

Francis Beaulieu

— TRAITEUR —

La saveur a sa signature



PETITS DÉJEUNERS

Livraison dès 6H30 am

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

Le Santé
12.50\$

Brochette de 4 fruits
Yogourt, granola et fruits
Muffin santé
Barre tendre santé

Le Classique
12.50\$

Mini-viennoiseries (3/pers)
Bâtonnets de fromage (2 mcx)
Brochette de 4 fruits

Le Populaire
14.95\$

Mini-viennoiseries (2/pers)
Brochette de 4 fruits
Bâtonnets de fromage (2mcx)
Scone aux framboises
Scone au jambon et fromage

Le Gourmand
18.95\$

Mini-viennoiseries (2/pers)
Brochette de 4 fruits
Bâtonnets de fromage (2mcx)
Yogourt, granola et fruits
Barre tendre santé
Demi-bagel à la crème et saumon
fumé
Gaufre aux petits fruits et beurre
de pommes

Frais de livraison : A partir de 30\$ (centre-ville de Montréal)



EXTRAS À LA CARTE

Livraison dès 6H30am

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

Café en thermos (minimum 10 tasses)	2.25\$
Jus de fruits (orange, pomme) 300ml	2.00\$
Jus frais 2L	14.00\$
Smoothies maison 2L (comm. 48hrs à l'avance)	18.00\$
Panier de mini-viennoiseries 60 unités	100.00\$
Demi-bagel fromage à la crème	3.00\$
Demi-bagel saumon fumé	5.00\$
Crêpe pommes poires caramélisées	4.00\$
Muffin santé	2.50\$
Scone aux framboises	2.50\$
Barre tendre santé	2.00\$
Barre tendre santé (2 mcx)	3.50\$
Yogourt, fruits frais, granola	3.50\$
Bâtonnets de fromages (2 mcx)	2.50\$
Plateau de fromages (3 mcx-40 g) et biscottes	5.00\$
Salade de fruits ou Brochette de fruits 4 mcx ou Plateaux de fruits	3.50\$
Mini-quiche aux légumes	2.00\$
Scone au jambon et fromage	2.50\$
Gaufre petits fruits beurre de pommes	4.00\$
Beigne au citron et à la cannelle (2mcx)	2.50\$

Sur demande

Buffet chaud

(bacon, saucisses, œufs façon frittatas, pommes de terre,....)

Frais de livraison : A partir de 30\$ (centre-ville de Montréal)



PAUSES DU MATIN

(Minimum 10 pers.)

Pause du Matin
 12.50\$

Plateau de viennoiseries (2/pers)

Plateau de fruits tranchés

Jus d'orange

Café, thé (10 pers)

Pause British

12.50\$

Scone maison au fromage à la crème (1/pers)

Plateau de fromages

Sandwichs au concombre (2 ptes)

Café, thé (10 pers)

PAUSES D'APRÈS-MIDI

(Minimum 10 pers.)

Pause Détente

12.50\$

Fruits entiers de saison

Carré aux framboises (1)

Smoothies assortis (banane, mangue, fruits rouges)

Café, thé (10 pers)

Pause Gourmande

12.50\$

Biscuits maison au chocolat (1)

Financier pistache (1)

Macarons (2)

Madeleines au citron (2)

Café, thé (10 pers)

Frais de livraison : A partir de 30\$ (centre-ville de Montréal)



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

BOÎTES A LUNCH & BUFFETS CORPORATIFS

Minimum de 5 repas.

Possibilité de 2 choix de menus à partir de 20 pers.

En boîtes à lunch compostables ou assiettes individuelles,
buffet à partir de 10 pers, sur céramique, inox ou jetables.

Repas d'affaires #1

14.50\$

Deux salades

Deux sandwichs de l'artisan

Mini-pâtisseries ou biscuits maison ou
salade de fruits de saison

Repas d'affaires #3

17.50\$

Une entrée

Deux salades

Deux sandwichs de l'artisan

Bâtonnets de fromages (2 mcx)

Mini-pâtisseries ou biscuits maison ou
salade de fruits de saison

Repas d'affaires #2

16.00\$

Une entrée

Deux salades

Deux sandwichs de l'artisan

Mini-pâtisseries ou biscuits maison ou salade
de fruits de saison

Repas d'affaires #4

19.50\$

Deux entrées

Deux salades

Deux sandwichs de l'artisan

Bâtonnets de fromages (2 mcx)

Mini-pâtisseries ou biscuits maison ou salade
de fruits de saison

Référez-vous au calendrier pour les offres de la semaine en vigueur

Boîte du Chef

14.50\$/pers

Une entrée

Une salade

Deux sandwichs

Deux fromages

Dessert du Chef

Laissez-vous surprendre par les choix du Chef !



Frais de livraison : A partir de 30\$ (centre-ville de Montréal)

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

SEMAINES DE SÉLECTION

JANVIER 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
FERMETURE NOEL				
	1	2	3	4
S E M A I N E 1				
7	8	9	10	11
S E M A I N E 2				
14	15	16	17	18
S E M A I N E 3				
21	22	23	24	25
S E M A I N E 1				
28	29	30	31	

FEVRIER 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 1				
				1
S E M A I N E 2				
4	5	6	7	8
S E M A I N E 3				
11	12	13	14	15
S E M A I N E 1				
18	19	20	21	22
S E M A I N E 2				
25	26	27	28	

MARS 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 2				
				1
S E M A I N E 3				
4	5	6	7	8
S E M A I N E 1				
11	12	13	14	15
S E M A I N E 2				
18	19	20	21	22
S E M A I N E 3				
25	26	27	28	29

AVRIL 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 1				
1	2	3	4	5
S E M A I N E 2				
8	9	10	11	12
S E M A I N E 3				
15	16	17	18	19
S E M A I N E 1				
22	23	24	25	26
S E M A I N E 2				
29	30			

MAI 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 2				
		1	2	3
S E M A I N E 3				
6	7	8	9	10
S E M A I N E 1				
13	14	15	16	17
S E M A I N E 2				
20	21	22	23	24
S E M A I N E 3				
27	28	29	30	31

JUIN 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 3				
S E M A I N E 1				
3	4	5	6	7
S E M A I N E 2				
10	11	12	13	14
S E M A I N E 3				
17	18	19	20	21
S E M A I N E 1				
24	25	26	27	29

JUILLET 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 2				
1	2	3	4	5
S E M A I N E 3				
8	9	10	11	12
S E M A I N E 1				
15	16	17	18	19
S E M A I N E 2				
22	23	24	25	26
S E M A I N E 3				
29	30	31		

AOÛT 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 3				
			1	2
S E M A I N E 1				
5	6	7	8	9
S E M A I N E 2				
12	13	14	15	16
S E M A I N E 3				
19	20	21	22	23
S E M A I N E 1				
26	27	28	29	30

SEPTEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 2				
2	3	4	5	6
S E M A I N E 3				
9	10	11	12	13
S E M A I N E 1				
16	17	18	19	20
S E M A I N E 2				
23	24	25	26	27
S E M A I N E 3				
30				

OCTOBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 3				
	1	2	3	4
S E M A I N E 1				
7	8	9	10	11
S E M A I N E 2				
14	15	16	17	18
S E M A I N E 3				
21	22	23	24	25
S E M A I N E 1				
28	29	30	31	

NOVEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 1				
				1
S E M A I N E 2				
4	5	6	7	8
S E M A I N E 3				
11	12	13	14	15
S E M A I N E 1				
18	19	20	21	22
M E N U D E N O E L				
25	26	27	28	29

DÉCEMBRE 2019

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
M E N U D E N O E L				
2	3	4	5	6
M E N U D E N O E L				
9	10	11	12	13
M E N U D E N O E L				
16	17	18	19	20
F E R M E T U R E N O E L				
23	24	25	26	27
F E R M E T U R E N O E L				
30	31			

REPAS D’AFFAIRES

SEMAINE 1

Faites votre sélection

Entrées

- Tartelette aux légumes rôtis, sauce aux haricots noirs
- Feuille de riz à l’onglet de bœuf, poires rôties et noix torréfiées
- Brochette de truite glacée à l’érable et gingembre
- Tomates cerises et melon miel, pesto de basilic (V)
- Julienne de smoked-meat, moutarde au miel et hibiscus, toast de pain de seigle
- Carpaccio de saumon à la lime sur salade d’agrumes
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

Salades

- Lentilles noires aux pommes vertes, sauce au fromage bleu
- Salade de mangues et cœurs de palmier, vinaigrette à la coriandre (V)
- Choux-fleurs rôtis au cari et raisins de Corinthe
- Salade de kale, avocats et tomates cerises, vinaigrette au basilic frais (V)
- Salade de pommes de terre à la Grecque
- Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron (V)
- Salade de légumes printaniers, tomates séchées (V)
- Julienne de céleri-rave, noisettes, crémeuse au cari
- Mélange de feuilles, petits fruits et vinaigrette au yoghourt à la menthe
- Salade de légumineuses aux pommes et canneberges (V)
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

Sandwichs de l’artisan

VÉGÉ

- Fromage de chèvre et compote de figues sur pain multi-céréales
- Le BLT : bacon vegan, laitue, tomates, mayo sans oeuf (V)
- Bretzburger de légumes grillés au cumin, sauce aux avocats
- Sandwich aux légumes sautés et sauce BBQ (V)
- Choix du marché 1

POISSON

- Wrap aux crevettes et guacamole, bruschetta de tomates
- Rillettes de saumon, sauce à la lime et gingembre sur pain noir
- Choix du marché 2

VIANDE

- Bavette de bœuf grillée, oignons caramélisés et bacon sur baguette
- Pain au romarin, prosciutto et tartinade aux pruneaux
- Rillettes de canard, confit d’oignons, aragula sur bagel aux 2 sésames
- Emincé de bœuf à la Coréenne, sauce wasabi sur pain Tangzhong
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Poitrine de poulet grillée aux herbes sur pain multigrains, sauce aux poivrons rôtis
- Choix du marché 3

(V) pour VEGAN

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

REPAS D'AFFAIRES

SEMAINE 2

Faites votre sélection

Entrées

- Madeleine ouverte garnie de mousse de chèvre à la cébette
- Tarte fine aux courgettes, tomates confites et chorizo
- Verrine de crevettes de Matane à la guacamole et ananas à la menthe
- Tomates cerises et melon miel, pesto de basilic (V)
- Julienne de smoked-meat, moutarde au miel et hibiscus, toast de pain de seigle
- Carpaccio de saumon à la lime sur salade d'agrumes
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

Salades

- Salade de brocolis aux pommes et fromage cheddar
- Couscous Israélien, tomates, concombre et raisins de Corinthe (V)
- Choux de Bruxelles et patates douces rôties, graines de tournesol (V)
- Bébé kale, radis chinois, sauce aux arachides et sésame (V)
- Salade de pommes de terre à la Grecque
- Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron (V)
- Salade de légumes printaniers et tomates séchées
- Julienne de céleri-rave, noisettes, crémeuse au cari
- Mélange de feuilles, petits fruits et vinaigrette au yoghurt à la menthe
- Salade de légumineuses aux pommes et canneberges (V)
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

Sandwichs de l'artisan

VÉGÉ

- Focaccia aux légumes grillés et pesto du jardin
- Tortilla Mexicaine, haricots rouges, coriandre, maïs, salsa piquante (V)
- Bretzburger de légumes grillés au cumin, sauce aux avocats
- Sandwich aux légumes sautés et sauce BBQ (V)
- Choix du marché 1

POISSON

- Salade de thon aux pommes sur pain burger aux graines de sésames
- Rillettes de saumon, sauce à la lime et gingembre sur pain noir
- Choix du marché 2

VIANDE

- Pastrami et choucroute sur baguette bretzel
- Bagnat seigle et grains, prosciutto et figues séchées
- Poulet grillé, salsa de mangue sur pain naan
- Emincé de bœuf à la Coréenne, sauce au wasabi sur pain Tangzhong
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Poitrine de poulet grillée aux herbes sur pain multigrains, sauce aux poivrons rôtis
- Choix du marché 3

(V) pour VEGAN

Francis Beaulieu

— TRAITEUR —

REPAS D'AFFAIRES

SEMAINE 3

Faites votre sélection

Entrées

- Caponata de légumes et tomates confites, crumble de noix salées (V)
- Effiloché de veau aux oignons caramélisés sur cake aux champignons et noix de pin
- Cornet de crevettes de Matane à la Coriandre
- Tomates cerises et melon miel, pesto de basilic (V)
- Julienne de smoked-meat, moutarde au miel et hibiscus, toast de pain de seigle
- Carpaccio de saumon à la lime sur salade d'agrumes
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

Salades

- Salade de betteraves rouges et bette à carde, vinaigrette au poivre rose
- Salade de farfalles aux légumes grillés et ricotta
- Salade de cœurs d'artichauts et palmiers aux épinards et bacon grillé
- Verduze aux copeaux de parmesan et vinaigrette au balsamique
- Salade de pommes de terre à la Grecque
- Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron (V)
- Salade de légumes printaniers et tomates séchées (V)
- Julienne de céleri-rave, noisettes, crémeuse au cari
- Mélange de feuilles, petits fruits et vinaigrette au yoghourt à la menthe
- Salade de légumineuses aux pommes et canneberges (V)
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

Sandwichs de l'artisan

VÉGÉ

- Pain Schiacciata aux fines herbes, fromage feta mariné au pesto et poivrons marinés
- Poêlée de légumes chinois en feuille de riz, sauce aux arachides (V)-S/GLUTEN
- Bretzburger de légumes grillés au cumin, sauce aux avocats
- Sandwich aux légumes sautés et sauce BBQ (V)
- Choix du marché 1

POISSON

- Gravlax de truite à la baie de genévrier sur bagnat au seigle et grains, crémeuse citronnée à l'aneth
- Rillettes de saumon, sauce à la lime et gingembre sur pain noir
- Choix du marché 2

VIANDE

- Rôti de boeuf fumé maison, sauce au vinaigre balsamique sur pain de campagne
- Pizza froide au chorizo et fromage boconccini au basilic
- Effiloché de dinde à la Marocaine, caviar d'aubergine, pain aux olives vertes
- Emincé de bœuf à la Coréenne, sauce au wasabi sur pain Tangzhong
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Poitrine de poulet grillée aux herbes sur pain multigrains, sauce aux poivrons rôtis
- Choix du marché 3

(V) pour VEGAN

EXTRAS À LA CARTE

Canapés du jour (3/pers)	7.50\$
Canapés du jour (5/pers)	12.50\$
Bouchées de sushi (2mcx)	4.50\$
Entrée gourmande	4.50\$
Salade	3.50\$
Crudités trempette ou crudités houmous ind.	3.50\$
Sandwichs entiers (2 mcx)	5.00\$
Sandwich en pointe entier (4 mcx)	5.00\$
Bâtonnets de fromages (2 mcx)	2.50\$
Plateau de fromages (3 mcx-40g) et biscottes	5.00\$
Plateau de fromages fins (40g)	7.50\$
Fromages du terroir (40g) et biscottes	10.00\$
Charcuterie, terrine et pain (60g)	7.00\$
Saumon fumé, garnitures et pain (50g)	10.00\$
Salade de fruits ou brochette de fruits 4mcx ou Plateau de fruits	3.50\$
Desserts disponibles en tout temps : Sablé à la fève Tonka mousse truffe au Grué, tartelette à la lime et crumble de noix, Cannoli mousse mascarpone	3.50\$
Barre tendre (2 mcx)	3.50\$
Biscuits maison (2/pers)	3.50\$
Mini-pâtisseries (2/pers.)	3.50\$
Gâteau sur mesure pour anniversaire, départ à la retraite, etc (commande 48h ouvrables, minimum 20 pers)	3.75\$

BOISSONS (2.00\$)

Boisson gazeuse	Eau minérale	Eau de source
Jus de fruits	Thé glacé	Jus de légumes

DIVERS

Vaisselle	Vaisselle jetable
Possibilité de location de vaisselle pour vous	Vaisselle biodégradable/compostable
	Ustensiles jetables biodégradables/compostables

Allergies/Végétariens

Nous pouvons accommoder vos invités végétariens ou ayant des allergies.

***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.**

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 30\$ (centre-ville de Montréal)

Francis Beaulieu

— TRAITEUR —

BOÎTES A LUNCH GOURMANDES PRINTEMPS/ÉTÉ

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

Aussi disponible en assiettes porcelaine individuelles (dessert à part)

La Vitaminée (végétalienne)

19.50\$/pers

Tomates cerises et melon miel au pesto de basilic
Salade de légumes printaniers et tomates séchées
Salade de légumineuses aux pommes et canneberges séchées

Brochette de tempeh grillé et mariné au tamari, émulsion au gingembre

Baguette multi-céréales

Carré aux dattes (sans gluten)

La Dynamique (poulet)

19.50\$/pers

Carpaccio de saumon à la lime sur salade d'agrumes
Salade de pommes de terre à la Grecque

Julienne de céleri-rave, noisettes et crémeuse au cari

Poitrine de poulet marinée au citron et romarin frais

Pain bouquet et beurre

Carré aux dattes (sans gluten)

La Beauceronne (boeuf)

19.50\$/pers

Julienne de smoked-meat, moutarde au miel et hibiscus, toast de pain de seigle

Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron

Salade de légumes printaniers et tomates séchées

Onglet de bœuf grillé sauce au raifort

Pain bouquet et beurre

Dessert du jour

La Maraîchère (végétarienne)

19.50\$/pers

Tomates cerises et melon miel au pesto de basilic
Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron

Salade de légumes printaniers et tomates séchées

Aubergines aux légumes fondants et parmesan

Pain bouquet et beurre

Brownie aux pacanes et purée de dattes (sans sucre ajouté)

La Paysanne (porc)

19.50\$/pers

Carpaccio de saumon à la lime sur salade d'agrumes

Salade de légumineuses aux pommes et canneberges séchées

Julienne de céleri-rave, noisettes et crémeuse au cari

Pulled-pork à la sauce BBQ et graines de quinoa rouge

Pain bouquet et beurre

Brownie aux pacanes et purée de dattes (sans sucre ajouté)

La Gaspésienne (poisson)

19.50\$/pers

Julienne de smoked-meat, moutarde au miel et hibiscus, toast de pain de seigle

Salade de pommes de terre à la Grecque

Salade de légumes printaniers et tomates séchées

Saumon grillé salsa de mangue au piment d'espelette

Pain bouquet et beurre

Dessert du jour



REPAS SPECIAUX POUR ALLERGIES

En boîte à lunch ou assiettes porcelaine individuelles

*Boîte Gourmande - Allergies

(S/gluten, S/lactose)

21.00\$/pers

Tomates cerises et melon miel au pesto de basilic

Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron (possibilité d'avoir une salade sans noix)

Mélange de feuilles, vinaigrette aux petites baies

Poitrine de poulet marinée au citron et romarin frais

Carré aux dattes (sans gluten)



*Repas - Allergies

(S/gluten, S/lactose, S/noix)

22.50\$/pers

Gravlax de truite au fenouil et légumes marinés

Brochette de légumes grillés à l'huile de roquette

Salade d'épinards aux épis de maïs, sauce à l'avocat

Salade de légumineuses aux pommes et canneberges séchées

Onglet de bœuf en feuille de riz et herbes fraîches

Pulled-pork et légumes croquants en robe verte (feuille de romaine)

Gâteau choco banane (sans allergène)

Frais de livraison : A partir de 30\$ (centre-ville de Montréal)

***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

TABLES D'HÔTE FROIDES

(du 29 Avril au 31 Mai 2019)

Servis sur plateaux céramique, inox ou jetables, en boîtes à lunch ou assiettes individuelles
(Nous consulter pour les choix mensuels)

Table d'hôte froide #1
19.95\$

Une entrée gourmande
Une salade
Une ½ portion de protéine
2 mcx de sandwichs
Dessert du jour

Table d'hôte froide #2
21.95\$

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

Table d'hôte froide #3
24.95\$

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

EXEMPLE D'OFFRES

Entrées gourmandes

- Tomates cerises et melon miel au pesto de basilic (V)
- Julienne de smoked-meat, moutarde au miel et hibiscus, toast de pain de seigle
- Carpaccio de saumon à la lime sur salade d'agrumes
- Feuille de riz aux saveurs du jour
- Assortiment de sushis
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

Sandwichs pour T.H.F.#1

- Emincé de bœuf à la Coréenne, sauce au wasabi sur pain Tangzhong
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Poitrine de poulet grillée aux herbes sur pain multigrains, sauce aux poivrons rôtis
- Rillettes de saumon, sauce à la lime et gingembre sur pain noir
- Bretzburger de légumes grillés au cumin, sauce aux avocats
- Sandwich aux légumes sautés et sauce BBQ

Poissons froids

- Vivaneau en écailles de courgettes et émulsion de gingembre
- Saumon grillé à la Gremolata, huile parfumée au citron
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

Salades

- Salade de pommes de terre à la Grecque
- Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron (V)
- Salade de légumes printaniers et tomates séchées (V)
- Julienne de céleri-rave aux noisettes et crèmeuse au cari
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

Viandes froides

- Onglet de bœuf grillé, coulis de carottes au Mirin
- Effiloché de veau braisé, julienne de racines marinées à la graine de coriandre
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

*Cont. lactose

Francis Beaulieu

— TRAITEUR —

TABLES D'HÔTE CHAUDES

(du 29 Avril au 31 Mai 2019)

Table d'hôte chaude #1*

22.95\$

Une salade

ou

Une entrée gourmande

Une protéine chaude

Légumes et féculents

Pain et beurre

Dessert du jour

Table d'hôte chaude #2*

25.95\$

Une entrée gourmande

Une salade

Une protéine chaude

Légumes et féculents

Pain et beurre

Dessert du jour

*Nourriture livrée chaude ou froide. Location de réchauds de table en sus.

EXEMPLE D'OFFRES

Entrées gourmandes

- Tomates cerises et melon miel au pesto de basilic (V)
- Julienne de smoked-meat, moutarde au miel et hibiscus, toast de pain de seigle
- Carpaccio de saumon à la lime sur salade d'agrumes
- Feuille de riz aux saveurs du jour
- Assortiment de sushis
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

Poissons chauds

- Mérou sur lentilles et coulis de tomates *
- Turbot à la crème de courge et vin blanc *
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

Salades

- Salade de pommes de terre à la Grecque
- Salade de riz aux acajous et épinards, vinaigrette au citron (V)
- Salade de légumes printaniers et tomates séchées (V)
- Julienne de céleri-rave aux noisettes et crémeuse au cari
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

Viandes chaudes

- Filet de porc aux noisettes et chutney de raisins à l'indienne
- Cuisse de pintade farcie aux herbes, sauce au vin
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

*Cont. lactose



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

EXTRAS À LA CARTE

Salade	3.50\$
Entrée gourmande	4.50\$
Canapés du jour (3/pers)	7.50\$
Canapés du jour (5/pers)	12.50\$
Demi-portion de protéine viande/poisson	8.50\$
Portion complète viande/poisson	17.00\$
Bâtonnets de fromages (2 mcx)	2.50\$
Plateaux de fromages (3 mcx-40g) et biscottes	5.00\$
Plateaux de fromages fins (40g) et biscottes	7.50\$
Fromage du terroir (50g) et biscottes	10.00\$
Charcuterie, terrine et pain (85g)	7.00\$
Saumon fumé, garnitures et pain (80g)	10.00\$
Salade de fruits ou brochette 4 fruits ou Plateau de fruits	3.50\$
Desserts disponibles en tout temps : Sablé à la fève Tonka mousse truffe au Grué, tartelette à la lime et crumble de noix, Cannoli mousse mascarpone	3.50\$
Barre tendre (2 mcx)	3.50\$
Biscuits maison (2/pers)	3.50\$
Mini-pâtisseries (2/pers.)	3.50\$
Brownie aux pacanes et purée de dattes (sans sucre ajouté)	3.50\$
Gâteau sur mesure pour anniversaire, départ à la retraite, etc (commande 48h ouvrables, minimum 20 pers)	3.75\$

BOISSONS (2.00\$)

Boisson gazeuse	Eau minérale	Eau de source
Jus de fruits	Thé glacé	Jus de légumes

DIVERS

Vaisselle	Vaisselle jetable
Possibilité de location de vaisselle pour vous	Vaisselle biodégradable/compostable
	Ustensiles jetables

Allergies/Végétariens

Nous pouvons accommoder vos invités végétariens ou ayant des allergies.

***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.**

Service

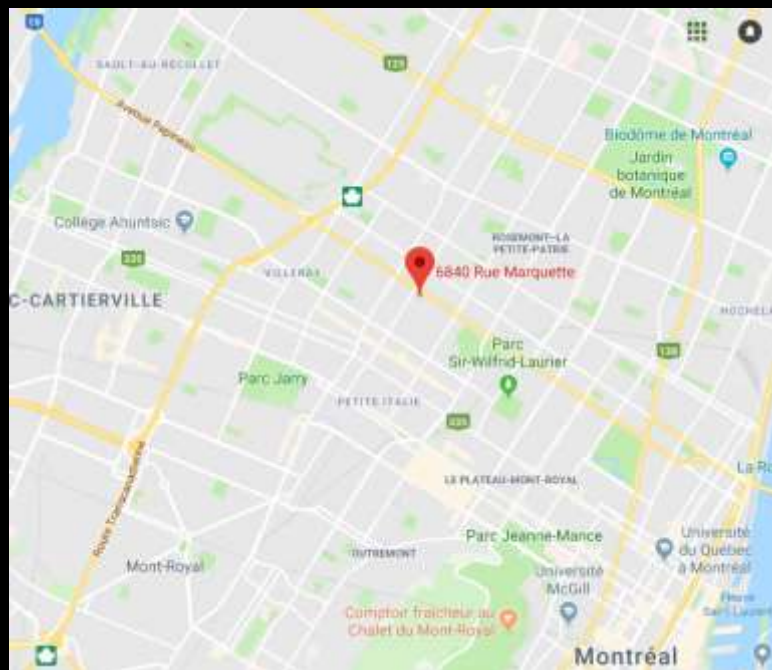
Pour un service professionnel et haut de gamme, notre équipe de maîtres d'hôtel, serveurs, barmen et cuisiniers sont à votre disposition pour tous vos événements. Consultez-nous.

Livraison

Frais de livraison : A partir de 30\$ (centre-ville de Montréal)

Prix sujets à changement sans préavis

Photos non contractuelles



Repas d'affaires | Cocktail | Souper | Gala | Mariage

6840 rue Marquette, Montréal H2G 2Y8

Tél : 514-727-0111 - www.francisbeaulieutraiteur.com