



MENU
TRAITEUR



450 372-5125



DÉJEUNER À LA CARTE (minimum 10 personnes)

Muffin santé	p.p. 2,50
2 Viennoiseries (croissant OU chocolatine OU danoise beurre et confitures maison)	p.p. 6,25
Fruit frais entier	p.p. 2,50
Salade de fruits frais	p.p. 4,50
Pain banane et noix	p.p. 3,50
Biscuits maison végétariens et sans gluten (2)	p.p. 3,50

LES PLATEAUX (minimum 10 personnes)

LE CLASSIQUE	p.p. 4,50
Crudités, olives, tartinade d’artichauts, houmous végane, ketchup aux fruits maison, marinades maison	

FROMAGES FINS	p.p. 14,50
Assortiments de fromages de la région, fruits frais, craquelins, ketchup aux fruits maison et noix épicées gourmandes	

SAUMON FUMÉ	p.p. 12,00
Saumon fumé, bagel, fromage à la crème, câpres, oignons rouges	

FRUITS FRAIS coupés	p.p. 6,00
---------------------	-----------

CHARCUTERIES	p.p. 15,50
Coppa, prosciutto et pancetta, terrine de la Maison du gibier et saucisson fermier, olives, craquelins, ketchup aux fruits maison et oignons balsamique caramélisés	

VÉGANE	p.p. 14,50
Végé pâté, légumes grillés et marinés, crostini, ketchup aux fruits maison, antipasti, mini pita, humus, tzatzíki, falafels, feuilles de vignes farcies	

SANDWICH	p.p. 14,00
1½ sandwich par personne	
1 choix de sandwich	
○ Wrap césar au poulet; OU	
○ Wrap pois chiches, cari, babaganoush, roquette et canneberges; OU	
○ Rôti de bœuf, pain brioché, oignons rouges, roquette et mayonnaise au raifort; OU	
○ Végépâté, pain brioché, carottes marinées et roquette; OU	
○ Saumon fumé fromages à la crème, câpres, oignons rouges, luzerne)	

BOL POKÉ

César Canard fumé, romaine, chips de prosciutto, parmesan, croûtons et vinaigrette césar maison aux anchois	p.p. 21,00
---	------------

Antipasto Saucisson calabrese, bocconcini, petites coquilles, poivrons, artichauts, câpres, oignons, olives, et vinaigrette au pesto de tomates séchées	p.p. 21,00
---	------------

Niçoise Ventre de thon rouge semi-cuit, pommes de terre, haricots, tomates, concombres, olives, oignons, œufs, et vinaigrette maison	p.p. 25,00
--	------------

Coréen Vermicelles de riz, chou rouge, concombre, poivrons, carottes, oignons, edamames, coriandre, vinaigrette miso et citronnelle, lanières de poulet végane

p.p. 21,00

SALADES (minimum 10 personnes)

SALADE DE VERDURE

Kale, agrumes, wontons croustillant et vinaigrette à l’érable

p.p. 4,50

SALADE STYLE PANZANELLA

Haricots blanc, roquette, tomates, concombres, oignons, olives, parmesan et vinaigrette aïoli

p.p. 5,50

SALADE DE CHOUX-FLEUR

Et brocoli grillé, radis et vinaigrette citron et tahini

p.p. 5,75

SALADE MELON CONCOMBRE

Feta, basilic et vinaigrette au citron

p.p. 5,00

SALADE CORÉENNE

Vermicelles de riz, chou rouge, concombre, poivrons, carottes, oignons, edamames, coriandre, graines de sésame et vinaigrette orientale

p.p. 5,00

SALADE DE QUINOA

Épinards, pois chiche cajun, carottes, radis, tomates, oignons et vinaigrette crémeuse citron et menthe

p.p. 5,00

SALADE DE PÂTES

Maïs, macaroni, edamames, oignons, radis, persil et vinaigrette maison

p.p. 5,00

SANDWICH 1½ portions (minimum 6 personnes)

RÔTI DE BŒUF

Ciabatta au romarin, poivrons rouges grillés, oignons marinés, roquette et mayonnaise épicée

p.p. 12.50

CAPRESE

Prosciutto, bocconcini, huile d’olive, ciabatta aux olives, tartinade d’artichauts, tomates et basilic

p.p. 11.50

VIANDE FUMÉE MONTRÉAL

Pain au levain, cornichons à l’aneth, fromage suisse, choucroute, sauce moutarde

p.p. 12.50

LÉGUMES GRILÉES

Ciabatta, poivrons rôtis, aubergines, artichauts, houmous, tomates séchées et aïoli végane pain sans gluten

p.p. 11,00

SAUMON FUMÉ

Mousse au fromage, bagel, câpres et lime, aneth, concombre, radis et micro pousse

p.p. 11,50

BANH MI OU POULET VIETNAMIEN

Tofu au curry baguette, carottes confites, radis, concombres, coriandre et végéténaisé

p.p. 11,00

SANS CROÛTE

Pain de ménage blanc OU brun : jambon OU poulet OU œuf OU végétépâté

p.p. 11,00

BOÎTE A LUNCH (minimum 6 personnes)

VIANDE FUMÉE p.p. 24,50
Sandwich viande fumée à la Montréal, pain bretzel, cornichons, aneth, olives et sauce moutarde-érable.
Salade de verdure, kale, agrumes, wontons croustillant et vinaigrette à l’érable
Fromage et raisins
Dessert au choix du chef
Cocktail de légumes (200 mL)
Eau (500 mL)

RÔTI DE BŒUF p.p. 23,50
Sandwich au rôti de bœuf, focaccia au romarin, poivrons rouges grillés, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise épicée
Salade de chou-fleur et brocoli grillé, radis et vinaigrette citron et tahini
Fromage et raisins
Dessert au choix du chef
Cocktail de légumes (200 mL)
Eau (500 mL)

SAUMON FUMÉ p.p. 24,50
Sandwich au saumon fumé, mousse au fromage, câpres et lime, ciabatta au blé entier, aneth, bacon de mer, concombre, radis et micro pousse
Salade de verdure, kale, agrumes, wontons croustillant et vinaigrette à l’érable
Fromage et raisins
Dessert au choix du chef
Cocktail de légumes (200 mL)
Eau (500 mL)

BANH MI AU TOFU OU POULET VIETNAMIEN p.p. 22,50
Bahn mi de tofu au curry, baguette, carottes confites, radis, concombre, coriandre et végénaise
Salade de melon, concombre, féta, roquette, basilic et vinaigrette au citron
Crudités et trempette
Dessert au choix du chef
Cocktail de légumes (200 mL)
Eau (500 mL)

LÉGUMES GRILLÉS p.p. 23,50
Légumes grillés, pain brioché poivrons rôtis, aubergines, artichauts, houmous, tomates séchées, aïoli végane
Salade de quinoa, épinards, pois chiche cajun, carottes, radis, tomates, oignons et vinaigrette crémeuse citron et menthe
Olives
Dessert au choix du chef
Cocktail de légumes (200 mL)
Eau (500 mL)

FORMULE SUR MESURE p.p. 17,95
2 demi-sandwichs, 1 salade, crudités, 1 accompagnement au choix, 1 dessert

CANAPÉS À LA CARTE (minimum 12 par choix)

SALÉS

Spanakopita	p.p. 2,95
Mini steak Philly	p.p. 3,50
Mini quiches assorties	p.p. 3,75
Croustillant végétal aux légumes grillés, oignons rouges caramélisés aux olives	p.p. 3,50
Blini de saumon fumé, mousse au fromage, câpres, citron, sésame	p.p. 3,75
Crevette grillée, rillette de chorizo et raisins de Corinthe	p.p. 4,50
Cornet de pommes de terre au cari	p.p. 3,25
Petite guédille de homard	p.p. 3,50
Feuille de vignes farcie de riz à l’oriental	p.p. 3,25
Petite poire, fromage de chèvre et noix	p.p. 3,95
Triangle de canard et mandarine en pate filo	p.p. 3,50
Mini grilled cheese	p.p. 2,75
Brochette de tomates cerises, bocconcini, pesto	p.p. 2,75

SUCRÉS

Macarons variés	p.p. 3,50
Chou à la crème à la fleur d’oranger	p.p. 3,75
Carré reine Élisabeth	p.p. 3,50
Truffe Choco-coco aux amandes	p.p. 3,25
Mignardises assorties	p.p. 3,75
Mini tartelette framboise meringuée	p.p. 3,25
Mini tartelette choco-noisette	p.p. 3,25

DESSERTS MAISON (minimum 10 personnes)

Cupcake maison	p.p. 3,50
Gâteau reine Élisabeth	p.p. 3,75
Pouding chômeur érable et fleur de sel	p.p. 3,25
Brownie divin avec agrumes confites	p.p. 3,50
Salade de fruits frais	p.p. 4,50
Tartes assorties	p.p. 3,50
Carré surprise à l’ananas	p.p. 3,75

BREUVAGES

Café Van Houte	p.p. 2,50
Thé et tisane (assortiment)	p.p. 2,50
Thé glacé	p.p. 2,50
Eau gazeuse	p.p. 2,50
Boisson gazeuse	p.p. 2,00
Eau minérale (750 ml)	4,25
Eau citron-concombre (1 litre)	5,00
Jus de fruits (1 litre)	6,00
Limonade (1 litre)	6,00

SERVICE

Service et manutention	18 %
Assiettes, ustensiles et essuie-mains compostables	pp. 5,00
Livraison (dans un périmètre de 25 km)	25,00
Commande standard (48 heures ou plus à l'avance)	Sans frais
Commande express (moins de 48 heures)	50,00
Serveur (minimum 3 h)	25,00 \$ / h