



M E N U
2 0 2 5

Julien-Leblanc

T R A I T E U R



BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CONSTRUISEZ VOTRE MENU*

23\$

CHOIX D'ENTRÉE CHOIX DE SALADE
CHOIX DE SANDWICH CHOIX DE DESSERT

*4 SÉLECTIONS IDENTIQUES

CHOIX D'ENTRÉE

- ❖ CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON (OU HOUMOUS)
- ❖ SÉLECTION DE LÉGUMES GRILLÉS
- ❖ PIZZA VÉGÉTARIENNE
- ❖ FALAFELS, TREMPETTES TAHINI
- ❖ CREVETTES AU SÉSAME
- ❖ FINANCIER ZAATAR RAÏTA, COMPOTÉE DE POIVRONS ROUGES
- ❖ CHARCUTERIES FINES ET MARINADES
- ❖ BEIGNET DE COURGETTES ET OLIVES, TZATZIKI VEGAN

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE



BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CHOIX DE SANDWICH

VÉGAN

- ❖ BURGER SANS GLUTEN AUX LÉGUMES RÔTIS (AUBERGINE, COURGETTE, POIVRON)
- ❖ BANH-MI DE SEITAN LAQUÉ AU SOJA ET SÉSAME, MAYO VEGAN AU GINGEMBRE, KIMCHI DE CAROTTES ET DAIKON MARINÉS, CORIANDRE
- ❖ WRAP AU TOFU TANDOORI, CONCOMBRE, LAITUE, CAROTTE AU CARVI, CORIANDRE, SAUCE COCO TANDOORI ET MENTHE

POISSON

- ❖ BAGEL AU SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME, CIBOULETTE, ANETH ET ZESTES DE CITRON, CONCOMBRE, CÂPRES, ÉPINARDS

POULET

- ❖ BURGER POULET SHAWARMA, TOMATE, CAROTTE, CONCOMBRE, NAVET MARINÉ, LAITUE, HOUMOUS, OIGNON, PIMENTS BANANES, TABOULÉ
- ❖ BAGUETTE AU POULET PIRI PIRI, CHEDDAR FORT, OIGNONS CONFITS, TOMATES, MAYONNAISE AU PAPRIKA FUMÉ
- ❖ WRAP AU POULET, BACON, LAITUE ROMAINE, TOMATES, PARMESAN, VINAIGRETTE CÉSAR

VIANDE ROUGE

- ❖ BURGER DE RÔTI DE BOEUF AUX ÉPICES DE MONTRÉAL, CORNICHONS, AÏOLI, OIGNONS CARAMÉLISÉS, LAITUE, TOMATES

BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

REMPLEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE

SUPPLÉMENT DE 3\$

- ❖ FALAFELS, TREMPETTE TAHINI
- ❖ BEIGNETS DE COURGETTES ET OLIVES, TZATZIKI VEGAN
- ❖ CREVETTE AU SÉSAME
- ❖ SAUMON RÔTI AU CITRON, FROMAGE DE CHÈVRE À LA BETTERAVE
- ❖ HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE GRILLÉE AU POIVRE, CITRON ET ANETH
- ❖ ONGLET DE BOEUF BULGOGI (CORÉENNE), ÉMULSION GOCHUJANG

CHOIX DE SALADE

- ❖ MESCLUN ET LÉGUMES CROQUANTS, FINES HERBES, VINAIGRETTE AU VIN ROUGE
- ❖ CÉSAR CLASSIQUE : BACON, CROÛTONS, PARMESAN, VINAIGRETTE CÉSAR
- ❖ MÉDITERRANÉENNE : TOMATES, CONCOMBRE, FÊTA, OIGNONS ROUGES, POIVRONS ET OLIVES
- ❖ SALADE DE CHOU KALE, CHOU ROUGE, ANETH, VINAIGRETTE À L'ANETH ET CORNICHONS
- ❖ FENOUIL AU ZAATAR, ROQUETTE, COURGETTES, TOMATES, PERSIL FRAIS

- ❖ VERMICELLES DE RIZ, FÈVES GERMÉES, EDAMAME, CONCOMBRE, CHOU NAPPA, BASILIC THAÏ, VINAIGRETTE THAÏE
- ❖ POMMES DE TERRE GABRIELLE, BACON, CORNICHONS, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE
- ❖ QUINOA AUX LÉGUMES GRILLÉS, MUFFELET, VINAIGRETTE À LA RÉDUCTION BALSAMIQUE ET À L'ORIGAN
- ❖ PÂTES COQUILLES, PESTO DE BASILIC, ÉPINARDS, CUBES DE COURGETTES, TOMATES CERISES, PERLES DE MOZZARELLA, AUBERGINE MARINÉE



BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CHOIX DE DESSERT

- ☛ BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT MAISON
- ☛ STRUDEL FRAISE-RHUBARBE
- ☛ BLONDIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (VÉGAN ET SANS GLUTEN)
- ☛ FRUITS AU CHOCOLAT NOIR (VÉGAN ET SANS GLUTEN)
- ☛ SALADE DE FRUITS
- ☛ BISCUITS MAISON

REPLACEZ VOTRE DESSERT

SUPPLÉMENT DE 4,50\$

- ☛ TARTE AU CITRON
- ☛ MINI-GOURMANDISES (2 p.p.)

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE



CARTE DES VINS

BULLES

PROSECCO ZONIN, ITALIE - 29\$
NICOLAS FEUILLATE, CHAMPAGNE - 80\$

VIN BLANC

PAUL MAS - GRENACHE BLANC, FRANCE - 26\$
LAUDUN - ASSEMBLAGE, FRANCE - 30\$
CA'BOLANI - PINOT GRIGIO, ITALIE - 30\$

VIN ROUGE

PAUL MAS - CABERNET DE CABERNET, FRANCE - 26\$
ROCCA DI MONTMASSI LE FOCAIE - SANGIOVESE, ITALIE - 28\$
CHÂTEAU CAROLLE - ASSEMBLAGE, FRANCE - 32\$

BIÈRE

LOCALE OU IMPORTÉE - 8\$
MICROBRASSERIE - 10\$

COCKTAIL

MAISON - 8\$
PRÊT À BOIRE - 6\$ (en cannette)

SANS ALCOOL

MOCKTAILS MAISON - 6\$
BIÈRE - 6\$
MOÛT DE POMME MICHEL JODOIN, QUÉBEC - 12\$
PRÊT À BOIRE - 8\$



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 en-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

LOCATION DE MATÉRIEL

Nous pouvons vous fournir tout le matériel
et décoration nécessaire pour votre
évènement.