

20



Julien-Leblanc

TRAITEUR

24

25

Petits déjeuners

— SERVI EN BUFFET OU COFFRET INDIVIDUEL —
— MINIMUM DE 8 CONVIVES ET 4 CHOIX IDENTIQUES —

ST MICHEL — 14.95 \$

Jus d'orange

Pain déjeuner (choix de 1)

- Pain déjeuner bananes, lait de coco et brisures de chocolat
- Pain déjeuner carottes, ananas et raisins sultans
- Pain déjeuner cannelle, café et avoine
- Pain déjeuner zucchini et dattes (végane et sans gluten)

Pointe cheddar doux et raisins

Fruits frais taillés

ROXBORO — 16.95 \$

Jus d'orange

Mini-viennoiseries assorties (2 p.p.)

Yogourt à la vanille, compotée de bleuets à l'érable, granola maison aux éclats de chocolat blanc (sans noix)

Salade de fruits frais

« VÉGANISEZ »
CE FORFAIT
POUR 2 \$
DE SUPPLÉMENT

- La verrine de yogourt est remplacée par un pouding de chia et lait de coco aux épices chaï avec petits fruits.
- Les mini-viennoiseries sont remplacées par des boules d'énergie maison.

MILE END — 17.95 \$

Jus d'orange

Pain déjeuner (choix de 1)

- Pain déjeuner bananes, lait de coco et brisures de chocolat
- Pain déjeuner carottes, ananas et raisins sultans
- Pain déjeuner cannelle, café et avoine
- Pain déjeuner zucchini et dattes (végane et sans gluten)

Demi-bagel et fromage à la crème

- Bagel sans gluten + 0,50 \$
- Saumon fumé et accompagnements + 4,50 \$

Compotée de fruits et granola maison aux éclats de chocolat blanc (sans noix)

Petits fruits au sirop d'érable

GRIFFINTOWN — 17.95 \$

Jus d'orange

Omelettes cuites en moules à muffins

(minimum de 8 portions par choix)

- Épinards, origan et faux-mage (sans produits laitiers)
- Bacon, champignons, cheddar et ciboulette
- Saumon fumé, féta et aneth (+ 2 \$)

OU

Sandwichs déjeuners sur muffins anglais

(minimum de 8 portions par choix)

- Œuf, épinards, origan et faux-mage (sans produits laitiers)
- Œuf, bacon, champignons, cheddar et ciboulette
- Œuf, saumon fumé, féta et aneth (+ 2 \$)
- Pain sans gluten + 0,50 \$

Petits fruits au sirop d'érable

SAINT-SAUVEUR — 25.95 \$

(FORFAIT CHAUD)

- Location de réchauds en sus
- Frais de livraison et d'installation à partir de 40 \$

Jus d'orange

Brouillade d'œufs ou crêpes farcies, garnitures au choix

(minimum de 8 portions par sélection)

- Dinde fumée, tombée d'épinards, poireaux et emmental québécois
- Asperges, champignons et cheddar vieilli

Bacon canadien (2 p.p.)

Saucisse chipolata au veau (1 p.p.)

Pommes de terre rissolées aux fines herbes

Fruits frais taillés

Croissant au beurre, confitures assorties



Pauses café

SALÉE

Croustilles assorties – 3.95 \$

Croustilles de maïs (5 p.p.)
avec salsa ou guacamole – 4.25 \$

Croustilles de pitas rôtis (5 p.p.)
avec labneh à l'huile au zaatar – 4.95 \$

Tomates et bocconcini au pesto (2p.p.) – 4.95 \$
(brochette)

Pois chiches croustillants aux épices – 4.95 \$

**Crudités du maraîcher avec trempette
maison ou hummus** – 5.25 \$

Mélange de noix et fruits séchés (50g) – 4.95 \$

Fromages fins du terroir (30 g),
raisins et craquelins – 5.95 \$

Saumon fumé (3 p.p.), **craquelins de bagel
et accompagnements** – 10.00 \$

Charcuteries fines (4 p.p.) et **marinades,
baguette** – 9.00 \$

Rillettes de canard maison (60 g),
craquelins et condiments – 9.00 \$

Mini-quiches (2 p.p.) – 5.95 \$

faire un choix :

- Tomates séchées et fêta
- Oignons caramélisés et cheddar vieilli
- Saucisse italienne, fenouil et provolone

BREUVAGES

Café équitable

(en thermos de 10 tasses)

- Les tasses en carton, les godets de crème et de lait,
le sucre et les bâtonnets sont inclus.

Thés et tisanes Camelia Sinensis

(en thermos de 10 tasses)

- Les tasses en carton, les godets de crème et de lait,
le sucre et les bâtonnets sont inclus.
- disponible en version chaude ou glacée

Bar à eaux aromatisées 3.50 \$

- Citron et framboise
- Melon et menthe
- Concombre et lime

*disponible en bouteilles individuelle
pour un supplément de 1.00 \$ p.p.

Breuvages assortis 3.00 \$

- Jus, boissons gazeuses et eaux en cannettes

SUCRÉE

Pain déjeuner – 3.95\$

- Pain déjeuner bananes, lait de coco et brisures de chocolat
- Pain déjeuner carottes, ananas et raisins sultans
- Pain déjeuner cannelle, café et avoine
- Pain déjeuner zucchini et dattes (végane et sans gluten)

Biscuits maison (2 p.p.) – 3.95 \$

Compotée de fruits et granola maison aux éclats de chocolat blanc (sans noix) – 3.95 \$

Strudel poire et caramel – 4.50 \$

Rocher style Turtle – 5.25 \$ (caramel, chocolat et pacane)

Mélange de noix caramélisées à l'érable – 5.95 \$

Barre granola maison – 4.95 \$ (végane et sans gluten)

Boules d'énergie maison – 4.95 \$ (2 p.p.) (végane et sans gluten)

Fruits au chocolat noir – 4.95 \$ (2 p.p.) (végane et sans gluten)

Fruits frais taillés – 5.25 \$

Yogourt à la vanille, compotée de bleuets à l'érable et granola maison aux éclats de chocolat blanc – 4.95 \$ (sans noix)

Mini-brioche à la cannelle – 5.95 \$ (végane et sans gluten)

Pouding de chia et lait de coco aux épices chaï avec petits fruits – 5.95 \$ (végane et sans gluten)

Macarons maison assortis (2 p.p.) – 6.00 \$

Mini-gourmandises (2 p.p.) – 6.95 \$



Bols

SALADE-REPAS

— ACCOMPAGNÉES D'UN DESSERT GOURMET —
— MINIMUM DE 8 CONVIVES ET 4 CHOIX IDENTIQUES —

ROMA — 25.95 \$

Haricots blancs, pesto de basilic, légumes grillés, tomate, perles de mozzarella fraîche, olives, roquette, vinaigrette au vin rouge

ATHÈNES — 25.95 \$

Poulet style souvlaki, riz brun, fêta, tomate, concombre, poivron rôti, olives Kalamata, laitue romaine, vinaigrette au tzatziki

SÉOUL — 25.95 \$

Haut de cuisse de volaille grillée style BBQ coréen, vermicelles de riz, kimchi, shiitakes, edamames, carotte, concombre, oignon vert, vinaigrette sésame et soya

CHARCUTIÈRE — 25.95 \$

Croquettes aux rillettes de porc et pomme confite (4 p.p.), haricots verts, grelots à la moutarde, céleri-rave, estragon, câpres, épinards, vinaigrette à rémoulade

CHIPOTLE — 27.50 \$

Crevettes grillées au chipotle, quinoa multicolore, chou rouge, maïs, tomate, coriandre, laitue frisée, émulsion crème sure et avocat

ZAATAR — 27.50 \$

Bœuf aux épices shawarma, boulgour, taboulé, tomate, navet mariné, mesclun, chips de pita au zaatar, vinaigrette au vin rouge

REPAS froids

— SERVI EN BUFFET EN COFFRET INDIVIDUEL —
— MINIMUM DE 8 CONVIVES ET 4 CHOIX IDENTIQUES —
— COUVERTS COMPOSTABLES INCLUS —
(supplément pour couverts de porcelaine)

ÉCONOMIQUE — 22.95 \$

REPLACEZ VOTRE SANDWICH
POUR UNE PROTÉINE FROIDE (SUPPLÉMENT DE 3.50 \$)

- Une entrée (voir sélection p. 6)
- Un sandwich gourmet (voir sélection p. 8)
- Une salade (voir sélection p. 9)
- Un dessert gourmet (voir sélection p. 6)

ENTRE-DEUX — 24.95 \$

REPLACEZ VOTRE SANDWICH
POUR UNE PROTÉINE FROIDE (SUPPLÉMENT DE 3.50 \$)

- Deux entrées (voir sélection p. 6)
- Un sandwich gourmet (voir sélection p. 8)
- Une salade (voir sélection p. 9)
- Un dessert gourmet (voir sélection p. 6)

PETITE-BOURGOGNE — 27.95 \$

REPLACEZ VOTRE SANDWICH
POUR UNE PROTÉINE FROIDE (SUPPLÉMENT DE 3.50 \$)

- Crudités du maraîcher avec trempette maison ou hummus
- Aiguillette de volaille grillée style souvlaki, trempette feta et olives
- Un sandwich gourmet (voir sélection p. 8)
- Une salade (voir sélection p. 9)
- Deux pointes d'oka et raisins
- Un dessert gourmet (voir sélection p. 6)

VILLERAY — 29.95 \$

- Sélection de légumes grillés (5 p.p.)
- Un canapé végétarien (choix du chef)
- Un plat parmi la sélection suivante
- Haut de cuisse de volaille grillée style BBQ coréen, trempette au kimchi
- OU
- Filet de saumon grillé au zeste de citron, miel et poivre, compotée de caponata
- OU
- Cake de polenta, mousseline de pois sucrés, salade tomates et artichauts (végane et sans gluten)
- Une salade (voir sélection p. 9)
- Fromages fins du terroir (30 g) et raisins
- Mini-gourmandises (2 p.p.)
- Baguette et beurre

PETITE ITALIE — 30.95 \$

- Pizza végétarienne du moment (2 p.p.)
- Artichauts marinés et olives
- Polpettes de veau della nonna, pétales de pecorino, pousses de basilic, trempette marinara (3 p.p.)
- Fougasse melanzane avec aubergine rôtie au balsamique, rubans de zucchini, copeaux de parmesan, roquette, basilic, émulsion à la tomate
- Salade d'orzo, pesto de basilic, épinards, cubes de courgettes, tomates cerises, perles de mozzarella, vinaigrette vin rouge et aubergine marinée
- Fromages fins du terroir (30 g) et raisins
- Cannoli à la crème de citron
- Baguette et beurre



CHOIX D'entrées

VÉGÉTARIENNES

Crudités du maraîcher avec trempette maison ou hummus

Sélection de légumes grillés(5 p.p.)

Falafel au kale et zaatar, trempette tahini et ail confit
(végane et sans gluten)(1 p.p.)

Pizza végétarienne du moment (2 p.p.)

Fromages et raisins (cheddar, oka, brie)(30 g)

Kebab de tofu au ras-el-hanout,
sauce yogourt au citron confit(1 p.p.)

Cake de polenta, mousseline de pois sucrés,
salade tomates et artichauts(végane et sans gluten)

POISSONS ET FRUITS DE MER

Saumon laqué au miso en croûte de panko et sésame,
trempette tamari, gingembre et tobiko

Filet de saumon grillé au zeste de citron,
miel et poivre, compotée de caponata

Crevettes grillées au chipotle,
trempette lime et coriandre(2 p.p.)

Saumon fumé, Boursin fouetté à la ciboulette
et au zeste de citron, craquelins de bagel



VIANDES

Haut de cuisse de volaille grillée style BBQ coréen, trempette au kimchi

Aiguillette de volaille grillée style souvlaki, trempette féta et olives

Croquette de rillettes de porc et pomme confite, dijonnaise et cornichon(2 p.p.)

Bavette de bœuf grillé au paprika fumé, émulsion de chimichurri

Bavette de bœuf aux épices shawarma, trempette grenade et tahini

Charcuteries fines(2 p.p.), **tranches de saucisse**(½ p.p.) **et marinades**



CHOIX DE desserts

Biscuits maison (2 p.p.)

Brownie double chocolat maison

Strudel poire et caramel

Rocher style Turtle
(caramel, chocolat et pacane)

Sablé du millionnaire
(café et chocolat)(végane et sans gluten)

Dessert gourmet

Mini-gourmandises (2 p.p.)

*supplément de 3 \$ par personne

Calendrier

2024 — 2025

2024

SEMAINE

AVRIL 1 1^{er} au 7 avril
2 8 au 14 avril
3 15 au 21 avril
4 22 au 28 avril

MAI 5 29 avril au 5 mai
1 6 au 12 mai
2 13 au 19 mai
3 20 au 26 mai
4 27 au 2 juin

JUIN 5 3 au 9 juin
1 10 au 16 juin
2 17 au 23 juin
3 24 au 30 juin

JUILLET 4 1^{er} au 7 juillet
5 8 au 14 juillet
1 15 au 21 juillet
2 22 au 28 juillet

AOÛT 3 29 juillet au 4 août
4 5 au 11 août
5 12 au 18 août
1 19 au 25 août
2 26 août au 1^{er} sept.

SEPTEMBRE 3 2 au 8 septembre
4 9 au 15 septembre
5 16 au 22 septembre
1 23 au 29 septembre

SEMAINE

OCTOBRE 2 30 sept. au 6 oct.
3 7 au 13 octobre
4 14 au 20 octobre
5 21 au 27 octobre
1 28 au 3 novembre

NOVEMBRE 2 4 au 10 novembre
3 11 au 17 novembre
4 18 au 24 novembre
5 25 au 1^{er} décembre

DÉCEMBRE 1 2 au 8 décembre
2 9 au 15 décembre
3 16 au 24 décembre

2025

SEMAINE

JANVIER 4 6 au 12 janvier
5 13 au 19 janvier
1 20 au 26 janvier
2 27 au 2 février

FÉVRIER 3 3 au 9 février
4 10 au 16 février
5 17 au 23 février
1 24 au 2 mars

MARS 2 3 au 9 mars
3 10 au 16 mars
4 17 au 23 mars
5 24 au 30 mars

AVRIL 1 31 mars au 6 avril
2 7 au 13 avril
3 14 au 20 avril
4 21 au 27 avril
5 28 au 4 mai

CHOIX DE sandwichs

EN TOUT TEMPS

Mix-pit : mini-pitas assortis
(poulet, jambon, œuf, thon)

Pain burger à la betterave, falafel au kale,
pesto de persil, navet mariné, tomate,
laitue, hummus à l'ail confit

Fougasse melanzane avec aubergine
rôtie au balsamique, rubans de zucchini,
copeaux de parmesan, roquette, basilic,
émulsion à la tomate

Bagel au saumon fumé, Boursin à la
ciboulette, aneth et zeste de citron,
concombre, câpres, épinards

Wrap à la volaille grillée aux épices
à souvlaki, féta, tomate, romaine,
crème sure style tzatziki

Kaiser au pumpernickel, rôti de bœuf
aux épices à steak de Montréal, emmental
québécois, oignons caramélisés, laitue,
dijonnaise au raifort

SEMAINE 1

Naan au tofu tandoori, concombre,
carottes au carvi, coriandre, émulsion
lait de coco et cari (végane)

Panini saumon BLT avec filet de saumon
rôti aux épices cajuns, bacon, tomate,
iceberg, émulsion à l'avocat

Pain au lait, haut de cuisse de volaille
grillée et laquée soya et sésame, kimchi,
carotte et daïkon marinés, coriandre,
mayo ail et gingembre

Pain burger aux raisins, rôti de porc, julienne
de pomme, cheddar, laitue, mayo au cari

Pain bretzel, viande fumée à la
montréalaise, cornichon, suisse, laitue,
moutarde jaune

SEMAINE 2

Focaccia aux fines herbes, tartina
de haricots blancs, ricotta à l'estragon,
champignons sautés au vin blanc,
provolone, tombée d'épinards à l'échalote

Club sur pumpernickel, salade de crevettes
nordiques au parmesan style carbonara,
bacon, tomate, iceberg

Kaiser aux graines de sésame, salade
de blanc de volaille effiloché aux herbes
fraîches avec mayo citronnée, salade
de chou, mayo à la sauce BBQ

Ciabatta aux olives, charcuteries fines
italiennes (bresaola, prosciutto, salami),
tartina d'artichauts, mozzarella fraîche,
roquette, pesto

Pain burger aux oignons caramélisés,
rôti de bœuf au paprika fumé, poivron
rôti mariné, manchego, mesclun, mayo
au chimichurri

Saumon fumé, Boursin fouetté à
la ciboulette et au zeste de citron,
craquelins de bagel

Haut de cuisse de volaille grillée style
BBQ coréen, trempette au kimchi

Aiguillettes de volaille grillée style
souvlaki, trempette féta et olives

Croquettes aux rillettes de porc et pomme
confite, dijonnaise et cornichon (5 p.p.)

Bavette de bœuf grillé au paprika fumé,
émulsion de chimichurri

Bavette de bœuf aux épices shawarma,
trempette grenade et tahini

Charcuteries fines, tranches
de saucisses et marinades

SEMAINE 3

Panini à la bénelictine avec frittata aux oignons
verts et herbes fraîches, paillot de chèvre,
bébés épinards, tartina à la hollandaise

Pain burger viennois, saumon rôti au zeste
de citron, fenouil à la rémoulade, artichauts,
provolone, mesclun

Quésadilla aux lanières de volaille aux épices
Tex-Mex, poivrons et oignons sautés, salsa,
Monterey Jack fondu, coriandre

Croissant croque-monsieur avec jambon blanc
au romarin, oka, tomate, mesclun, béchamel
avec pointe de muscade

Wrap à l'agneau aux épices shawarma,
tomate, coriandre, halloumi, laitue, sauce
tahini et ail confit

SEMAINE 4

Baguette multigrains, végépâté maison,
rubans de courgette grillée, roquette,
véganaise aux tomates séchées

Kaiser au pumpernickel, rillettes de saumon
à l'aneth, salade de fenouil, mesclun,
tartina gribiche

Pain bretzel, schnitzel de volaille, salade
de chou rouge, iceberg, mayo tandoori

Pain burger viennois, effiloché de porc style
texan, cornichon, provolone, laitue, salsa
maïs et tomates

Sous-marin thaï, lanières de bœuf marinées
cari vert et coco, carotte, concombre, laitue,
mayo à l'ail confit

SEMAINE 5

Wrap burrito végane avec patates douces
rôties au chipotle, chou rouge, tomate, maïs,
coriandre, chiffonnade de laitue, tartina
de haricots noirs au cumin (végane)

Baguette viennoise, poisson pané style
fish and chips, céleri à la rémoulade, roquette,
sauce tartare

Fougasse, haut de cuisse de volaille grillée
sauce romesco, muffuletta, manchego, roquette

Ciabatta, dinde fumée, brie, épinards
à la crème, tomates confites, moutarde
à l'ancienne

Panini aux carottes, kefta de bœuf au
ras-el-hanout, poivron rouge rôti, bébés
épinards, sauce yogourt féta et menthe

Remplacez
VOTRE SANDWICH
PAR UNE PORTION
FROIDE DE PROTÉINE

- SUPPLÉMENT DE 5.00 \$
- MINIMUM DE 4 CHOIX IDENTIQUES

Kebab de tofu au ras-el-hanout,
sauce yogourt au citron confit (3 p.p.)

Cake de polenta, mousseline de pois
sucrés, salade tomates et artichauts
(végane et sans gluten)

Saumon laqué au miso en croûte de panko
et sésame, trempette tamari, gingembre
et tobiko

Filet de saumon grillé au zeste de citron,
miel et poivre, compotée de caponata

Crevettes grillées au chipotle, trempette
lime et coriandre (5 p.p.)

CHOIX DE salades



EN TOUT TEMPS

Salade César classique

Salade méditerranéenne

Salade mesclun et légumes croquants,
vinaigrette érable et Dijon

Salade d'orzo, pesto de basilic, épinards,
cubes de courgettes, tomates cerises,
perles de mozzarella, vinaigrette vin rouge
et aubergine marinée

Salade de vermicelle de riz à la tonkinoise
avec fèves germées, edamames, concombre,
chou nappa, basilic thaï, vinaigrette
aux saveurs phô

Salade de quinoa aux légumes grillés,
vinaigrette à la réduction balsamique
et à l'origan

SEMAINE 1

Salade de maïs, pommes de terre aux
épices cajuns, tomates cerises, bébés
épinards, oignons verts, vinaigrette crème
sure à la coriandre

Salade de chou de Bruxelles ciselés,
radicchio, pomme verte, pacanes
caramélisées, vinaigrette miel et Stilton

Céleri-rave style rémoulade au leche de tigre
(lait de coco, lime, coriandre, oignons verts)

SEMAINE 2

Salade de haricots blancs, ratatouille, olives
Kalamata, basilic frais, copeaux de parmesan

Salade duo de betteraves, roquette,
émulsion fromage de chèvre et aneth

Salade de couscous style royal avec légumes
racines caramélisés, raisins sultans,
vinaigrette miel et citron confit

SEMAINE 3

Salade forestière au quinoa avec champignons
sautés au vin blanc, pois sucrés, oignons verts,
herbes salées du Bas-du-Fleuve, vinaigrette
crémeuse aux porcini

Salade de chou rouge, carotte, coriandre,
graines de citrouille, vinaigrette lime et cumin

Salade de fenouil au zaatar, roquette, tomate,
persil frais, vinaigrette à l'orange

SEMAINE 4

Salade d'épinards, patates douces
au chipotle, tomate, haricots rouges,
émulsion à l'avocat

Salade de kale, pois chiches, concombre,
vinaigrette yogourt et tahini à la César

Duo de riz brun et sauvage, shiitakes,
brocoli rôti, vinaigrette à l'ail noir

SEMAINE 5

Salade de melon d'eau, bébés épinards,
menthe, féta, jus de lime et huile d'olive

Salade de pommes de terre à la JLT

Salade d'orge, cubes de courge, pétales
d'oignons caramélisés, vinaigrette dattes
et épices berbères

BUFFETS chauds

– SERVI EN BUFFET –
– MINIMUM DE 12 CONVIVES ET DE 12 CHOIX IDENTIQUES –
Frais de location de réchauds et d'ustensiles de service en sus

ST-LÉONARD – 29.95 \$

– Pâtes sans gluten - supplément de 1 \$ p.p

Une salade (voir sélection p. 9)

Un plat de pâtes parmi la sélection suivante :

- Rigatonis rapini et salsiccia, sauce style caponata, pecorino
- Gemellis, lanière de blanc de volaille grillée, sauce forestière crémeuse à la sauge, parmesan
- Sauté de nouilles à l'asiatique, tofu, légumes croquants, sésame, coriandre
- Lasagne bolognaise
- Lasagne végétarienne avec épinards, champignons et sauce rosée

Un dessert gourmet

SAINT-HENRI – 34.95 \$

Une salade (voir sélection p. 9)

Un plat principal (voir sélection ci-dessous)

Un légume d'accompagnement (voir sélection ci-dessous)

Un féculent (voir sélection ci-dessous)

Un dessert gourmet

SÉLECTION DE PLATS PRINCIPAUX

VÉGANES

Cari jaune de tofu, courge Butternut, oignon, pois sucrés, lait de coco, coriandre

Cake de polenta, mousseline de pois sucrés, salade tomates et artichauts (végane et sans gluten)

VÉGÉTARIENS

Kefta de falafel au kale, sauce yogourt à la menthe

Patate douce farcie au chili à la saucisse végétane, aux haricots rouges et au maïs (servi avec guacamole et salsa)

VIANDES

Involtini de volaille avec rapini, tomates confites et parmesan, sauce crémeuse à la moutarde

Haut de cuisse de volaille au tikka masala doux

Suprême de demi-manchon de volaille au paprika fumé, sauce style piri-piri et chorizo

Poitrine de volaille grillée, sauce piccata

Polpettes de porc à la coréenne, laque soya et sésame, coriandre (6 p.p.)

Lanières de bœuf à l'asiatique avec pois mange-tout et poivrons rouges

Braisé de veau style ossobuco avec gremolata *(+ 2 \$)

Braisé de cubes d'agneau style tajine avec courge, carottes et courgettes *(+ 2 \$)

POISSONS

Saumon aux épices cajuns et zeste de lime

Saumon en croûte de noix à l'érable, sauce hollandaise à l'estragon

Truite au zaatar, sauce crémeuse au tahini et épinards (+ 2 \$)

Morue thaïe style Amok *(+ 2 \$)

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Méli-mélo de légumes grillés au pesto

Haricots verts à l'huile citronnée

Carottes fanes au beurre et à l'estragon

Chou-fleur rôti avec oignons verts

FÉCULENTS

Bâtonnets de patate douce et pétales d'oignons rôtis

Duo de riz basmati et sauvage aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

Pommes de terre grelots écrasées rôties au thym et à la fleur de sel

Pappardelles avec huile à l'ail confit et herbes fraîches

Mousseline carottes et Yukon Gold



BOUCHÉES cocktail

– MINIMUM DE 15 UNITÉS PAR BOUCHÉE SÉLECTIONNÉE –
– ESCOMPTE DISCUTABLES POUR DES GROUPES DE 50 CONVIVÉS ET PLUS –

SÉLECTION
3.50 \$ CH.

A



VÉGANES

Spanakopita (épinards, pommes de terre, zeste de citron), raïta végétale à l'origan

Kibbé de pois sucrés au zaatar et à la menthe fraîche, yogourt végétale au tahini

Cake de haricots noirs au chipotle, mousse à l'avocat, tomate cerise, coriandre

Panisse de pois chiches, mousseline d'artichauts, bruschetta

VÉGÉTARIENS

Surprise de fromage de chèvre, raisin frais, pistaches, canneberges séchées

Nem caponata et mozzarella, émulsion au pesto

Dumpling vapeur farci à la courge et ricotta au curcuma, trempette à la ciboulette

Cake de quinoa aux champignons sauvages, mousseline de Butternut à la sauge, feuille de sauge frite

Tatin d'oignons caramélisés, figues miel et thym, crème fraîche

Bombe de chou-fleur à l'asiatique, sauce hoïsin

POISSONS ET FRUITS DE MER

Rösti (galette de pommes de terre) à l'aneth, labneh fouetté au zeste de citron et ciboulette, saumon fumé, câpres frits

Saumon rôti au poivre des dunes, trempette au beurre blanc (stick)

Shrimp cake aux épices cajuns, aïoli

Tartelette wonton à la crevette, émulsion de leche de tigre, pousses de coriandre

Saumon crudo au yuzu, nori, pickle de radis melon

VOLAILLES

Volaille au cari rouge, émulsion à la lime kéfir (stick)

Taco de pita à volaille chichetaouk, julienne de navet mariné, hummus, pesto de persil

Chouquette farcie au parfait de foie gras, compotée à la camerise

Acra de volaille piri-piri, sauce bravas

Volaille en croûte de graines de sésame noires, mayo sambal oelek et gingembre (brochette)

VIANDES

Roulade phô avec rôti de bœuf au cinq-épices chinois, daïkon, carotte, basilic thaï, mayo à la sauce soya

Bœuf au paprika fumé, émulsion chimichurri

Kefta de bœuf au féta en croûte de noix de pin, yogourt à la menthe

Cube de filet de porc en croûte de pain d'épices, émulsion au foie gras

Palmier aux épinards, prosciutto et gruyère



SÉLECTION
3.95 \$ CH.

B

VÉGANES

Cake de carottes au cumin, écrasé de haricots blancs, brunoise de carottes, noix caramélisées à l'érable

Nigiri avec mousseline d'édamames au galanga, shiitake laqué au tamari et mirin

Tofu aux épices à tajine, trempette au citron confit (brochette)

Bombe de zucchini et pois chiches à l'indienne, chutney de raisins secs au safran

VÉGÉTARIENS

Sablé de parmesan, crème fromagée, ratatouille fine, gremolata

Origami de betterave jaune, fromage de chèvre à l'aneth

Financier à la tomate séchée, crème de féta, salsa de concombre

Disque de courge rôtie au garam masala, halloumi grillé et laqué au miel et sésame, chip de kale

Taco de crêpe vietnamienne aux oignons verts, daikon, carotte et enoki marinés, coriandre, émulsion au kimchi

POISSONS ET FRUITS DE MER

Tartare de truite au mélange d'épices Innu, rondelle de salsifis au miel, bouton de marguerite mariné

Crevette tempura, émulsion au chorizo

Biscuit dentelle aux graines de sésame, salade de crabe au yuzu, tobiko et lime

Cromesquis de rillettes de saumon à l'aneth, gastrique à l'argousier

Pétoncle poêlé, crème de maïs, crumble de bacon croustillant (cuillère)

VOLAILLES

Kébab de volaille au yogourt et ras-el-hanout, trempette à la merguez d'agneau (brochette)

Popcorn de poulet en croûte de Cornflakes, sauce miel et sambal olek

Dumpling frit farci à la volaille style vol-au-vent

Rösti de panais, magret fumé maison, crème sure à l'oignon vert

Tacos de pommes de terre à l'effiloché de canard confit, julienne de poireau en vinaigrette, béarnaise

VIANDES

Polpette de veau della nonna, pétale de pecorino, pousses de basilic, trempette marinara

Tranche de tataki de bœuf, bleu, pleurotes au vin blanc

Tartare de bœuf classique, polenta croustillante, émulsion aux trois poivres

Involtini de veau avec asperges et raclette, trempette aux oignons caramélisés

Taco de parmesan, roquette, tartina de calabrese

Tournedos de chou de Bruxelles et bacon rôti, sauce ranch

SÉLECTION
4.50 \$ CH.

C

VÉGANES

Mini-burger aux légumes grillés, pesto, ricotta végétane, pain au basilic

Mousseline de panais, salade de champignons sauvages, fougasse au romarin

VÉGÉTARIENS

Panna cotta aux pois sucrés à la menthe, mousse de chèvre au miel, poussière de pistache (verrine)

Croquette de pommes de terre duchesse à la truffe et au pecorino, gastrique aux asperges

Sablé aux olives, chantilly de mozzarella fraîche, caponata, perles de balsamique, pousses de basilic

POISSONS ET FRUITS DE MER

Tartare de saumon épicé, cake de riz frit, salade wakamé

Cube de tataki de thon en croûte de cameline, ruban de concombre mariné à la coréenne

Crevette en robe de kadaïf, trempette au cari vert

Pieuvre grillée au paprika fumé et zeste de lime, trempette au chorizo (brochette)

Mini-black burger au saumon fumé, concombre mariné, roquette, Boursin aux fines herbes

VOLAILLES

Arancini aux morilles, sauce crémeuse au foie gras

Mini-bao bun, braisé de volaille au cinq-épices chinois et shaoxing, kimchi, julienne de carotte, coriandre, mayo épicée

Mini-burger de poulet frit, salade de chou, mayo au cari

VIANDES

Cigare au chou farci au veau, espuma tomates et olives

Dumpling vapeur farci à l'effiloché de hauts-de-côtes de bœuf au romarin, glace de viande à l'ail noir

Mini-burger d'effiloché de porc à la mexicaine, tomate, guacamole, Monterey Jack

Wellington de filet de bœuf, King Eryngii et foie gras, trempette à la truffe

SÉLECTION
5.50 \$ CH.

D

Macaron maison au pain d'épices, parfait de foie gras

Côtelette d'agneau en croûte de pistaches, trempette à la demi-glace

Tatin de tomates ancestrales, burrata, pousses de basilic

Huître pochée, prosciutto, gelée de tomates au xérès



AUTRES SERVICES

LIVRAISON

Nous offrons un service de livraison dans Montréal et sa grande région métropolitaine : offert du lundi au dimanche, de 7 h à 17 h.

*À l'extérieur de Montréal – SUR DEMANDE
Des frais supplémentaires s'appliquent sur les livraisons effectuées en dehors de nos heures régulières
Les prix peuvent varier*

PERMIS D'ALCOOL

Nous sommes détenteurs du permis d'alcool requis pour fournir le service de bar sur événement. Renseignez-vous auprès de votre conseiller pour plus de détails.



RÉSERVATION DE PERSONNEL

Maître d'hôtel, serveur ou barman, chef et cuisiner

- Minimum de quatre heures par quart de travail
- Des frais de déplacement ou de kilométrage peuvent être applicables selon le lieu de votre événement.

SALLE DE RÉCEPTION

Si vous êtes à la recherche d'une salle de réception pour votre événement, c'est avec plaisir que nous vous ferons parvenir nos suggestions.

Informez-vous sur notre salle de réception (jusqu'à 300 personnes) située au centre-ville de Montréal



Julien-Leblanc

TRAITEUR

2295, rue St-Marc, Montréal (Québec) H3H3G9

514 937-0698 | contact@julien-leblanc.com

