



**PLATEAUX
STATIONS
2025**

Julien-Leblanc

TRAITEUR

PLATEAUX À PARTAGER

Minimum de 10 convives

ANTIPASTI

15\$

- CHARCUTERIES FINES
- MARINADES : OLIVES, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CORNICHONS
- FROMAGES DU TERROIR
- RAISINS ET CRAQUELINS DELUXE
- LÉGUMES GRILLÉS

LA MER

28\$

- TRANCHES DE SAUMON FUMÉ
- BOURSIN FOUETTÉ À LA CIBOULETTE, CITRON, CÂPRES, OIGNONS ROUGES MARINÉS, ANETH ET BLINIS
- CEVICHE DE CALMAR À LA CORIANDRE ET LIME, FURIKAKE
- CREVETTE GÉANTE ET SAUCE COCKTAIL
- RILLETES DE SAUMON MAISON, ANETH ET ZESTES DE CITRON
- CROUSTILLES DE PITA

VÉGÉTARIEN

15\$

- CROUSTILLES DE PITA, TREMPETTE LABNEH À L'HUILE DE ZAAATAR
- POIS CHICHES CROUSTILLANTS AUX ÉPICES
- CRUDITÉS
- FALAFELS, TREMPETTE TAHINI
- MARINADES : NAVETS, AUBERGINES, OLIVES, ARTICHAUTS

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

*COUVERTS EN SUS

STATIONS

Nécessite du personnel sur place

PLATS DINATOIRES

Minimum 40 convives - Servi chaud uniquement - Vaisselle et ustensiles en SUS

**Mini plats élégants et savoureux, offrant plus qu'un canapé,
pour accompagner votre cocktail dînatoire.**

- ☞ RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, HOMARD POCHÉ, CRÈME FRAÎCHE - 12\$
- ☞ CEVICHE DE ST-JACQUES EN COQUILLE, LECHE DE TIGRE, OIGNONS MARINÉS, CONCOMBRE - 12\$
- ☞ RAVIOLO, BOEUF BRAISÉE, BEURRE BLANC NOISETTE, TRUFFE - 10\$
- ☞ CÔTELETTE D'AGNEAU, PISTACHES, TREMPETTE AUX HERBES DU BAS-DU-FLEUVE ET AIL NOIR - 8\$
- ☞ WAGYU FLAMBÉ, CAVIAR, CRÊPE À LA CIBOULETTE, CRÈME FRAÎCHE AU MISO - 28\$

STATION GRAZING - SUR DEMANDE

Minimum 20 convives - Vaisselle et ustensiles en SUS

**Une table généreusement garnie, élégante et abondante, mise en scène
comme une véritable œuvre gourmande, en libre-service sous forme de buffet**

- ☞ ANTIPASTI
- ☞ ASIATIQUE
- ☞ MOYEN-ORIENTALE
- ☞ GOURMANDISES
- ☞ BORÉAL

D'AUTRES UNIVERS GRAZING SONT POSSIBLES SUR DEMANDE.



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