



M E N U
2 0 2 6

Julien-Leblanc

T R A I T E U R



CANAPÉS

Minimum de 15 unités par bouchées sélectionnées

VEGAN

- 👉 PANISSE DE POIS CHICHES, MOUSSELINE D'ARTICHAUT, TOMATE SÉCHÉE, CHIPS DE BETTERAVE - 3.50\$
- 👉 RÖSTI DE PATATE DOUCE GARAM MASALA, RAÏTA VEGAN, GRAINES DE CITROUILLE TORRÉFIÉES, MENTHE FRAÎCHE - 3.50\$
- 👉 BAHJI DE COURGETTES, CHUTNEY AU CARVI - 3.50\$
- 👉 MINI BAO BUN, TOFU MAPO, SÉSAME, LÉGUMES MARINÉS, CORIANDRE - 5\$

VÉGÉTARIEN

- 👉 FINANCIER, CRÈME AU FROMAGE BLEU, POIRE AU PORTO - 3.50\$
- 👉 TÊTE DE MOINE, PALET BRETON, CONFITURE D'OIGNONS AU VIN ROUGE ET MIEL - 3.75\$
- 👉 CRAQUELIN DE GRUYÈRE, CRÈME DE TOMATES RÔTIES, BASILIC FRAIS - 3.75\$
- 👉 NEM AUX CHAMPIGNONS, TARTUFFE, RICOTTA, ESTRAGON - 3.50\$
- 👉 MINI BURGER DE LÉGUMES GRILLÉS, PAILLOT DE CHÈVRE, PESTO, ROQUETTE - 5\$

POISSON ET FRUITS DE MER

- 👉 ARANCINI DE MORUE CARI-COCO, ÉMULSION DE LIME ET KÉFIR, TOBIKO - 3.50\$
- 👉 BONBON DE GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE, CRÈME DE FENOUIL, OIGNONS ROUGES MARINÉS - 3.75\$
- 👉 MI-CUIT DE THON TERIYAKI, CROÛTE DE SÉSAME NOIR, MAYONNAISE AU WASABI, CORIANDRE - 3.75\$
- 👉 GUÉDILLE DE CREVETTES, MAYONNAISE CITRONNÉE, ANETH ET TOBIKO - 5\$
- 👉 TOURNEDOS DE PÉTONCLE, ÉRABLE, ROMARIN - 5\$
- 👉 YAKITORI DE PIEUVRE LAQUÉ AU CARMEL DE PONZU, FURIKAKE - 5\$





CANAPÉS

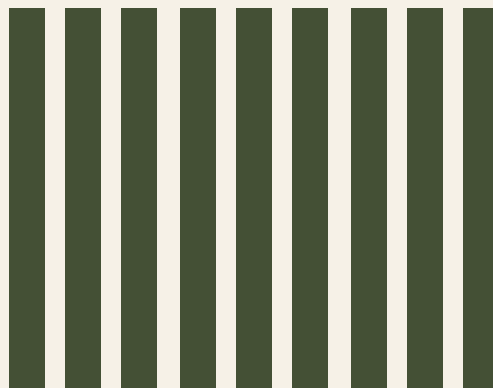
Minimum de 15 unités par bouchées sélectionnées

VOLAILLE

- ✦ POLPETTE DE VOLAILLE À LA MAROCAINE, CITRON CONFIT, OLIVE, RATATOUILLE TAJINE - 3.50\$
- ✦ PARFAIT DE FOIE GRAS DE CANARD, GÉNOISE, COMPOTÉE DE CERISES - 3.75\$
- ✦ BROCHETTE DE POULET LAQUÉ, ORANGE-GINGEMBRE, PISTACHES, SAUCE AIGRE DOUCE - 3.50\$
- ✦ CROMESQUIS DE RILLETES DE CANARD, DIJONNAISE, CORNICHONS - 3.50\$
- ✦ POLENTA DORÉE, CANARD FUMÉ, CRÈME DE BETTERAVES AU BALSAMIQUE BLANC - 3.75\$
- ✦ MINI BURGER, POULET FRIT, SALADE DE CHOUX ROUGE, MAYO CURRY - 5\$

VIANDE

- ✦ POLPETTE DE BOEUF, RICE CAKE, BRUNOISE DE CONCOMBRE ET MENTHE FRAÎCHE, FEUILLE DE RIZ CROUSTILLANTE - 3.50\$
- ✦ TARTARE DE BOEUF EN COUPOULE CROUSTILLANTE, TARTUFATA, PÉTALE DE PARMESAN - 3.75\$
- ✦ TATAKI DE VEAU, ÉMULSION À L'ESTRAGON, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES - 3.75\$
- ✦ CHOUQUETTE AU PROSCIUTTO ET CHANTILLY DE RICOTTA, SALSA DE CANTALOUPE AU VINAIGRE CHARDONNAY ET BASILIC 3.75\$





PLATEAU À PARTAGER

Minimum de 10 convives - Vendu par plateau de 10

ANTIPASTI

15.75\$

- 👉 CHARCUTERIES FINES
- 👉 MARINADES : OLIVES, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CORNICHONS
- 👉 FROMAGES FINS DU TERROIR ET RAISINS
- 👉 CRAQUELINS DELUXE (2 p.p.)
- 👉 LÉGUMES GRILLÉS

STATIONS

Nécessite du personnel sur place

STATION GRAZING - MENU PERSONNALISÉ 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.



BREUVAGES

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 - 85\$

VIN BLANC

PAUL MAS - GRENACHE BLANC, FRANCE - 27\$
LAUDUN - ASSEMBLAGE, FRANCE - 30\$
CA'BOLANI - PINOT GRIGIO, ITALIE - 30\$

VIN ROUGE

PAUL MAS - CABERNET DE CABERNET, FRANCE - 27\$
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.