



**COFFRETS
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\$

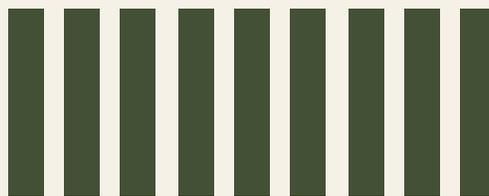
- 👉 PÂTES FRAÎCHES
- 👉 LONGE DE PORC
- 👉 OEUF MI-CUIT AU SOJA
- 👉 BOUILLON TONKOTSU DE PORC
- 👉 SHIITAKÉ, CHOU, CAROTTE, CORIANDRE, OIGNON VERT
- 👉 BISCUITS MAISON

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





COFFRETS LUNCH FORFAIT PRIX D'AMI

Minimum de 15 convives - Couverts inclus

VOLAILE

12.95\$

- WRAP AU POULET, BACON, LAITUE ROMAINE, TOMATES, PARMESAN, VINAIGRETTE CÉSAR
- FRUIT FRAIS ENTIER
- PETIT CHOCOLAT NOIR

VEGAN

12.95\$

- WRAP AU TOFU TANDOORI, CONCOMBRE, LAITUE, CAROTTE AU CARVI, CORIANDRE, SAUCE COCO-TANDOORI ET MENTHE
- MANGUES SÉCHÉES BIOLOGIQUES
- BOULE D'ÉNERGIE MAISON (1 p.p.)

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE

POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT

TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE

COFFRETS LUNCH

Minimum de 8 convives - Couverts inclus

LE RAPIDO BISTRO (VÉGAN ET SANS GLUTEN)

22\$

- 🍴 FALAFELS, TREMPETTE TAHINI
- 🍴 BURGER SANS GLUTEN, TOFU MARINÉ, BETTERAVES, LAITUE, BABA GANOUSH, RELISH DE NAVET, AUBERGINE ET OIGNONS ROUGES MARINÉS
- 🍴 TABOULÉ DE QUINOA AUX POIS CHICHES, ROQUETTE, NAVETS MARINÉS, PIMENTS BANANE, PERSIL, VINAIGRETTE AU CITRON ET ÉPICES TAJINE
- 🍴 BLONDIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

LE VÉGÉTAL (VÉGAN ET SANS GLUTEN)

22\$

- 🍴 CRUDITÉS ET HOUMOUS MAISON
- 🍴 BURGER SANS GLUTEN, LÉGUMES RÔTIS (AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS)
- 🍴 QUINOA AUX LÉGUMES GRILLÉS, MUFFLETA, VINAIGRETTE À LA RÉDUCTION BALSAMIQUE ET À L'ORIGAN
- 🍴 SALADE DE FRUITS

L'UMAMI (VÉGÉTARIEN)

22\$

- 🍴 FROMAGE CHEDDAR ET RAISINS
- 🍴 BANH-MI DE SEITAN LAQUÉ AU SOJA ET SÉSAME, MAYO AU GINGEMBRE, KIMCHI DE CAROTTES ET DAIKON MARINÉS, CORIANDRE
- 🍴 VERMICELLES DE RIZ AVEC FÈVES GERMÉES, EDAMAMES, POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CHOU NAPPA, BASILIC THAÏ, VINAIGRETTE THAÏE
- 🍴 BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT MAISON

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE

COFFRETS LUNCH

Minimum de 8 convives - Couverts inclus

LE TOP CHRONO (SAUMON)

22\$

- ☛ CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON
- ☛ BAGEL AU SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME, CIBOULETTE, ANETH ET ZESTE DE CITRON, CONCOMBRE, CÂPRES, ÉPINARDS
- ☛ SALADE MÉDITERRANÉENNE : CONCOMBRES, TOMATES, POIVRONS ET OLIVES
- ☛ STRUDEL FRAISE-RHUBARBE

LE SNACK'N'GO (CREVETTE)

22\$

- ☛ TERRINE DE PORC DE CAMPAGNE, DIJONNAISE ET CORNICHON
- ☛ GUÉDILLE DE CREVETTES DE MATANE, AVOCAT, LAITUE, CÉLERI, CONCOMBRE, ANETH, MAYONNAISE AU CITRON
- ☛ MESCLUN, BETTERAVE, CHOU ROUGE, PACANES CARAMÉLISÉES, VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES DU QUÉBEC
- ☛ TARTE AUX BLEUETS

LE LUNCH EXPRESS (POULET)

22\$

- ☛ PIZZA VÉGÉTARIENNE
- ☛ WRAP DE POULET, BACON, LAITUE ROMAINE, TOMATES, PARMESAN, VINAIGRETTE CÉSAR
- ☛ POMMES DE TERRE GABRIELLE, BACON, CORNICHONS, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE
- ☛ BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT MAISON

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE

COFFRETS LUNCH

Minimum de 8 convives - Couverts inclus

MON P'TIT POULET

22\$

- 👉 FROMAGE OKA ET RAISINS
- 👉 BURGER, POULET CROUSTILLANT AU CHIPOTLE, AVOCAT, CORIANDRE FRAÎCHE, TOMATE, LAITUE, TARTINADE D'HARICOTS NOIRS AU CUMIN
- 👉 HARICOTS ROUGES, PATATES DOUCES AU CHIPOTLE, ÉPINARDS, TOMATES, ÉMULSION À L'AVOCAT
- 👉 STRUDEL FRAISE-RHUBARBE

LE PIRI (POULET)

22\$

- 👉 CREVETTES ET BEURRE À L'AIL CITRONNÉ
- 👉 BAGUETTE AU POULET PIRI PIRI, CHEDDAR FORT, OIGNONS CONFITS, TOMATES, MAYONNAISE AU PAPRIKA FUMÉ
- 👉 RIZ À L'ESPAGNOLE : CHORIZO, POIVRONS, TOMATES, OLIVES VERTES, POIS VERTS, VINAIGRETTE AUX ÉPICES À PAËLLA
- 👉 TARTE AU CITRON

LE JAMBON-BEURRE

22\$

- 👉 FROMAGE BRIE ET RAISINS
- 👉 BAGUETTE JAMBON-BEURRE, DIJONNAISE, CORNICHONS, EMMENTAL, LAITUE
- 👉 CHOIX DE BRUXELLES, LAITUE FRISÉE ROUGE, VINAIGRETTE STILTON ET CIBOULETTE
- 👉 BISCUITS MAISON

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE



COFFRETS LUNCH

Minimum de 8 convives - Couverts inclus

LA PARFAITE PORCHETTA

22\$

- 🍴 CHARCUTERIES FINES ET MARINADES
- 🍴 SOUS-MARIN PROCHETTA, PROVOLONE, AÏOLI, SALADE DE CHOU MAISON, PIMENTS BANANE, AUBERGINES MARINÉES ÉPICÉES
- 🍴 PANZANELLA AUX TOMATES CERISES, ROQUETTE, OIGNONS ROUGES, CROÛTONS, VINAIGRETTE À L'AIL CONFIT
- 🍴 CHOCOLAT FERRERO CITRON ET NOISETTE

LE FLASH LUNCH (BOEUF)

22\$

- 🍴 FROMAGE OKA ET RAISINS
- 🍴 BURGER DE RÔTI DE BOEUF AUX ÉPICES DE MONTRÉAL, CORNICHONS, AÏOLI, OIGNONS CARAMÉLISÉS, LAITUE, TOMATES
- 🍴 CÉSAR CLASSIQUE : BACON, CROÛTONS, PARMESAN, VINAIGRETTE CÉSAR
- 🍴 BISCUITS MAISON

LE TAOUK (AGNEAU)

22\$

- 🍴 TIAN DE LÉGUMES GRILLÉS
- 🍴 WRAP AGNEAU SHAWARMA, TOMATE, CAROTTE, CONCOMBRE, NAVET MARINÉ,
- 🍴 LAITUE, HOUMOUS À L'AIL, OIGNON, PIMENTS BANANE, TABOULÉ FENOUIL AU ZAATAR, ROQUETTE, COURGETTE, TOMATES, PERSIL FRAIS
- 🍴 STRUDEL FRAISE-RHUBARBE

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE



COFFRETS LUNCH MODIFICATIONS

REPLACEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE

- 👉 FALAFELS, TREMPETTE TAHINI
- 👉 BEIGNETS DE COURGETTES ET OLIVES
- 👉 CREVETTES ET BEURRE À L'AIL CITRONNÉ
- 👉 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

REPLACEZ VOTRE DESSERT

SUPPLÉMENT DE 4,50\$

- 👉 TIRAMISU
- 👉 TARTE AU CITRON
- 👉 TARTE AUX BLEUETS
- 👉 MACARON FRAISES, ÉPICES BORÉALES
- 👉 CHOCOLAT FERRERO AU CITRON ET NOISETTES
- 👉 MINI-GOURMANDISES

FORMULES DELUXE

Minimum de 8 convives - 8 choix identiques - Couverts inclus
Disponible en formule Buffet ou Coffret individuel

VENI VIDI VICI

33\$

- 👉 TIAN DE LÉGUMES GRILLÉS
- 👉 PIZZA VÉGÉTARIENNE DU MOMENT
- 👉 ARTICHAUTS ET OLIVES
- 👉 SALADE DE CHAMPIGNONS MARINÉS
- 👉 SOUS-MARIN AU PROSCIUTTO ET SALAMI, MOZZARELLA FRAÎCHE, ROQUETTE, PESTO, TOMATES, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE
- 👉 PÂTES COQUILLES, PESTO DE BASILIC, ÉPINARDS, CUBES DE COURGETTE, TOMATES CERISES, PERLES DE MOZZARELLA, AUBERGINE MARINÉE, VINAIGRETTE AU VIN ROUGE
- 👉 TIRAMISU

PLUS VERT QUE CHEZ LE VOISIN (VEGAN)

33\$

- 👉 FINANCIER ZAATAR RAÏTA VÉGAN, COMPOTÉE DE POIVRONS ROUGES
- 👉 CAKE DE HARICOTS AUX ÉPICES TAJINE, ZAALOUK D'AUBERGINE, TOMATES CERISES, CORIANRE
- 👉 CRUDITÉS ET HOUMOUS
- 👉 TIAN DE LÉGUMES GRILLÉS
- 👉 FALAFELS, TREMPETTE TAHINI ET LÉGUMES MARINÉS (AUBERGINES, OLIVES, ARTICHAUTS)
- 👉 TABOULÉ DE QUINOA, POIS CHICHES, ROQUETTE, NAVETS MARINÉS, PIMENTS BANANE, PERSIL, VINAIGRETTE CITRON ET ÉPICES TAJINE
- 👉 FRUITS AU CHOCOLAT NOIR

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE

FORMULES DELUXE

Minimum de 8 convives - 8 choix identiques - Couverts inclus
Disponible en formule Buffet ou Coffret individuel

NORI MISO

33\$

- 🍴 TATAKI DE THON LAQUÉ AU MISO FURIKAKE
- 🍴 ONGLET DE BOEUF BULGOGI À LA CORÉENNE, ÉMULSION GOCHUJANG
- 🍴 SHRIMP CAKE AUX PIMENTS CORÉENS, SAUCE TARTARE
- 🍴 FROMAGES FINS DU TERROIR ET RAISINS
- 🍴 CRAQUELINS DELUXE
- 🍴 BAO BUN DE VOLAILLE AUX CINQ ÉPICES CHINOISES ET SHAOXING, KIMCHI, JULIENNE DE CAROTTES, CORIANDRE, MAYO ÉPICÉE
- 🍴 VERMICELLES DE RIZ AVEC FÈVES GERMÉES, EDAMAMES, POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CHOU NAPPA, BASILIC THAÏ, VINAIGRETTE THAÏE
- 🍴 CHOCOLAT FERRERO CITRON ET NOISETTES

MER NATURE

33\$

- 🍴 CREVETTE GÉANTE, SAUCE COCKTAIL
- 🍴 SAUMON FUMÉ, BOURSIN FOUETTÉ À LA CIBOULETTE, CITRON, CÂPRES, OIGNONS ROUGES MAINÉS À L'ANETH, BLINIS
- 🍴 FROMAGES FINS DU TERROIR ET RAISINS
- 🍴 CRAQUELINS DELUXE
- 🍴 MORUE, GREMOLATA
- 🍴 FENOUIL AU ZAAATAR, ROQUETTE, COURGETTE, TOMATES, PERSIL FRAIS
- 🍴 MACARON AUX FRAISES, ÉPICES BORÉALES

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT
TOUS CES ITEMS SONT DISPONIBLES INDIVIDUELLEMENT À LA CARTE

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



CARTE DES VINS

BULLES

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

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

PAUL MAS - CABERNET DE CABERNET, FRANCE - 26\$
BORSAO - ASSEMBLAGE, ESPAGNE - 26\$
MODELO MASI - MERLOT, ITALIE - 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 - 4\$
BIÈRE - 6\$
MOÛT DE POMME MICHEL JODOIN, QUÉBEC - 12\$
PRÊT À BOIRE - 6\$



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