



MENU TEMPS DES SUCRES

2026


Julien-Leblanc
TRAITEUR



🍁 **Le temps des sucres est enfin arrivé ! 🍁**
Disponible du 2 mars au 30 avril inclusivement

Chaque année, on l'attend avec impatience : cette période magique où l'air embaume le sirop d'érable, où les érables brillent au soleil et où nos papilles s'ouvrent à la gourmandise. Chez nous, c'est le moment parfait pour se réunir, rire, partager et surtout savourer les délices traditionnels du Québec.

Cette année, nous vous proposons deux types de menus pour célébrer la saison sucrée : un coffret ou buffet froid et un buffet chaud, tous préparés avec des ingrédients de qualité et des saveurs typiquement québécoises.

Et pour rendre l'expérience encore plus gourmande et unique, nous vous invitons à découvrir nos stations interactives avec chef, qui ajouteront une touche festive et surprenante à votre repas.

Alors laissez-vous tenter, venez célébrer le vrai goût du Québec et plongez dans cette saison sucrée qu'on attend tous avec impatience. Chez Julien-Leblanc, chaque bouchée est un petit moment de bonheur à l'érable !

Julien-Leblanc
TRAITEUR

TEMPS DES SUCRES

Couverts et ustensiles compostables inclus

FORMULES DE GROUPE :

8 à 24 : 25\$ pp
25 à 49 : 24\$ pp
50 à 74 : 23\$ pp
75 et plus : 22\$ pp

COFFRET/BUFFET FROID (minimum 8 personnes)

ENTRÉE : FROMAGES EN GRAINS ET RAISINS

SALADE (avec ou sans bacon) : SALADE DE BETTERAVES, JEUNES POUSSES, OIGNONS, VINAIGRETTE À L'ANETH ET ÉRABLE

CHOIX DE SANDWICH : (choix de minimum 4 par sélection)

🍁 BURGER, EFFILOCHÉ DE PORC À L'ÉRABLE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE OKA, SALADE DE CHOUX ROUGE, ROQUETTE, MAYONNAISE

🍁 BAGUETTE, POULET RÔTI ET LAQUÉ À L'ÉRABLE, MESCLUN, CANNEBERGES, POMMES CARAMÉLISÉES

DESSERT : MACARONS, CRÈME À L'ÉRABLE

FORMULES DE GROUPE :

12 à 24 : 40\$ pp
25 à 49 : 39\$ pp
50 à 74 : 38\$ pp
75 et plus : 37\$ pp

BUFFET CHAUD* (minimum 12 personnes)

ENTRÉE : SOUPE AUX POIS TRADITIONNELLE (sans porc)

SALADE (avec ou sans bacon) : SALADE DE BETTERAVES, JEUNES POUSSES, OIGNONS, VINAIGRETTE À L'ANETH ET ÉRABLE

PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENTS (assortiment) :

🍁 JAMBON CUIT SUR L'OS À L'ÉRABLE

🍁 SAUMON AU CROÛTE DE NOIX, SAUCE HOLLANDAISE

🍁 OMELETTE MUFFIN AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS À L'ÉRABLE, ÉPINARDS, FROMAGE DE CHÈVRE

🍁 CAROTTES GLACÉES À L'ÉRABLE, ESTRAGON

🍁 ALIGOT DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE OKA, CIBOULETTE

DESSERT : TARTELETTE AU SUCRE

*LOCATION DE RÉCHAUDS EN SUS

STATIONS INTERACTIVES*

Stations - Minimum 40 personnes

CARVING- 10\$ pp pour 80g / 18\$ pp pour 150g (avec chef)

- 🍁 JAMBON ENTIER, LAQUÉ À L'ÉRABLE (pièce de viande tranchée sur place par le chef)
- 🍁 ALIGOT DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE OKA
- 🍁 SALADE DE BETTERAVES, JEUNES POUSSES, OIGNONS,
VINAIGRETTE À L'ANETH ET ÉRABLE

TIRE D'ÉRABLE SUR NEIGE - 8\$ pp (avec chef)

- 🍁 TIRE D'ÉRABLE
- 🍁 BATONNETS

*PERSONNEL ET LOCATION DE MATÉRIEL EN SUS (cuve, glace, lampe chauffante, etc.)

NOTRE ÉQUIPE PEUT ÉGALEMENT VOUS METTRE DANS L'ATMOSPHÈRE
DE CABANE À SUCRE (DÉCORATIONS, LOCATION DE MATÉRIEL, ETC.) ET
VOUS OFFRIR LE SERVICE DES BREUVAGES

UNE QUESTION ? UNE RÉSERVATION ?

CONTACTEZ-NOUS !

PAR TÉLÉPHONE : 514-937-0698
PAR COURRIEL contact@julien-leblanc.com