1 CANAPÉ VOLAILLE

1 CANAPÉ VIANDE

## FORMULES DE GROUPE :

25 à 49 : 28\$ pp

50 à 74 : 27\$ pp

75 et plus : 26\$ pp

## LE ZINFANDEL

### 8 CANAPÉS dont :

1 CANAPÉ VEGAN

1 CANAPÉ VÉGÉTARIEN

2 CANAPÉS POISSON ET FRUITS DE MER

2 CANAPÉS VOLAILLE

2 CANAPÉS VIANDE



# SÉLECTIONS CANAPÉS

---

## VEGAN

PANISSE FRIT, CRÈME DE CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON ET TOMATES SÉCHÉES  
BEIGNET DE COURGETTES ET OLIVES, TZATZIKI VEGAN

## VÉGÉTARIEN

SURPRISE DE FROMAGE DE CHÈVRE, BETTERAVE, RAISIN FRAIS, PISTACHE  
GRATIN DAUPHINOIS AU COMTÉ ET THYM, CRÈME SÛRE À L'OIGNON  
CRAQUELINS DE PACIFIC ROCK, CRÈME DE BETTERAVE, BRUNOISE DE BETTERAVE MARINÉE  
ARANCINI À LA TOMATE SÉCHÉE, OLIVES ET PETITS POIS  
FINANCIER AU ZAATAR, RAÏTA VEGAN, COMPOTÉE DE POIVRONS ROUGES  
TÊTE DE MOINE, PALETS BRETONS, FIGUES

## POISSON ET FRUITS DE MER

SHRIMP CAKE AUX PIMENTS CORÉENS, SAUCE TARTARE  
CROMESQUIS DE SAUMON À L'ANETH, TOBIKO, CRÈME AUX HERBES  
CEVICHE DE CALMAR, CORIANDRE, LIME, FURIKAKE, CAKE DE RIZ FRIT À LA BETTERAVE

## VOLAILLE

POLPETTE DE VOLAILLE AU BRIE, SAUCE MARINARA, COPEAU DE PARMESAN  
BROCHETTE DE POULET BULGOGI, SÉSAME, MAYO AU YUZU  
CROUSTILLANT DE VOLAILLE À LA THAÏE, FEUILLE DE RIZ FRIT  
CHOUQUETTE, PARFAIT DE FOIE GRAS DE MARIEVILLE, COMPOTÉE DE GADELLE

## VIANDE

BRESAOLA (BOEUF), MOZZARELLA FRAÎCHE AU CHIMICHURRI  
TOAST DE NDUJA (PORC), MOUSSE DE POIS VERTS À LA CORIANDRE  
BONBON DE FLAN DE PORC CROUSTILLANT LAQUÉ, SAUCE TERIYAKI  
TARTARE DE BOEUF, SABLÉ AU CHEDDAR, ÉMULSION AUX TROIS POIVRES



Julien-Leblanc  
TRAITEUR



# BREUVAGES

---

## CAFÉS ET THÉS (en thermos de 10 tasses)

CAFÉ ÉQUITABLE - 28\$

THÉS ET TISANES «CAMELIA SINENSIS» - 28\$

## EAUX ET BOISSONS GAZEUSES (en cannette)

EAU DE SOURCE QUÉBÉCOISE - 2.00\$

EAU PÉTILLANTE QUÉBÉCOISE - 2.00\$

EAU AROMATISÉE BUBLY - 2.00\$

BOISSONS GAZEUSES - 2.00\$

## BULLES

PROSECCO ZONIN, ITALY - 29\$

PAUL MAS ROSÉ, FRANCE - 29\$

NICOLAS FEUILLATTE, CHAMPAGNE - 80\$

## VIN BLANC

PAUL MAS - GRENACHE BLANC, FRANCE - 25\$

LAUDUN - ASSEMBLAGE, FRANCE - 28\$

CA'BOLANI - PINOT GRIGIO, ITALIE - 28\$

## VIN ROUGE

PAUL MAS - CABERNET DE CABERNET, FRANCE - 25\$

ROCCA DI MONTMASSI LE FOCAIE - SANGIOVESE, ITALIE - 28\$

CHÂTEAU CAROLLE - ASSEMBLAGE, FRANCE - 28\$

## BIÈRE

LOCALE OU IMPORTÉE - 7\$

MICROBRASSERIE - 9\$

## SANS ALCOOL

MOCKTAILS MAISON - 4\$

BIÈRE - 6\$

MOÛT DE POMME MICHEL JODOIN, QUÉBEC - 12\$

PRÊT À BOIRE - 5\$



# AUTRES SERVICES

---

## LIVRAISON

à partir de 40\$

DU LUNDI AU DIMANCHE

ENTRE 7H ET 17H

(MONTRÉAL et GRAND-MONTRÉAL)

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer sur les livraisons effectuées à l'extérieur de Montréal et/ou dehors de nos heures régulières

## PERMIS D'ALCOOL

NOUS SOMMES DÉTENTEURS DU PERMIS D'ALCOOL REQUIS POUR FOURNIR LE SERVICE DE BAR SUR ÉVÈNEMENT

Renseignez-vous auprès de votre conseiller pour plus de détails

## PERSONNEL

MAÎTRE D'HÔTEL 48\$/h

SERVEURS - BARMAN 40\$/h

CHEF 48\$/h

CUISINIERS 40\$/h

Minimum de 4h par quart de travail  
Des frais de déplacement ou de km peuvent être applicables selon le lieu de votre évènement

## MATÉRIEL DE LOCATION

Contactez notre équipe pour vous faire parvenir nos suggestions

SAC DE GLACE

PORCELAINE

COUPELLERIE

VERRERIE

LINGE DE TABLE