



BOLS REPAS
2025

Julien-Leblanc

TRAITEUR



SALADES REPAS

Minimum de 8 convives - Couverts inclus

LIBANAISE

21.95\$

- 🍴 BEIGNETS DE COURGETTES ET OLIVES (4 p.p.)
- 🍴 TABOULÉ DE POIS CHICHES, ROQUETTE, NAVETS MARINÉS, PIMENTS BANANE, PERSIL, VINAIGRETTE AU CITRON ET ÉPICES TAJINE
- 🍴 BLONDIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (VÉGAN ET SANS GLUTEN)

CHIPOTLE

21.95\$

- 🍴 CREVETTES GRILLÉES AU CHIPOTLE (150g)
- 🍴 QUINOA MULTICOLORE, CHOU ROUGE, MAÏS, TOMATES, CORIANDRE, LAITUE FRISÉE, ÉMULSION SÛRE ET AVOCAT
- 🍴 STRUDEL FRAISE-RHUBARBE

CÉSAR

21,95\$

- 🍴 HAUTS DE CUISSE DE VOLAILLE GRILLÉE AU POIVRE ET CITRON
- 🍴 LAITUE ROMAINE, ANETH, CROÛTONS, PARMESAN, CÂPRES, TOMATES, VINAIGRETTE CÉSAR
- 🍴 BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT MAISON

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE



SOUPES REPAS

Minimum de 8 convives - Couverts inclus

AJOUTEZ DE L'EAU CHAUDE ET LE TOUR EST JOUÉ !

RAMEN TONKOTSU DE PORC

22\$

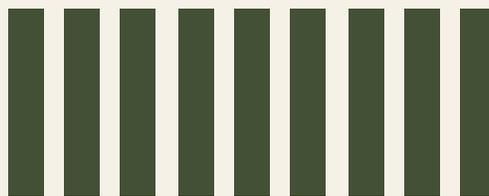
- 👉 PÂTES FRAÎCHES
- 👉 LONGE DE PORC
- 👉 OEUF MI-CUIT AU SOJA
- 👉 BOUILLON TONKOTSU DE PORC
- 👉 SHIITAKÉ, CHOU, CAROTTE, CORIANDRE, OIGNON VERT
- 👉 BISCUITS MAISON

PHO VÉGÉTALIEN

22\$

- 👉 VERMICELLES DE RIZ
- 👉 TOFU
- 👉 BOUILLON AUX LÉGUMES
- 👉 CORIANDRE, BASILIC, SHIITAKE, LIME, CAROTTE, CHOU
- 👉 BLONDIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (VÉGAN ET SANS GLUTEN)

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE




Julien-Leblanc
TRAITEUR

BREUVAGES

CAFÉS ET THÉS

(en thermos de 10 tasses)

☛ CAFÉ ÉQUITABLE - 25\$

Les tasses en carton, berlingots de lait, sucre et les bâtonnets sont inclus

☛ THÉS ET TISANES «CAMELIA SINENSIS» - 25\$

Les tasses en carton, berlingots de lait, sucre et les bâtonnets sont inclus

JUS ET SMOOTHIES*

☛ JUS DE LÉGUMES V8 - 3\$

☛ JUS DE FRUITS DOLE- 3\$

(en cannette)

Orange

Pomme

☛ JUS D'ORANGE - 9\$

(en grande bouteille)

☛ SMOOTHIE «POPEYE» - 6,50\$

(en bouteille individuelle)

épinards, banane, lait d'avoine, matcha, lin, stévia

☛ SMOOTHIE «SOLEIL» - 6,50\$

(en bouteille individuelle)

mangue, ananas, fruit de la passion, lait d'avoine, protéine de pois, lait de coco, chia, bêta-carotène, stévia

EAUX ET BOISSONS GAZEUSES*

(en cannette)

☛ EAU DE SOURCE QUÉBÉCOISE - 3\$

☛ EAU PÉTILLANTE QUÉBÉCOISE - 3\$

☛ EAU AROMATISÉE BUBLY - 3\$

☛ EAU AROMATISÉE MAISON - 2\$

Citron et Framboise

Concombre et Lime

☛ BOISSONS GAZEUSES - 3\$

Coca-Cola, Coca-Cola Diète, Pepsi

Thé Glacé

Sprite, 7up, 7up Diète

Ginger Ale

☛ SAN PELLEGRINO - 4\$

*VERRES COMPOSTABLES ET DISTRIBUTRICES EN SUS



AUTRES SERVICES

LIVRAISON

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
SERVEURS - BARMAN
CHEF
CUISINIERS

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

SALLE DE RÉCEPTION

Contactez notre équipe pour vous faire parvenir nos suggestions