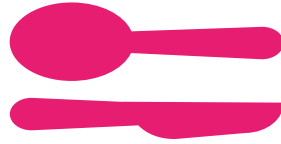


T R A I T E U R



BOÎTES À LUNCH

& BUFFETS



BOÎTES À LUNCH

Format boîte à lunch* (biorecyclable)
ou format buffet*, couverts jetables inclus
Option sans gluten: + 2\$



L'express

UN SANDWICH AU CHOIX
ENVIRON 290GR

UNE SALADE DU JOUR AU CHOIX DU CHEF
120GR

9,90 \$

Chic

UN SANDWICH OU DEUX 1/2 SANDWICHES, AU CHOIX
ENVIRON 290GR

DEUX SALADES AU CHOIX
2X100GR

UN DESSERT DU JOUR

14,90 \$

Prestige

UN SANDWICH OU DEUX 1/2 SANDWICHES, AU CHOIX
ENVIRON 290GR

DEUX SALADES AU CHOIX
2X100GR

UNE COLLATION SUPPLÉMENTAIRE:

1. FROMAGE AFFINÉ ET SON PAIN TOASTÉ
(FROMAGE DU QUÉBEC)

2. CRUDITÉS ET TREMPETTES

UN DESSERT DU JOUR

16,90 \$

Luxe

UN SANDWICH OU DEUX 1/2 SANDWICHES, AU CHOIX
ENVIRON 290GR

DEUX SALADES AU CHOIX
2X100GR

UNE COLLATION SUPPLÉMENTAIRE:

1. FROMAGE AFFINÉ ET SON PAIN TOASTÉ
(FROMAGE DU QUÉBEC)

2. CRUDITÉS ET TREMPETTES

UN DESSERT DU JOUR

19,90 \$

*minimum 12 personnes (entre 5 et 11 personnes un supplément de 15% sera appliqué à la commande), choix de deux sandwiches et de deux salades maximum par commande, disponible sur matériel jetable ou non jetable, frais additionnels pour matériel jetable en fonction des quantités commandés, voir conditions.

Options

Assiettes jetables 2/pers. + 0,85\$

Boissons: Liqueur, eau plate, jus ... + 1,85\$ / pers. V8, eau gazeuse, thé glacé + 2,00\$ / pers.

SANDWICHES L'EXPRESS

LE BLT

BACON, LAITUE,
TOMATES,
MAYONNAISE, SUR
PAIN CROISSANT BUN

LE MEAUX

FROMAGE BRIE,
POMMES VERTES,
NOIX, MIEL,
SUR PAIN VIENNOIS

SEC BEURRE CORNICH'

SAUCISSON SEC,
CORNICHONS,
BEURRE, SUR PAIN
AU CHOIX DU CHEF

LE CONFISIER

RILLETTES DE
CANARD CONFIT,
CORNICHONS ET
SALADE

AU CHOIX DU CHEF

LAISSEZ LIBRE COURS À L'IMAGINATION DE NOTRE CHEF.



SANDWICHES CHIC & PRESTIGE

Végétariens

LE VÉGÉTALIEN

PÂTÉ DE TOFU, LÉGUMES DE SAISONS MARINÉS, SALADE, TOMATE, PAIN ROND

LE VÉGÉTARIEN

LÉGUMES GRILLÉES, HUILE D'OLIVE, CHÈVRE DES NEIGES, TOMATES, LÉGUMES, PAIN BAGNAT

L'OVIVO

SALADE D'OEUF MAYONNAISE À L'ANETH, CHEDDAR RÂPÉ, CHIFFONNADE DE LAITUE, SUR PAIN HOT DOG

LE GENGIS

TARTARE DE TOMATES, ARTICHAUTS, BOCCONCINI, PESTO, ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE

AU CHOIX DU CHEF

LAISSEZ LIBRE COURS À L'IMAGINATION DE NOTRE CHEF.



Volailles

LE FIGARO

POITRINE DE POULET GRILLÉE ACCOMPAGNÉE DE SA COMOTÉE D'OIGNONS AU VIN ROUGE ET CASSIS ET SA TARTINADE DE CHÈVRE DU QUÉBEC PARFUMÉE À L'ESTRAGON, DANS SON CROISSANT-BUN

LE NORMAND

WRAP D'EFFILOCHÉ DE DINDE AU CANNEBERGE, LAITUE ET LÉGUMES DE SAISON

LE LANDAIS

BURRITO AU CANARD DES LANDES CONFIT À LA CRÈME SÛRE, MINI POIVRONS CONFITS À L'AIL ET PAPRIKA FUMÉ, LAITUE, TORTILLA DE MAÏS

AU CHOIX DU CHEF

LAISSEZ LIBRE COURS À L'IMAGINATION DE NOTRE CHEF.



Viandes

LE BOEUF BRAISÉ

BOEUF BRAISÉ, SAUCE BBQ, MAYONNAISE, CAROTTES, POIVRONS, SALADE, CORIANDRE FRAICHE, TAPENADE D'OLIVE NOIRE, PAIN CHOIX DU CHEF

LE COCHONOU

LONGE DE PORC CUITE AU FOUR À BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE CUISSON ÉMULSIONNÉ AU SOYA, JULIENNE DE CAROTTES, CONCOMBRE, PAIN VIENNOIS

L'EUROPÉEN

JAMBON DES VOSGES, FROMAGE EMMENTAL, MOUTARDE DE DIJON AU CHAMPAGNE, BAGUETTE VIENNOISE

AU CHOIX DU CHEF

LAISSEZ LIBRE COURS À L'IMAGINATION DE NOTRE CHEF.



Poissons

LE NORVÉGIEN

SAUMON FUMÉ FROMAGE-CRÈME À L'ANETH, ZESTE DE CITRON ET LIME, TOMATES, SALADE, SUR PAIN VIENNOIS (+2\$)

LE MATANE

CREVETTES NORDIQUES FRAICHES, SUPRÊMES D'AGRUMES, GINGEMBRE FRAIS, FEUILLES DE MENTHE, ÉCHALOTES VERTES, MAYONNAISE À L'ANGUSTURA, FEUILLES DE LAITUE ICEBERG, PAIN BAGNAT

LE BRUNCH

GRAVLAX DE SAUMON MAISON ET BETTERAVES ROUGES, ÉCRASÉ D'AVOCAT ÉPICÉ, JULIENNE DE CONCOMBRE CRÉMEUSES PARFUMÉ À LA CORIANDRE ET CIBOULETTE FRAÎCHE, CROUSTILLANT D'OIGNONS, PAIN VIENNOIS

AU CHOIX DU CHEF

LAISSEZ LIBRE COURS À L'IMAGINATION DE NOTRE CHEF.



SALADES CHIC & PRESTIGE

SALADE GRECQUE: TOMATES, CONCOMBRE, POIVRONS, OLIVES, VINAIGRETTE AU VIN ROUGE ET ORIGAN.

TOMATES CERISES ENTIÈRES ET MINI BOCONCCINI, MARINÉES AU PISTOU, RADIS CROQUANT, FEUILLES DE ROQUETTE.

SALADE DE BETTERAVES, ZESTES D'ORANGE, CRÈME SÛRE AU JUS DE LIME.

RÉMOULADE DE CAROTTES ET CÉLERI-RAVE À L'ESTRAGON.

SALADE MESCLUN CLASSIQUE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE, COPEAUX DE PARMESAN, DÉS DE TOMATES ET CONCOMBRES, CROÛTONS DE PAIN REVENUS AU THYM ET HUILE D'OLIVE.

SALADE DE RIZ BASMATI, SAUCE AU PONZU ET SOYA, MAÏS JAUNE, ÉCHALOTES VERTES, DAIKON, CUBES DE MANGUE.

AU CHOIX DU CHEF:
LAISSEZ LIBRE COURS À
L'IMAGINATION DE NOTRE CHEF.



SANDWICHES LUXE



LE PÉRIGORD

SANDWICH AU FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNON, BÉBÉ ÉPINARDS

LE GASPÉSIEEN REVISITÉ

GUÉDILLE AU HOMARD ET CREVETTES DE GASPÉSIE, MAYONNAISE À LA FRANÇAISE (ESTRAGON, CIBOULETTE, CITRON, MOUTARDE AU CHAMPAGNE, HUILE DE PÉPIN DE RAISIN, TABASCO), PAIN HOT DOG

LE SERRANO

TRANCHE DE FROMAGE MONACHELLO VIEILLI ET DE JAMBON SERRANO ET MOUTARDE À L'ANCIENNE, PAIN CHOIX DU CHEF

AU CHOIX DU CHEF

LAISSEZ LIBRE COURS À L'IMAGINATION DE NOTRE CHEF.



SALADES LUXE



SALADE DE POMMES DE TERRE RATTES,
POIVRONS ROUGES, CITRON, OLIVES
KALAMATA, HARISSA, BRANCHE DE ROMARIN.

ENDIVES BLANCHES, NOIX DE GRENOBLE
CARAMÉLISÉES, CUBES DE FROMAGE
OKA FRITS, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE.

SALADE D'ÉMIETTÉ DE SAUMON CONFIT
À BASSE TEMPÉRATURE À L'HUILE
D'OLIVE PREMIUM, QUINOA
PAPRIKA FUMÉ.

TRANCHES DE COEURS D'ARTICHAUTS,
LARDONS CROUSTILLANTS, VINAIGRETTE
BÉARNAISE, BRUNOISE DE CAROTTES,
OIGNONS ROUGES, ŒUFS DURS.

ÉMIETTÉ DE PINCES ET CHAIR DE
HOMARD, BÉBÉ ÉPINARDS, VINAIGRETTE
MIKADO, SUPRÊME D'ORANGES
CARA-CARA, ZESTE DE LIME, GINGEMBRE
MARINÉ, ÉCHALOTES FRITES.

SALADE DE BÉBÉ ÉPINARDS, CUBES DE
CANTALOUPE, CHIPS DE PROSCIUTTO,
VINAIGRETTE AU CARRY, ÉCHALOTES
VERTES, POIVRONS MULTICOLORES,
JULIENNE DE RADIS.

AU CHOIX DU CHEF:
LAISSEZ LIBRE COURS
À L'IMAGINATION DE
NOTRE CHEF.

COUSCOUS ISRAËLIEN, À L'HUILE
D'OLIVE PREMIUM ET JUS DE CITRON,
SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE,
BRUNOISE DE SAUCISSON, FÈVES
NOIRES, OIGNONS BLANCS, AIL CONFIT.

