

Francis Beaulieu

TRAITEUR

DÉJEUNERS D'AFFAIRES

Semaine 4

Servis sur plateaux écologiques ou sur plateaux jetables

Déjeuner affaires #1

13,95\$

Une entrée
Deux salades fraîches
Quatre sandwiches de l'artisan
Mini pâtisseries (4)

Déjeuner affaires #2

15,95\$

Une entrée
Deux salades fraîches
Quatre sandwiches de l'artisan
Fromage et fruits frais
Mini pâtisseries (4)

Déjeuner affaires #3

17,95\$

Deux entrées
Deux salades fraîches
Quatre sandwiches de l'artisan
Fromage et fruits frais
Mini pâtisseries (4)

Déjeuner affaires #4

19,95\$

Crevettes cocktail (3/pers)
ou
Plateau de saumon fumé
Deux salades fraîches
Quatre sandwiches de l'artisan
Fromage et fruits frais
Gâteau harmonie

DÉJEUNER QUATRE SAISONS

19.95\$

Fleur de saumon fumé, mousseline de fromage à la crème aux herbes & capucine sur feuilletage
Tomate farcie à la semoule, légumes du jardin et aromates

Mesclun au prosciutto croustillant, suprêmes d'oranges, vinaigrette au balsamique blanc

Sandwich gourmand « Rouleau de printemps » à la dinde
Pain soleil au poulet et poivrons grillés
Baguettine, jambon pesto, laitue colorée et pesto

Fromages fins et fruits frais
Biscottes

Feuille de riz aux fraises, menthe et chocolat

514-727-0111



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

DÉJEUNERS D'AFFAIRES

Semaine 4

Faites votre sélection

Entrées

1. Feuille de riz aux saveurs du jour
2. Flan de carottes et herbes fraîches
3. Tomate farcie aux épinards et fromage féta, fondant de chèvre
4. Mousse de foie de volaille au Cidre des Neiges, sur croûton et cerise de terre
5. Choix du marché

Salades

1. Pâtes au prosciutto, fondue de poireaux et basilic
2. Chou-fleur au saumon fumé, câpres et aneth
3. Salade grecque classique
4. Quinoa, tomates, haricots noirs, oignons verts et vinaigrette à l'orange
5. Céleri-rave aux pommes « Granny Smith », raisins frais, abricots secs et crème sûre
6. Choix du marché

Sandwichs de l'artisan

1. Pain aux poivrons et gouda au rôti de bœuf
2. Pain nan à la dinde mayonnaise au pesto
3. Pain miel et grains aux œufs
4. Pain aux saucisses et olives au jambon
5. Pain berbère au jambon et fromage suisse
6. Boule au sésame à la viande fumée
7. Pizza aux légumes
8. Tortillas croquantes au poulet
9. Palet de saumon à la citronnelle, crème sûre et zestes de citron en pain kaiser
10. Pain raisin et anis, au poulet, champignons sautés, mangue et cébette, sauce au fromage à la crème
11. Croissant au jambon et croissant aux crevettes
12. Sandwich gourmand « Rouleau de printemps » à la dinde
13. Pain dattes et pavot au rôti de porc, mousseline d'abricots au miel
14. Ciabatta vitello tonato (Veau, thon, miel, chèvre, raisins de Corinthe et carottes râpées)
15. Alpine au rôti de bœuf, sauce raifort
16. Pita au poulet à la grecque



514-727-0111

Francis Beaulieu

TRAITEUR

EXTRAS À LA CARTE

▀ Salade fraîche du jour	2.95 \$
▀ Crudités et trempette	2.95 \$
▀ Fromages et fruits frais (50 gr) (Oka-Cheddar-Havarti)	4.25 \$
▀ Fromages fins et fruits frais (50 gr) (Fromages du terroir québécois et français)	6.25 \$
▀ Charcuteries, viandes froides et terrines (85 gr) (condiments et pains artisanaux)	5.25 \$
▀ Charcuteries, viandes froides et terrines (140 gr) (condiments et pains artisanaux)	8.75 \$
▀ Saumon fumé et garnitures	7.75 \$
▀ Salade de fruits frais (ou brochette de fruits frais)	2.95 \$
▀ Fraises aux deux chocolats (2/ pers.)	3.25 \$
▀ Tuiles aux amandes	3.95 \$
▀ Mini pâtisseries maison (4/pers.)	3.50 \$
▀ Petits fours secs maison (4/pers.)	3.25 \$
▀ Gâteau du jour	3.50 \$
▀ Biscuits maison (2/pers.)	3.25 \$
▀ Chocolats fins (2/pers.)	3.50 \$

BOISSONS

Boisson gazeuse
Jus de fruits

Eau minérale
Thé glacé

Eau de source
Jus de légumes

VAISSELLE ET AUTRES**Vaisselle porcelaine**

Nous pouvons louer pour vous :
Assiettes
Verres
Ustensiles

Livraison

Frais de livraison : 25 \$
(centre-ville de Montréal)

Vaisselle jetable

Vaisselle jetable
Vaisselle jetable VIP
Vaisselle biodégradable
Cuillères à salade

Allergies/Végétariens

Nous pouvons
accommoder vos invités
végétariens ou ayant des
allergies.

Service

Pour un service professionnel
et haut de gamme, notre
équipe de maîtres d'hôtel,
serveurs, barmen ou
cuisiniers sont à votre
disposition pour tous vos
événements.

Consultez-nous.



514-727-0111