



# MENU

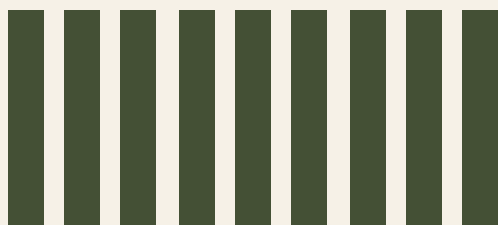
DU 24 AOÛT AU  
18 OCTOBRE

*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 CROQUATS, 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 24 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE**

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, OEUFS 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 7 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE**

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 21 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE**

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

## LE MIMOSA (VÉGÉTARIEN)

- 🍴 PIZZA VÉGÉ
- 🍴 BAGUETTINE, OMELETTE, CHÈVRE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, 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 FÉTA 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 5 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE**

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
- ☞ BREZEL, 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**



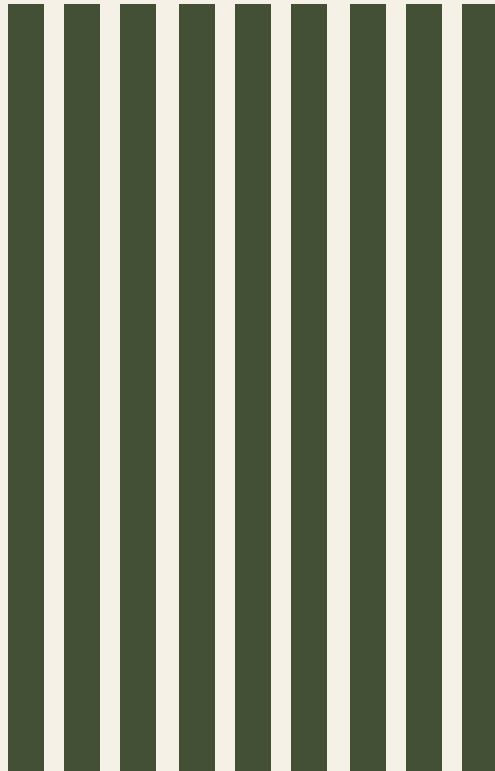
# COFFRETS LUNCH MODIFICATIONS

---

## REPLACEZ 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, FÉTA
- 🍴 CHEESECAKE DU MOMENT

## LE CARI - 34\$ (VEGAN)

- 🍴 BHAJI 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 24 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

- ✦ 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 7 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE

- ✦ 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 21 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

- ✦ 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 5 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE

- ✦ 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

## REMPLECEZ 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 ZAAATAR, 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 24 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

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

### DISPONIBLE DU 7 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE

- ❏ 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 21 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

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

### DISPONIBLE DU 5 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE

- ❏ 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
- ☞ 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, MOUGATINE DE SARRASIN
- ☞ BLONDIE AU CITRON, PAVOTS ET CANNEBERGES
- ☞ 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.