

Pochette corporative  
2016



*Francis Beaulieu*  
— TRAITEUR —



**JANVIER 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29

**AVRIL 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29

**JUILLET 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29

**OCTOBRE 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	6	7
10	11	12	13	14
17	18	19	20	21
24	25	26	27	28
31				

**SEMAINE DE SÉLECTION**

**FÉVRIER 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26
29				

**MAI 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2	3	4	5	6
9	10	11	12	13
16	17	18	19	20
23	24	25	26	27
30	31			

**AOÛT 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26
29	30	31		

**NOVEMBRE 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25
28	29	30		

**MARS 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25
28	29	30	31	

**JUIN 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	

**SEPTEMBRE 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
5	6	7	8	9
12	13	14	15	16
19	20	21	22	23
26	27	28	29	30

**DÉCEMBRE 2016**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			1	2
5	6	7	8	9
12	13	14	15	16
19	20	21	22	23
26	27	28	29	30

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## PETITS DÉJEUNERS

Livraison dès 6H00 am

(minimum 100\$ de commande de nourriture - avant taxes et livraison)

### **Le Santé**

**10.95\$**

Mini-brochettes de fruits (2/pers)  
Yogourt, granola et fruits  
Muffin santé  
Barre tendre santé

### **Le Gourmand**

**16.95\$**

Mini-viennoiseries (2/pers)  
Mini-brochettes de fruits (2/pers)  
Bâtonnets de fromage (2/pers)  
Muffin santé (1/pers)  
Yogourt, granola et fruits  
Barre tendre santé  
Mini-scone au saumon  
Mini-scone au jambon et fromage  
Beurre et confiture

### **Le Populaire**

**12.95\$**

Mini-viennoiseries (2/pers)  
Mini-brochettes de fruits (2/pers)  
Bâtonnets de fromage (2/pers)  
Mini-scone au saumon  
Mini-scone au jambon et fromage  
Beurre et confiture



# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## EXTRAS À LA CARTE

Livraison dès 6H00 am

(minimum 100\$ de commande de nourriture - avant taxes et livraison)

Café en thermos (minimum 10 tasses)	2.25\$
Jus de fruits (orange, pomme) 300ml	1.75\$
Jus frais en litre	14.00\$
Smoothies en litre (comm. 48hrs à l'avance)	14.00\$
Panier de mini-viennoiseries 60 unités	100.00\$
Demi-bagel fromage à la crème	2.75\$
Demi-bagel saumon fumé	3.50\$
Crêpe aux fruits et érable	3.50\$
Muffin santé	2.50\$
(Carotte ou son & raisins ou banane)	
Barre tendre santé	1.50\$
Yogourt, fruits frais, granola	2.50\$
Brochette de fruits	3.50\$
Wrap aux œufs	4.00\$
Mini-quiche aux légumes	3.75\$
Mini-quiche jambon fromage	3.75\$
Frais de livraison (centre ville de Montréal)	25.00\$



# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## DÉJEUNERS D'AFFAIRES

Servis sur plateaux en céramique, inox ou jetables  
En boîtes à lunch ou assiettes individuelles : +1\$

### Déjeuner d'affaires #1 10,95\$

Une salade  
Trois sandwichs de l'artisan  
Dessert du jour

### Déjeuner d'affaires #2 12,50\$

Une entrée  
Une salade  
Trois sandwichs de l'artisan  
Dessert du jour ou mini-pâtisseries (3/pers)

### Déjeuner d'affaires #3 13,95\$

Une entrée  
Deux salades  
Trois sandwichs de l'artisan  
Dessert du jour ou mini-pâtisseries (3/pers)

### Déjeuner d'affaires #4 15.95\$

Une entrée  
Deux salades  
Trois sandwichs de l'artisan  
Bâtonnets de fromage (2 mcx)  
Dessert du jour ou mini-pâtisseries (3/pers)



## DÉJEUNERS D'AFFAIRES

### Semaine 1

Faites votre sélection

#### Entrées



- Bruschetta et croûtons à l'ail
- Quiche au chorizo et basilic
- Mousseline aux belles de Matane, espelette et croûtons à l'huile d'olive
- Œuf dur et salade de saumon, mayonnaise au cari
- Choix du marché

#### Salades

- Patates douces aux poivrons et ail confit
- Carottes râpées, pommes et raisins
- Légumes grillés aux olives Kalamata
- Pâtes aux tomates séchées et herbes fraîches
- Couscous aux petits légumes et menthe
- Choix du marché

#### Sandwichs de l'artisan

##### Végé :



- Ciabatta aux tomates, végé-pâté, concombre, carottes râpées, tomates et laitue
- Wrap aux œufs et tomates

##### Volaille :

- Le sucré-salé (choco/canneberges) au poulet tranché, sauce au pesto du jardin, laitue
- Pain coriandre et citron, dinde, fromage suisse, laitue et tomates
- Pain suédois à la mousse de volaille, dijonnaise, laitue et tomates

##### Viande :

- New-yorkais à la viande fumée, moutarde douce, cornichons à l'aneth, laitue
- Fougasse aux olives, rôti de veau, moutarde à l'érable, laitue et tomates
- Pain céréales au porc effiloché, mayo/mesquite, oignons caramélisés, laitue

##### Poisson :

- Wrap Neptune (laitue, mayonnaise, crevettes, goberge, aneth et ciboulette)
- Gourmandise de salade de thon en mini-pita



\*Voir également nos choix disponibles en tout temps (pages suivantes)

## DÉJEUNERS D'AFFAIRES


### Semaine 2

Faites votre sélection

#### Entrées

-  Salsa crémeuse et guacamole, tortillas zataar en verrine
- Roulé de jambon blanc et melon, fromage cottage aux herbes fraîches
-  Galantine de volaille et échalotes au Porto
- Ratatouille niçoise et fleur de prosciutto en verrine
- Choix du marché

#### Salades


- Choux-fleurs, olives et pesto
- Salade russe au thon
- Couscous israélien, concombres, tomates, oignons rouges, persil, menthe 
- Concombre au yogourt et herbes fraîches
- Pennines aux courgettes et amandes
- Choix du marché

#### Sandwichs de l'artisan

##### Végé :

- Fougasse aux olives, mayonnaise cajun, tomates fraîches, laitue, concombre et mozzarella
- Gourmandise aux œufs en mini-pita

##### Volaille :

- Wrap au pesto du jardin, cuisse de volaille confite, raisins de Corinthe et laitue
- Orchestra à la dinde tranchée, moutarde de Dijon et miel, fromage suisse, laitue et tomates
-  Tortilla au poulet

##### Viande :

- Pain aux 3 poivres et rôti de bœuf, salade de chou, sauce au raifort
- Baguette de rôti de veau, Dijon, cornichons, laitue
- New-yorkais au porc effiloché à la bière blonde et baie de genièvre/sauce BBQ, laitue et tomates

##### Poisson :

- Tarte fine de la mer
- Pain coriandre et zestes de citron à la salade de thon, laitue et herbes fraîches



\*Voir également nos choix disponibles en tout temps (pages suivantes)

## DÉJEUNERS D'AFFAIRES

### Semaine 3

Faites votre sélection

#### Entrées

- Roulé de crêpe aux légumes grillés et fromage aux herbes
-  ▪ Brochette de filet mignon laqué à l'érable et gingembre
-  ▪ Cake salé au crabe, citron confit et piment d'Espelette
- Petit gâteau de courgette et fromage style cajun
- Choix du marché

#### Salades


- Betteraves, menthe et oranges
- Vermicelles de riz au bœuf asiatique
- Pommes de terre au bacon et ciboulette
- Pâtes aux légumes grillés et parmesan
- Chou de Savoie rémoulade, pommes rouges et cheddar fort
- Choix du marché

#### Sandwichs de l'artisan

##### Végé :

- Mini-fesse au végé-pâté et basilic, moutarde à l'ancienne, laitue, tomates et concombre
- Pain plat aux légumes grillés et houmous au citron, sauce à la tomate séchée

##### Volaille :

-  ▪ Petit pain au lait à la mousse de poulet et poivrons grillés
- Fougasse aux olives, poulet, mayo, havarti jalapeno, laitue
- Gourmandise de salade de cuisse de volaille confite en mini-pita

##### Viande :

- Mini-croissant à la viande fumée, salade de chou et moutarde douce
- Brioche au jambon, mayonnaise et salade
- Baguettine au rôti de veau, mayo au thym et orange, laitue et tomates

##### Poisson :

- Wrap salade de thon aux canneberges, pommes vertes, mozzarella et laitue, sauce cari
- Pain suédois à l'effiloché de maquereau, dijonnaise, havarti, laitue et tomates

\*Voir également nos choix disponibles en tout temps (pages suivantes)



## DÉJEUNERS D'AFFAIRES

### Semaine 4

Faites votre sélection

#### Entrées

- Tartelette lyonnaise, confit de tomates et feta
- NEW ▪ Terrine de canard, chutney de pommes et échalotes
- Brochette de poulet mariné au citron vert, miel poivré et melon frais
- Torsade de truite saumonée au miso, sésames et gingembre
- Choix du marché

#### Salades

- Oriechettes aux haricots rouges et roquette
- Grelots rouges et champignons
- NEW ▪ Chou Nappa et carottes rôties
- Ribambelle de légumes au cari
- Quinoa à la viande fumée et cornichons
- NEW ▪ Choix du marché

#### Sandwichs de l'artisan

##### Végétarien :

- Fougasses aux olives, tartinade de feta, fromage à la crème au citron et thym, aubergines, courgettes, tomates et laitue
- NEW ▪ Wrap tartinade de tofu, carottes râpées, concombre, duo de laitue

##### Volaille :

- Gnochetti au pesto, dinde tranchée, dijonnaise à l'érable, havarti, laitue
- Pain romarin et abricots au poulet tranché, mayo à abricot, basilic, laitue et tomates
- Cornet garni d'un mélange de cuisse de volaille confite, laitue, mayonnaise

##### Viande :

- Pain canneberges et chocolat au rôti de veau, mayo canneberges, laitue et tomates
- Mini-croissant au jambon blanc, salami, moutarde à l'ancienne, mozzarella et laitue
- Baguette au rôti de boeuf, gouda fumé, dijonnaise, laitue et tomates

##### Poisson :

- Wrap au saumon, crème d'aneth et laitue colorée
- Guédille de la mer dans un petit pain au lait

\*Voir également nos choix disponibles en tout temps (pages suivantes)

**CHOIX DISPONIBLES EN TOUT TEMPS**

**Entrées**

**Végé :**

- Sushis
- Feuille de riz aux fraises et radis
- Quiche légumes
- Etagé de légumes au camembert

**Viande et poisson :**

- Sushis
- Feuille de riz au poulet
- Feuilleté jambon et pesto de tomates séchées

**Sandwichs**

**Végé :**

- Pizza aux légumes
- Wrap au chèvre, légumes grillés et pousses d'oignons
- Petits croissants aux œufs

**Volaille :**

- Roulé poulet à la grecque
- Rouleau gourmand de printemps à la dinde
- Wrap au poulet, pommes et concombre

**Porc :**

- Fougasse au jambon et emmenthal
- Roulé californien (jambon, sauce fromage bleu et pommes vertes)
- Berbère jambon et fromage suisse

**Bœuf :**

- Gnochetti au rôti de bœuf, fromage de chèvre et laitue

**Veau :**

- Pain romarin et abricots au rôti de veau, sauce à la pistache

**Poisson et fruits de mer :**

- Roulé à la salade de thon classique
- Gourmandise de goberge, sauce à l'aneth et poivrons doux en mini-pita

**Salades**

- César
- Bouquet de laitue vinaigrette
- Bébés épinards, mandarine et fromage de chèvre
- Salade de cœur de palmiers, tomates et feta, vinaigrette origano



# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## EXTRAS À LA CARTE

Canapés du jour (3/pers)	6.30\$
Canapés du jour (5/pers)	10.50\$
Bouchées de sushi (2mcx)	4.00\$
Entrée régulière	3.75\$
Crevettes cocktail (2/pers)	4.25\$
Salade	3.50\$
Crudités trempette ou crudités houmous	3.50\$
Sandwich entier (2 mcx)	4.00\$
Sandwich en pointe entier (4 mcx)	4.00\$
Bâtonnets de Cheddar et Havarti (1 de chaque)	2.00\$
Plateau de fromages (3mcx-50g), fruits et biscottes - non dispo pour boîtes à lunch	4.50\$
Plateau de fromages fins (50g), fruits et biscottes - non dispo pour boîtes à lunch	6.50\$
Fromages du terroir (50g), fruits et biscottes - non dispo pour boîtes à lunch	9.50\$
Charcuterie, terrine et pain (85g)	6.00\$
Charcuterie, terrine et pain (140g)	9.50\$
Saumon fumé, garnitures et pain (80g)	7.95\$
Salade de fruits ou brochette de fruits	3.50\$
Fraises aux 2 chocolats (2/pers)	3.25\$
Barre tendre (2mcx)	2.50\$
Biscuits maison (2/pers)	3.25\$
Dessert du jour	3.50\$
Mini-pâtisseries (3/pers.)	3.50\$
Gâteau Harmonie (sur commande, 48h à l'avance au minimum)	4.50\$

### BOISSONS (1.75\$)

Boisson gazeuse	Eau gazeuse	Eau plate
Jus de fruits	Thé glacé	Jus de légumes

### DIVERS

#### Vaisselle

Possibilité de location de vaisselle pour vous

#### Vaisselle jetable

Vaisselle biodégradable/compostable  
Ustensiles jetables

#### 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.

#### Livraison

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

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## SALADES REPAS

En bol bio transparent ou assiette porcelaine individuelle

(Commande minimum pour 5 pers = 2 sortes - A partir de 10 pers = 3 sortes)

### La Végétalienne

**13.95\$/pers**

Salade mesclun et endives  
Tofu poêlé et assaisonné  
Vinaigrette au gingembre mariné et soya  
Amandes en bâtonnets torréfiées  
Tomates et concombre  
Pain et beurre

### La Bistro

**14.95\$/pers**

Bavette de bœuf  
Salade mesclun, tomates, concombre  
Vinaigrette balsamique aux fruits des bois  
Salade de pommes de terre Juliette à la moutarde  
Pain et beurre

### L'Océane

**14.95\$/pers**

Gravlax de truite à l'aneth  
Salade de pommes de terre, crème sûre, herbes et lime  
Pommes grenades, cornichons et câpres en finition  
Pain et beurre

### La Méditerranéenne

**14.95\$/pers**

Filet de porc enroulé moutarde & prosciutto  
Couscous  
Salade de légumes du sud (poivrons, aubergines, courgettes)  
Artichauts, olives, tomates, origan en finition  
Vinaigrette moutarde de Meaux & vin rouge  
Pain et beurre

### L'Asiatique aux crevettes

**15.95\$/pers**

Brochette de grosses crevettes (x5)  
Pâtes de blé asiatique  
Salade de légumes frais (brocolis, concombre, mangues)  
Vinaigrette au soya, sésame, piments et hoisin  
Pain et beurre

### Douceur en extra @2.50\$

(en plateaux à part)

Carré de céréales  
Yogourt vanille et fruits frais



## REPAS PARTICULIERS/ALLERGIES

**En boîte à lunch ou assiette porcelaine individuelle**

### La Délicieuse

**18.95\$**

Sushis végétariens ou Etagé de légumes au camembert ou Feuille de riz au poulet  
Salade Mesclun  
Poulet grillé ou Roulade de truite saumonée  
ou Confit de cuisse de volaille  
Pain et beurre  
Dessert du jour ou Salade de fruits



### \*Repas sans Gluten et sans Noix

**16.95\$**

Feuille de riz aux saveurs du jour ou sushis  
Crudités et trempette crème sûre et aneth  
Bouquet de laitue vinaigrette  
Sandwichs poulet ou œufs ou jambon  
(pain sans gluten et sans noix)  
Salade de fruits

### \*Repas sans Lactose

**16.95\$**

Feuille de riz aux saveurs du jour ou sushis  
Crudités et houmous  
Bouquet de laitue vinaigrette  
Sandwichs poulet ou œufs ou jambon  
(pain sans lactose)  
Salade de fruits

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

Prix sujets à changement sans préavis

Photos non contractuelles

**\*Si vous avez, parmi vos convives, une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats.**

## Francis Beaulieu

TRAITEUR

SANS LACTOSE \***TABLES D'HÔTE FROIDES**

Servis sur plateaux en céramique, inox ou jetables

En boîtes à lunch ou assiettes individuelles : + 1 \$

*Sélection de Février 2016*(en vigueur du 1<sup>er</sup> au 26 février 2016)**Table d'hôte froide #1  
19,95\$**

Une entrée gourmande  
 Une salade  
 Une ½ portion de protéine  
 2 mcx de sandwichs  
 Bâtonnets de fromage (2)  
 Dessert du jour

**Table d'hôte froide #2  
19,95\$**

Une entrée gourmande  
 Une salade  
 Une protéine  
 (portion complète)  
 Pain et beurre  
 Dessert du jour

**Table d'hôte froide #3  
22,95\$**

Une entrée gourmande  
 Deux salades  
 Une protéine  
 (portion complète)  
 Pain et beurre  
 Dessert du jour

*Faites votre sélection***Entrées gourmandes**

- Aubergine à la ricotta et basilic
- Pavé de saumon jardinière, sauce mandrine Napoléon
- Ballotin de volaille farci à la crevette et coriandre
- Ceviche au thon et pamplemousse
- Feuille de riz aux saveurs du jour
- Assortiment de sushis
- Choix du marché

**Sandwichs pour T.H.F.#1**

- Pizza aux légumes
- Wrap au poulet, pommes et concombre
- Fougasse au jambon et emmenthal
- Gnochetti au rôti de boeuf, fromage de chèvre et laitue
- Pain romarin et abricots au rôti de veau, sauce à la pistache
- Gourmandise de goberge, sauce à l'aneth et poivrons doux en mini-pita

**Poissons froids**

- Aile de raie aux câpres\*
- Calamars marinés maison\*
- Papillote de truite au gingembre\*
- Choix du marché

**Salades**

- César
- Salade verte vinaigrette
- Bébés épinards, mandarine et fromage de chèvre
- Salade de cœur de palmiers, tomates et feta, vinaigrette origano
- Choix du marché

**Viandes froides**

- Longe de porc farcie au citron confit et pistache\*
- Rôti de dinde farcie aux marrons et fruits secs
- Escalope de veau gratinée aux tomates
- Choix du marché

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

SANS LACTOSE \*

## TABLES D'HÔTE CHAUDES

*Sélection de Février 2016*

(en vigueur du 1<sup>er</sup> au 26 février 2016)

### Table d'hôte chaude #1 \* 19,95\$

Une salade  
ou  
Une entrée gourmande  
Une protéine chaude  
Légumes et féculents  
Pain et beurre  
Dessert du jour

### Table d'hôte chaude #2 \* 22,95\$

Une entrée gourmande  
Une salade  
Une protéine chaude  
Légumes et féculents  
Pain et beurre  
Dessert du jour



\*Nourriture livrée froide, à chauffer par vos soins.  
Possibilité de livrer chaud sur demande. Location de cambro et/ou réchauds de table en sus.

*Faites votre sélection*

#### Entrées gourmandes

- Aubergine à la ricotta et basilic
- Pavé de saumon jardinière, sauce mandrine Napoléon
- Ballotin de volaille farci à la crevette et coriandre
- Ceviche au thon et pamplemousse
- Feuille de riz aux saveurs du jour
- Assortiment de sushis
- Choix du marché

#### Poissons chauds

- Duo de poisson (blanc et saumon)
- Filet de doré poêlé, pané aux graines de tournesol
- Mérou poêlé sur compote de fenouil\*
- Choix du marché

#### Salades

- César
- Salade verte vinaigrette \*
- Bébés épinards, mandarine et fromage de chèvre
- Salade de cœur de palmiers, tomates et feta, vinaigrette origano
- Choix du marché
- \*SANS LACTOSE\*

#### Viandes chaudes

- Braisé de veau à la mangue et romarin
- Sauté d'agneau aux abricots\*
- Entrecôte de bœuf rôtie aux champignons\*
- Choix du marché

# Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

## EXTRAS À LA CARTE

Salade	3.50\$
Entrée gourmande	4.25\$
Canapés du jour (3/pers)	6.30\$
Canapés du jour (5/pers)	10.50\$
Demi-portion de protéine viande/poisson	8.50\$
Portion complète de protéine viande/poisson	17.00\$
Bâtonnets de fromage (2 mcx)	2.00\$
Plateau de fromage (3mcx-50 g), fruits et biscottes	4.50\$
Plateau de fromages fins (50g), fruits et biscottes	6.50\$
Fromages du terroir (50g), fruits et biscottes	9.50\$
Charcuterie, terrine et pain (85g)	6.00\$
Charcuterie, terrine et pain (140g)	9.50\$
Saumon fumé, garnitures et pain (80g)	7.95\$
Salade de fruits ou brochette de fruits	3.50\$
Fraises aux 2 chocolats (2/pers)	3.25\$
Barre tendre (2mcx)	2.50\$
Biscuits maison (2/pers)	3.25\$
Mini pâtisseries (3/pers.)	3.50\$
Gâteau Harmonie (sur commande, 48h à l'avance au minimum)	4.50\$

### BOISSONS (1.75\$)

Boisson gazeuse	Eau gazeuse	Eau plate
Jus de fruits	Thé glacé	Jus de légumes

### DIVERS

#### Vaisselle

Possibilité de location de vaisselle pour vous

#### Vaisselle jetable

Vaisselle biodégradable/compostable  
Ustensiles jetables

#### 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 et cuisiniers sont à votre disposition pour tous vos événements. Consultez-nous.

#### Livraison

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