



MENU

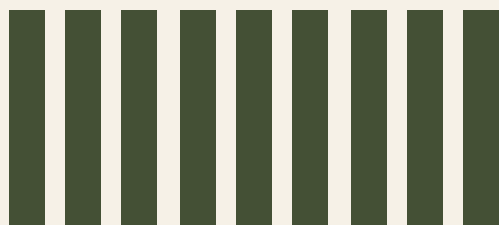
DU 9 MARS AU 3 MAI 2026

Julien-Leblanc

TRAITEUR



SALADES-REPAS	3
COFFRETS PRIX D'AMI.....	4
COFFRETS LUNCH CLASSIQUES	5
COFFRETS FORMULE DELUXE...	11
BUFFETS FROIDS	12
BREUVAGES	17
CARTE DES VINS.....	18
AUTRES SERVICES	19



Julien-Leblanc

TRAITEUR





SALADES REPAS

DISPONIBLES EN TOUT TEMPS

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

SÉOUL (VÉGAN) 21\$

- 🍴 TOFU BULGOGI PANÉ AU SÉSAME, ÉMULSION GOCHUJANG ET HUILE DE SÉSAME
- 🍴 VERMICELLES DE RIZ, CONCOMBRE, CAROTTES, CHOUX ROUGE, OIGNONS VERTS, CORIANDRE, VINAIGRETTE SOJA, GOCHUJAN ET HUILE DE SÉSAME
- 🍴 ROCHER COCO

GRECO 23.50\$

- 🍴 SAUMON GRILLÉ, ZESTES DE CITRON, YOGOURT GREC À L'ANETH
- 🍴 SÉLECTION DE LÉGUMES GRILLÉS
- 🍴 SALADE MÉDITERRANÉENNE : CONCOMBRE, OLIVES, TOMATES CERISES, FÊTA
- 🍴 MESCLUN ET RIZ BRUN, VINAIGRETTE AU MIEL ET ORIGAN
- 🍴 CHEESECAKE DU MOMENT

TAOUK 23.50\$

- 🍴 POITRINE DE POULET GRILLÉ AU ZAATAR, LABNEH ET MENTHE FRAÎCHE
- 🍴 TABOULÉ : PERSIL, MENTHE, TOMATES, OIGNONS
- 🍴 COUSCOUS, NAVETS MARINÉS
- 🍴 VINAIGRETTE AU CITRON CONFIT
- 🍴 PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE



COFFRETS LUNCH FORFAIT PRIX D'AMI

COFFRETS À 14\$ DISPONIBLES EN TOUT TEMPS

Minimum de 15 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

VEGAN

- 👉 SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, TOFU BULGOGI PANÉ EN CROÛTE DE SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS MARINÉS, AÏOLI VEGAN, CORIANDRE
- 👉 ROCHER COCO

VOLAILE

- 👉 WRAP AU POULET ZAATAR, LABNEH, TOMATES, NAVETS MARINÉS, SALADE D'HERBES FRAÎCHES STYLE TABOULEH, SAUCE TAHINI
- 👉 BISCUITS

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

COFFRETS À 24\$ DISPONIBLES EN TOUT TEMPS

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

LE UMAMI (VEGAN)

- BOUQUET DE CRUDITÉS, HUMMUS
- SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, TOFU BULGOGI PANÉ EN CROÛTE DE SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS MARINÉS, AÏOLI VEGAN, CORIANDRE
- VERMICELLES DE RIZ, CONCOMBRE, CAROTTES, CHOUX ROUGE, OIGNONS VERTS, CORIANDRE, VINAIGRETTE SOJA, GOCHUJAN ET HUILE DE SÉSAME
- BLONDIE CITRON, PAVOTS ET CANNEBERGES

LE LUNCH EXPRESS (POULET)

- FALAFELS, TREMPETTE TAHINI
- WRAP AU POULET ZAATAR, LABNEH, TOMATES, NAVETS MARINÉS, SALADE D'HERBES FRAÎCHES STYLE TABOULEH, SAUCE TAHINI
- SALADE MÉDITERRANÉENNE : CONCOMBRE, OLIVES, TOMATES CERISES, FÊTA
- BISCUITS

LE CLASSIQUE (PORC)

- FROMAGE BRIE ET RAISINS
- BAGUETTINE, JAMBON BLANC, EMMENTAL, CORNICHONS, TOMATES, DIJONNAISE, LAITUE
- SALADE, VINAIGRETTE CÉSAR, CROÛTONS ET BACON (À PART)
- TARTELETTE AUX AMANDES, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET ÉPICES

LE FLASH LUNCH (BOEUF)

- FROMAGE CHEDDAR ET RAISINS
- PAGNOTTA, RÔTI DE BOEUF AUX ÉPICES À STEAK DE MONTRÉAL, FROMAGE SUISSE, CHAMPIGNONS, MAYO TRUFFÉE, LAITUE
- MESCLUN, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET ÉRABLE
- GUIMAUVE, CHOCOLAT NOIR, NOUGATINE DE SARRASIN

CHANGEZ VOTRE SANDWICH PAR **UNE PROTÉINE FROIDE EN PAGE 16**

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE

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

COFFRETS LUNCH

COFFRETS À 24\$ DISPONIBLES DU 9 MARS AU 22 MARS

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

LE VÉGÉTAL (VÉGÉTARIEN)

- ❧ BOUQUET DE CRUDITÉS, TREMPETTE MAISON
- ❧ FOCACCIA, LÉGUMES GRILLÉS, MUFFELATTA, MAYO AU PESTO, MOZZARELLA FRAÎCHE, ROQUETTE
- ❧ MESCLUN, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET SIROP D'ÉRABLE
- ❧ GUIMAUVE, CHOCOLAT NOIR, NOUGATINE DE SARRASIN

LE TOP CHRONO (POISSON)

- ❧ SÉLECTION DE LÉGUMES GRILLÉS
- ❧ SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, SAUMON FUMÉ, CITRON, ANETH, FROMAGE À LA CRÈME, CÂPRES, HERBES FRAÎCHES, FENOUIL, LAITUE
- ❧ SALADE DE POMMES DE TERRE GABRIELLE, OEUF DURS, CORNICHONS, BACON (À PART), VINAIGRETTE À LA MOUTARDE
- ❧ BISCUITS

LA PAUSE MIDI (DINDE)

- ❧ PIZZA VÉGÉ
- ❧ BRETZEL, DINDE FUMÉE, ÉPINARDS À LA CRÈME, MOUTARDE À L'ANCIENNE
- ❧ SALADE DE TOMATES CERISES, PERLES DE MOZZARELLA, BASILIC FRAIS, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
- ❧ TARTELETTE AUX AMANDES, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET ÉPICES

MON P'TIT CANARD (VOLAILLE)

- ❧ FROMAGE OKA ET RAISINS
- ❧ BAGUETTINE, RILLETTE DE CANARD, OIGNONS CARAMÉLISÉS, MOUTARDE DE DIJON, LAITUE
- ❧ SALADE DE TOMATES CERISES, PERLES DE MOZZARELLA, BASILIC FRAIS, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
- ❧ CHEESECAKE DU MOMENT

CHANGEZ VOTRE SANDWICH PAR **UNE PROTÉINE FROIDE EN PAGE 16**

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE

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

COFFRETS LUNCH

COFFRETS À 24\$ DISPONIBLES DU 23 MARS AU 5 AVRIL

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

LE TULUM (VÉGÉTARIEN)

- ❧ FROMAGE CHEDDAR ET RAISINS
- ❧ WRAP AU TOFU CHIPOTLE, PATATES DOUCES, TOMATES, SALADE DE CHOU ROUGE ET CORIANDRE, CRÈME SÛRE AU CUMIN
- ❧ RUBANS DE CAROTTES ET COURGETTES, GRANOLA SALÉ AU SARRASIN, GRAINES DE TOURNESOL ET CITROUILLE, MIEL, VINAIGRETTE À L'ORANGE
- ❧ ROCHER COCO

LE MÉDI (POISSON)

- ❧ BOUQUET DE CRUDITÉS, TREMPETTE MAISON
- ❧ BAGUETTINE, SAUMON GRILLÉ STYLE SLOUVAKI, TAPENADE D'OLIVES, POIVRONS RÔTIS, CRÈME DE FÊTA ET ORIGAN, LAITUE
- ❧ SALADE D'ORZO, PESTO, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES
- ❧ PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION

LE PIRI PIRI (POULET)

- ❧ CROQUETTES DE MORUE, SAUCE TARTARE
- ❧ PAGNOTTA, POULET PIRI PIRI, MANCHEGO, TOMATES, ROQUETTE, AÏOLI
- ❧ RUBANS DE CAROTTES ET COURGETTES, GRANOLA SALÉ AU SARRASIN, GRAINES DE TOURNESOL ET CITROUILLE, MIEL, VINAIGRETTE À L'ORANGE
- ❧ BISCUITS

LE MILANO (PORC)

- ❧ PIZZA VÉGÉ
- ❧ FOCACCIA, CHARCUTERIES FINES, MOZZARELLA FRAÎCHE, MUFFELATTA, PESTO, ROQUETTE
- ❧ SALADE D'ORZO, PESTO, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES
- ❧ GUIMAUVE, CHOCOLAT NOIR, NOUGATINE DE SARRASIN

**CHANGEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE EN PAGE 16
AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT**

COFFRETS LUNCH

COFFRETS À 24\$ DISPONIBLES DU 6 AVRIL AU 19 AVRIL

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

LE MIMOSA (VÉGÉTARIEN)

- 🍴 PIZZA VÉGÉ
- 🍴 BAGUETTINE, OMELETTE, CHÈVRE, OIGNONS CARAMELISÉS, MAYO TRUFFÉE, ROQUETTE
- 🍴 SALADE DE CHOU KALE, CHOU ROUGE, GRAINES DE CITROUILLE, VINAIGRETTE TAHINI
- 🍴 PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION

LE FISH N SHIP (POISSON)

- 🍴 FROMAGE CHEDDAR, RAISINS
- 🍴 WRAP, MORUE PANÉE, SAUCE TARTARE, SALADE DE FENOUIL ET PERSIL, LAITUE
- 🍴 SALADE DE PATATES DOUCES, TOMATES, ÉPINARDS, ÉPICES INNU
- 🍴 TARTELETTE AUX AMANDES, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET ÉPICES

LE ATHENA (POULET)

- 🍴 SÉLECTION DE LÉGUMES GRILLÉS
- 🍴 PAGNOTTA, POULET STYLE SLOUVAKI, TAPENADE D'OLIVES, POIVRONS RÔTIS, CRÈME À LA FÊTA ET À L'ORIGAN, LAITUE
- 🍴 SALADE DE PATATES DOUCES, TOMATES, ÉPINARDS, ÉPICES INNU
- 🍴 BLONDIE AU CITRON, PAVOTS, CANNEBERGES

LE SÉSAME (BOEUF)

- 🍴 FROMAGE OKA, RAISINS
- 🍴 SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, BOEUF LAQUÉ, SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS MARINÉS, AÏOLI, CORIANDRE
- 🍴 SALADE DE CHOU KALE, CHOU ROUGE, GRAINES DE CITROUILLE, VINAIGRETTE TAHINI
- 🍴 CHEESECAKE DU MOMENT

**CHANGEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE EN PAGE 16
AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT**

COFFRETS LUNCH

COFFRETS À 24\$ DISPONIBLES DU 20 AVRIL AU 3 MAI

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

LE FALAFOLIE (VEGAN)

- ☛ SÉLECTION DE LÉGUMES GRILLÉS
- ☛ SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, FALAFELS, TOMATES, NAVETS MARINÉS, SALADE D'HERBES FRAÎCHES STYLE TABOULÉ, RAÏTA VEGAN, SAUCE TAHINI
- ☛ SALADE DE FENOUIL, SUPRÊMES D'ORANGE, CORIANDRE, HUILE DE DE SÉSAME
- ☛ ROCHER COCO

LE MER NATURE (POISSON)

- ☛ GRAVLAX DE SAUMON ET BETTERAVES, CRAQUELINS
- ☛ PAGNOTTA, RILLETES DE THON, ZESTES DE CITRON, CIBOULETTE ET ANETH, TAPENADE D'OLIVES, RADIS, LAITUE
- ☛ SALADE DE FENOUIL, SUPRÊMES D'ORANGE, CORIANDRE, HUILE DE DE SÉSAME
- ☛ GUIMAUVE, CHOCOLAT NOIR, NOUGATINE DE SARRASIN

LE THALI (POULET)

- ☛ FROMAGE CHEDDAR, RAISINS
- ☛ BRETZEL, POULET TANDOORI, SALADE D'HERBES FRAÎCHES, YOGOURT CARVI
- ☛ SALADE DE BETTERAVES, ESTRAGON, FROMAGE DE CHÈVRE
- ☛ BISCUITS

L'ARGENTINA (BOEUF)

- ☛ BOUQUET DE CRUDITÉS, TREMPETTE MAISON
- ☛ WRAP, LANIÈRES DE BOEUF AU PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI, MANCHEGO, LAITUE
- ☛ SALADE DE BETTERAVES, ESTRAGON, FROMAGE DE CHÈVRE
- ☛ CHEESECAKE DU MOMENT

**CHANGEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE EN PAGE 16
AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
POUR TOUTE MODIFICATION, DES FRAIS DE 2\$ S'APPLIQUERONT PAR CHANGEMENT**



COFFRETS LUNCH MODIFICATIONS

REMPLEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE

SUPPLÉMENT DE 3.50\$

- 🔥 TOFU BULGOGI PANÉ AU SÉSAME, ÉMULSION GOCHUJANG ET HUILE DE SÉSAME
- 🔥 FALAFELS, TREMPETTE TAHINI
- 🔥 SAUMON GRILLÉ, ZESTES DE CITRON, YOGOURT GREC À L'ANETH
- 🔥 CROQUETTES DE MORUE, SAUCE TARTARE
- 🔥 POITRINE DE POULET GRILLÉ AU ZAATAR, LABNEH ET MENTHE FRAÎCHE
- 🔥 ONGLET DE BOEUF GRILLÉ AU PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI

FORMULES DELUXE

COFFRETS OU BUFFET DISPONIBLES **EN TOUT TEMPS**

Minimum de 8 convives - 8 sélections identiques - Couverts inclus

LE LISBONNE - 35\$

- 🍴 CROQUETTES DE MORUE, SAUCE TARTARE
- 🍴 SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES, LÉGUMES GRILLÉS ET MARINADES
- 🍴 FROMAGE MANCHEGO ET RAISINS, CRAQUELINS DELUXE
- 🍴 ONGLET DE BOEUF GRILLÉ AU PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI
- 🍴 MESCLUN, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET SIROP D'ÉRABLE
- 🍴 TARTELETTE AUX AMANDES, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET ÉPICES

D'ICI OU D'AILLEURS - 37\$

- 🍴 OEUF MIMOSA
- 🍴 PANISSE DE POIS CHICHES, MOUSSELINE D'ARTICHAUTS, TOMATES SÉCHÉES, CHIPS DE BETTERAVE
- 🍴 RILLETES DE CANARD ET CORNICHONS
- 🍴 SÉLECTION DE FROMAGES FINS DU TERROIR ET RAISINS, CRAQUELINS DELUXE
- 🍴 MI-CUIT DE THON AUX HERBES
- 🍴 SALADE MÉDITERRANÉENNE : CONCOMBRE, TOMATES CERISES, OLIVES, FÊTA
- 🍴 CHEESECAKE DU MOMENT

LE CARI - 34\$ (VEGAN)

- 🍴 BHABI DE COURGETTES, CHUTNEY AU CARVI
- 🍴 BOUQUET DE CRUDITÉS ET HUMMUS
- 🍴 POIS CHICHES CROUSTILLANTS AU CURRY
- 🍴 TOFU TANDOORI, RAÏTA VEGAN ET PAIN NAAN
- 🍴 MESCLUN, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE À LA MOUTARE À L'ANCIENNE ET SIROP D'ÉRABLE
- 🍴 BLONDIE AU CITRON, PAVOTS ET CANNEBERGES

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



BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CONSTRUISEZ VOTRE MENU*

24\$

1 CHOIX D'ENTRÉE 1 CHOIX DE SALADE
1 CHOIX DE SANDWICH 1 CHOIX DE DESSERT

*4 SÉLECTIONS IDENTIQUES

CHOIX D'ENTRÉE

- ❖ CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON (OU HOUMOUS)
- ❖ SÉLECTION DE LÉGUMES GRILLÉS
- ❖ FROMAGE ET RAISINS (OKA, BRIE OU CHEDDAR)
- ❖ PIZZA VÉGÉTARIENNE
- ❖ FALAFELS, TREMPETTES TAHINI
- ❖ GRAVLAX DE SAUMON MAISON À LA BETTERAVE, ANETH, CITRON ET CRAQUELINS

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

DISPONIBLE EN TOUT TEMPS

- ✦ SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, TOFU BULGOGI ET PANÉ EN CROÛTE DE SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS MARINÉS, AÏOLI VEGAN, CORIANDRE
- ✦ WRAP, POULET ZAATAR, LABNEH, TOMATES, NAVETS MARINÉS, SALADE D'HERBES FRAÎCHES STYLE TABOULÉ, SAUCE TAHINI
- ✦ PAGNOTTA, RÔTI DE BOEUF AUX ÉPICES À STEAK DE MONTRÉAL, FROMAGE SUISSE, CHAMPIGNONS, MAYO TRUFFÉE, LAITUE
- ✦ BAGUETTINE, JAMBON BLANC, EMMENTAL, CORNICHONS, TOMATES, DIJONNAISE, LAITUE

DISPONIBLE DU 9 mars au 22 mars

- ✦ FOCACCIA, LÉGUMES GRILLÉS, MUFFELATTA, PESTO, MOZZA FRAÎCHE, ROQUETTE
- ✦ SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, SAUMON FUMÉ, CITRON ET ANETH, FROMAGE À LA CRÈME AUX CÂPRES ET HERBES FRAÎCHES, FENOUIL, LAITUE
- ✦ BRETZEL, DINDE FUMÉE, ÉPINARDS À LA CRÈME, MOUTARDE À L'ANCIENNE
- ✦ BAGUETTINE, RILLETES DE CANARD, OIGNONS CARAMÉLISÉS, MOUTARDE DE DIJON, SALADE

DISPONIBLE DU 23 mars au 5 avril

- ✦ WRAP TOFU CHIPOTLE, PATATES DOUCES, TOMATES, SALADE DE CHOU ROUGE ET CORIANDRE, MAYO VEGAN AU CUMIN
- ✦ PAGNOTTA, POULET PIRI PIRI, MANCHEGO, TOMATES, ROQUETTE, AÏOLI
- ✦ BAGUETTINE, SAUMON GRILLÉ STYLE SLOUVAKI, TAPENADES D'OLIVES, POIVRONS RÔTIS, CRÈME FÉTA ET ORIGAN, LAITUE
- ✦ FOCCACIA, CHARCUTERIES FINES, MOZZA FRAÎCHE, MUFFELATTA, PESTO, ROQUETTE

BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CHOIX DE SANDWICH

DISPONIBLE DU 6 avril au 19 avril

- ✦ BAGUETTINE, OMELETTE, CHÈVRE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, MAYO TRUFFÉE, ROQUETTE, TOMATES
- ✦ WRAP, MORUE PANÉE, SAUCE TARTARE, SALADE DE FENOUIL ET PERSIL, LAITUE
- ✦ PAGNOTTA, POULET STYLE SLOUVAKI, TAPENADE D'OLIVES, POIVRONS RÔTIS, CRÈME DE FÉTA ET ORIGAN, LAITUE
- ✦ SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, BOEUF LAQUÉ ET SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS MARINÉS

DISPONIBLE DU 20 avril au 3 mai

- ✦ SOUS-MARIN AUX GRAINES DE PAVOT, FALAFELS, TOMATES, NAVETS MARINÉS, SALADE D'HERBES FRAÎCHES STYLE TABOULÉ, RAÏTA VEGAN ET SAUCE TAHINI
- ✦ PAGNOTTA, RILLETTES DE THON AU ZESTE DE CITRON, CIBOULETTE ET ANETH, TAPENADE D'OLIVES, RADIS, LAITUE
- ✦ BRETZEL, POULET TANDOORI, SALADE D'HERBES FRAÎCHES, MAYO VEGAN AU CARVI
- ✦ WRAP, LANIÈRES DE BOEUF AU PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI, FROMAGE MANCHEGO, LAITUE

REMPLACEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE

SUPPLÉMENT DE 3\$

- ✦ TOFU PANÉ AU SÉSAME, ÉMULSION GOCHUJANG ET HUILE DE SÉSAME
- ✦ FALAFELS, TREMPETTE TAHINI
- ✦ SAUMON GRILLÉ, ZESTES DE CITRON, YOGOURT GREC À L'ANETH
- ✦ CROQUETTES DE MORUE, SAUCE TARTARE
- ✦ POITRINE DE POULET GRILLÉ AU ZAATAR, LABNEH ET MENTHE FRAÎCHE
- ✦ ONGLET DE BOEUF GRILLÉ AU PAPRIKA FUMÉ, SAUCE CHIMICHURRI

BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CHOIX DE SALADE

DISPONIBLE EN TOUT TEMPS

- ✦ SALADE MÉDITERRANÉENNE : CONCOMBRE, OLIVES, TOMATES CERISES, FÊTA
- ✦ MESCLUN, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ET SIROP D'ÉRABLE
- ✦ VERMICELLES DE RIZ, CONCOMBRE, CAROTTES, CHOUX ROUGE, OIGNONS VERTS, CORIANDRE, VINAIGRETTE SOJA, GOCHUJANG ET HUILE DE SÉSAME
- ✦ SALADE, VINAIGRETTE CÉSAR, CROÛTON, BACON (À PART)

DISPONIBLE DU 9 mars au 22 mars

- ✦ SALADE DE POMMES DE TERRE GABRIELLE, OEUF CUIT DUR, CORNICHONS, BACON (À PART), VINAIGRETTE À L'ANETH
- ✦ SALADE DE TOMATES CERISES, PERLES DE MOZZA, BASILIC FRAIS, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE

DISPONIBLE DU 23 mars au 5 avril

- ✦ ORZO, PESTO, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES
- ✦ RUBANS DE CAROTTES ET COURGETTES, GRANOLA SALÉ AU SARRASIN, GRAINES DE TOURNESOL ET CITROUILLE, MIEL, VINAIGRETTE À L'ORANGE

DISPONIBLE DU 6 avril au 19 avril

- ✦ SALADE DE PATATES DOUCES, TOMATES. ÉPINARDS, ÉPICES INNU
- ✦ SALADE DE CHOU KALE, CHOU ROUGE, GRAINES DE CITROUILLE, VINAIGRETTE TAHINI

DISPONIBLE DU 20 avril au 3 mai

- ✦ SALADE DE FENOUIL, SUPRÊMES D'ORANGE, CORIANDRE, HUILE DE SÉSAME
- ✦ SALADE DE BETTERAVES, ESTRAGON, FROMAGE DE CHÈVRE



BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CHOIX DE DESSERT

- ☞ ROCHER COCO (VÉGAN ET SANS GLUTEN)
- ☞ TARTELETTE AUX AMANDES, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET ÉPICES
- ☞ CHEESECAKE DU MOMENT
- ☞ BISCUITS
- ☞ FRUITS AU CHOCOLAT NOIR (VÉGAN ET SANS GLUTEN)
- ☞ GUIMAUVE, CHOCOLAT NOIR, NOUGATINE DE SARRASIN
- ☞ BLONDIE AU CITRON, PAVOTS ET CANNEBERGES (VÉGAN ET SANS GLUTEN)
- ☞ PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION (SANS GLUTEN)

AJOUTEZ UN BREUVAGE POUR UN FRAIS SUPPLÉMENTAIRE
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 de 960 ml)

☛ SMOOTHIE «RUBIS» - 6,50\$

(en bouteille individuelle)

framboise, fraise, bleuets, mûre, banane, lait d'avoine, fibres d'agrumes, stévia)

EAUX ET BOISSONS GAZEUSES*

(en cannette)

☛ EAU PURIFIÉE QUÉBÉCOISE - 3\$

☛ EAU PÉTILLANTE QUÉBÉCOISE - 3\$

☛ EAU AROMATISÉE BUBLY - 3\$

☛ EAU AROMATISÉE MAISON - 2\$

Citron et Canneberges

Concombre et Lime

Orange et Cannelle

☛ 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\$
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 - 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 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.