MENU

DU 14 DÉCEMBRE AU
24 DÉCEMBRE

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, FÉTA
- 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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

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

VOLAILLE

- 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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

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, FÉTA
- 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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

COFFRETS LUNCH

COFFRETS À 24$ DISPONIBLES DU 14 DÉCEMBRE AU 24 DÉCEMBRE

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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

COFFRETS LUNCH
MODIFICATIONS

REMPLACEZ 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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

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
- RILLETTES 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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

CONSTRUISEZ VOTRE MENU*

24$

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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

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 14 DÉCEMBRE AU 24 DÉCEMBRE

- 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, RILLETTES DE CANARD, OIGNONS CARAMÉLISÉS, MOUTARDE DE DIJON, SALADE

REMPLACEZ VOTRE SANDWICH PAR UNE PROTÉINE FROIDE

SUPPLÉMENT DE 3.50$

- 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

Julien-Leblanc
TRAITEUR

BUFFET FROID

Minimum de 8 convives - 4 sélections identiques - Couverts inclus

DISPONIBLE EN TOUT TEMPS

- SALADE MÉDITERRANÉENNE : CONCOMBRE, OLIVES, TOMATES CERISES, FÉTA
- 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 14 DÉCEMBRE AU 24 DÉCEMBRE

- 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

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)**

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, bleuet, mûre, banane, lait d'avoine, fibres d'agrumes, stévia)

EAUX ET BOISSONS GAZEUSES*
(en cannette)

- EAU PURIFIÉE QUÉBECOISE - 3$
- EAU PÉTILLANTE QUÉBECOISE - 3$
- EAU AROMATISÉE BUBLY - 3$
- SAN PELLEGRINO - 4$
- BOISSONS GAZEUSES - 3$
  Coca-Cola, Coca-Cola Diète, Pepsi
  Thé Glacé
  Sprite, 7up, 7up Diète
  Ginger Ale

*VERRES COMPOSTABLES ET DISTRIBUTRICES EN SUS

Julien-Leblanc
TRAITEUR

CARTE DES VINS

BULLES

PROSECCO ZONIN, ITALIE - 29$
NICOLAS FEUILLATE, CHAMPAGNE - 92$

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 - 10$
PRÊT À BOIRE - 8$ (en cannette)

SANS ALCOOL

MOCKTAILS MAISON - 8$
BIÈRE - 8$
MOÛT DE POMME MICHEL JODOIN, QUÉBEC - 16$
PRÊT À BOIRE - 8$

Julien-Leblanc
TRAITEUR

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.