

*Francis Beaulieu*  
— TRAITEUR —

La saveur a sa signature



2020



## 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 (commande 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 aux pommes et érable	4.00\$
Beigne au citron et à la cannelle (2mcx)	2.50\$

Buffet chaud Sur demande  
 (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 pointes)  
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\$**

Biscuit 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

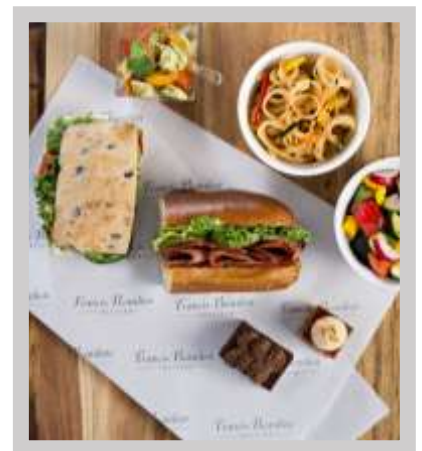
**Référez-vous au calendrier pour les offres de la semaine en vigueur**

### 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

TRAITEUR

## SEMAINES DE SÉLECTION

## 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			

## JANVIER 2020

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

## FÉVRIER 2020

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 2				
3	4	5	6	7
S E M A I N E 3				
10	11	12	13	14
S E M A I N E 1				
17	18	19	20	21
S E M A I N E 2				
24	25	26	27	28

## MARS 2020

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
S E M A I N E 3				
2	3	4	5	6
S E M A I N E 1				
9	10	11	12	13
S E M A I N E 2				
16	17	18	19	20
S E M A I N E 3				
23	24	25	26	27
S E M A I N E 1				
30	31			

## AVRIL 2020

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

## MAI 2020

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

## JUIN 2020

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			

## JUILLET 2020

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

## AOÛT 2020

Lundi	Mardi	Mercr.	Jeudi	Vend.
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	28
S E M A I N E 2				
31				

## REPAS D'AFFAIRES

### SEMAINE 1

#### Faites votre sélection

##### Entrées

- Étagé de betteraves cuites au four et fromage frais aux herbes
- Chorizo rôti et salade de poivrons aux olives
- Brochette de saumon, trempette à la lime
- Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courges rôties (V)
- Viande de grison sur salade d'abricots et roquette à l'huile vierge
- Sashimi de thon blanc sur salade de papaye
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

##### Salades

- Millet aux pommes vertes, Gouda, vinaigrette à la ciboulette
- Quinoa aux haricots Pinto et noisettes grillées
- Légumes grillés à l'huile de parmesan
- Mesclun aux fruits séchés, vinaigrette au miel et citron
- Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis émincés
- Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe (V)
- Julienne de racines, crémeuse à la ciboulette et quartiers d'orange
- Salade de betteraves, vinaigrette au fromage de chèvre et herbes
- Mélange de feuilles, vinaigrette aux canneberges et amandes grillées (V)
- Pois chiches aux épinards et fromage feta
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

#### Sandwichs de l'artisan

##### VÉGÉ

- Focaccia grillée aux herbes, fromage de chèvre au pesto de tomates séchées
- Asperge et aubergine grillées, tapenade de pois chiche et feuilles vertes (V) SANS GLUTEN
- Sandwich pomme et Brie sur croissant aux céréales
- Baguette à l'avocat et Portobello rôti, fèves germées (V)
- Choix du marché 1

##### POISSON

- Rillettes aux deux saumons et poivre rose sur pain noir au poivre
- Salade de crevettes au fenouil et agrumes en pain pita
- Choix du marché 2

##### VIANDE

- Veau effiloché en feuille de riz, sauce au Miso et sésames, légumes d'hiver croquants SANS GLUTEN
- Roulé de dinde et salade de choux rouge aux pommes
- Poulet Cajun et courgettes grillées sur ciabatta multi-grains
- Bavette de bœuf grillée, oignons caramélisés et bacon sur baguette
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Rillettes de canard aux trois moutardes sur bagel
- Choix du marché 3

(V) pour VEGAN

# Francis Beaulieu

— TRAITEUR —

## REPAS D'AFFAIRES SEMAINE 2

### Faites votre sélection

#### Entrées

- Quiche aux brocolis et fromage de chèvre au basilic
- Rillettes de canard sur pain brioché au poivre, confiture de cassis
- Crevettes en feuille de riz, sauce Kamikaze
- Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courges rôties (V)
- Viande de grison sur salade d'abricots et roquette à l'huile vierge
- Sashimi de thon blanc sur salade de papaye
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

#### Salades

- Blé tendre aux canneberges et bébé Kale
- Farfalles aux avocats et tomates cerises
- Légumes asiatiques au porc effiloché
- Choux rouge et fromage Suisse, noix de Grenoble
- Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis émincés
- Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe (V)
- Julienne de racines, crémeuse à la ciboulette et quartiers d'orange
- Salade de betteraves, vinaigrette au fromage de chèvre et herbes
- Mélange de feuilles, vinaigrette aux canneberges et amandes grillées (V)
- Pois chiches aux épinards et fromage feta
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

### Sandwichs de l'artisan

#### VÉGÉ

- Légumes rôtis au balsamique noir sur pain focaccia aux canneberges
- Feuille de riz au tofu caramélisé à l'érable et Tamari, légumes marinés (V) SANS GLUTEN
- Sandwich pomme et Brie sur croissant aux céréales
- Baguette à l'avocat et Portobello rôti, fèves germées (V)
- Choix du marché 1

#### POISSON

- Sandwich à la salade de thon aux artichauts et pesto citron
- Salade de crevettes au fenouil et agrumes en pain pita
- Choix du marché 2

#### VIANDE

- Pastrami et choucroute sur baguette brezel
- Pain au romarin, prosciutto et tartinaide aux dattes
- Tortilla au poulet grillé, tzatziki au concombre et menthe
- Bavette de bœuf grillée, oignons caramélisés et bacon sur baguette
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Rillettes de canard aux trois moutardes sur bagel
- Choix du marché 3

(V) pour VEGAN



# Francis Beaulieu

— TRAITEUR —

## REPAS D'AFFAIRES

### SEMAINE 3

#### Faites votre sélection

#### Entrées

- Financier au parmesan et crémeuse de tomates séchées
- Effiloché de bœuf à la sauce BBQ, mousse de panais au romarin
- Gravlax de truite sur salade de fenouil et radis noirs
- Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courges rôties (V)
- Viande de grison sur salade d'abricots et roquette à l'huile vierge
- Sashimi de thon blanc sur salade de papaye
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

#### Salades

- Patates douces rôties à la moutarde et bette à carde
- Edamame aux champignons et riz noir
- Courge rôtie et abricots aux lentilles noires
- Duo de choux-fleurs et brocolis au quinoa, noix de Grenoble
- Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis émincés
- Baby potatoes, horseradish sauce and minced radishes
- Julienne de racines, crémeuse à la ciboulette et quartiers d'orange
- Salade de betteraves, vinaigrette au fromage de chèvre et herbes
- Mélange de feuilles, vinaigrette aux canneberges et amandes grillées (V)
- Pois chiches aux épinards et fromage feta
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

#### Sandwichs de l'artisan

#### VÉGÉ

- Pain Bao aux légumes marinés, sauce au Wasabi
- Tortilla à la salade de légumineuses au curcuma, guacamole d'avocat (V)
- Sandwich pomme et Brie sur croissant aux céréales
- Baguette à l'avocat et Portobello rôti, fèves germées (V)
- Choix du marché 1

#### POISSON

- Burger de saumon grillé, crémeuse au citron et aneth
- Salade de crevettes au fenouil et agrumes en pain pita
- Choix du marché 2

#### VIANDE

- Rôti de bœuf fumé maison, sauce au vinaigre balsamique sur pain rustique à la bière
- Porchetta aux figues, crémeuse au romarin et graines de moutarde
- Lanières de poulet aux poivrons grillés, sauce aux noisettes grillées
- Bavette de bœuf grillée, oignons caramélisés et bacon sur baguette
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Rillettes de canard aux trois moutardes sur bagel
- 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,	3.50\$
Tartelette à la lime et crumble de noix, Cannoli mousse mascarpone	
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. (prix par pers)	3.75\$
(commande 48h ouvrables, minimum 20 pers)	

## BOISSONS (2.00\$)

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

## DIVERS

### Vaisselle

Possibilité de location de vaisselle pour vous

### Vaisselle jetable

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 AUTOMNE/ HIVER

(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**

Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courge rôtie  
Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe  
Mélange de feuilles, vinaigrette aux canneberges  
et amandes grillées  
Étagé de légumes grillés et houmous aux haricots  
noirs  
Baguette multi-céréales  
Carré aux framboises

### La Dynamique (poulet)

**19.50\$/pers**

Sashimi de thon blanc sur salade de papaye  
Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis  
émincés  
Salade de betteraves, vinaigrette au fromage de  
chèvre aux herbes  
Roulade de poulet aux champignons, trempette à  
l'ail noir  
Pain bouquet et beurre  
Dessert du jour

### La Beauceronne (bœuf)

**19.50\$/pers**

Sashimi de thon blanc sur salade de papaye  
Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis  
émincés  
Julienne de racines, crémeuse à la ciboulette et  
quartiers d'orange  
Macreuse de bœuf grillée aux trois poivres, sauce  
moutarde  
Pain bouquet et beurre  
Palais à la pistache sur sablé Nantais

### La Maraîchère (végétarienne)

**19.50\$/pers**

Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courge rôtie  
Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis  
émincés  
Julienne de racines, crémeuse à la ciboulette et  
orange  
Fricassée de champignons, céleri-rave rôti,  
mousseline de carottes  
Pain bouquet et beurre  
Palais à la pistache sur sablé Nantais

### La Paysanne (porc)

**19.50\$/pers**

Rillettes de canard sur pain brioché au poivre,  
confiture de cassis  
Salade de betteraves, vinaigrette au fromage de  
chèvre aux herbes  
Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe  
Filet de porc aux abricots et caramel d'érable  
Pain bouquet et beurre  
Croustillant au chocolat et ganache mi-amer

### La Gaspésienne (poisson)

**19.50\$/pers**

Rillettes de canard sur pain brioché au poivre,  
confiture de cassis  
Salade de betteraves, vinaigrette au fromage de  
chèvre et herbes  
Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe  
Rosace de truite aux amandes, sauce au citron  
Pain bouquet et beurre  
Dessert du jour





## POKE BOWLS

### **Le Marin**

**19.50\$/pers**

Riz à sushi assaisonné

Salade de Wakame

Crevettes grillées (3)

Saumon mariné (30gr)

Avocat, noisettes grillées, garniture de carotte et daïkon

Sauce aux arachides

### **Le Terrien**

**19.50\$/pers**

Riz à sushi assaisonné

Salade de courge et edamame

Onglet de bœuf grillé

Portobellos rôtis

Avocat, noisettes grillées, garniture de concombre et poivron

Sauce aigre douce à l'érable

### **Le Santé**

**19.50\$/pers**

Riz à sushi assaisonné

Salsa de mangues

Tempeh au Tamari et érable

Melon d'eau et sésame

Avocat, noisettes grillées, garniture de radis et carotte

Sauce au Miso



## REPAS SPECIAUX POUR ALLERGIES

En boîte à lunch ou assiettes porcelaine individuelles

### \*Boîte Gourmande - Allergies

(S/gluten, S/lactose)

**21.00\$/pers**

Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courges rôties  
 Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe (possibilité d'avoir une salade sans noix)  
 Émincé d'endives à l'orange, huile d'olive vierge et jus de citron  
 Filet de porc aux abricots et caramel d'érable  
 Carré aux framboises



### \*Repas - Allergies

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

**22.50\$/pers**

Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courges rôties  
 Sashimi au thon blanc sur salade de papaye  
 Mesclun aux fruits séchés, vinaigrette au miel et citron  
 Edamame, champignons et riz noir  
 Rillettes de canard, trois moutardes en feuille de riz  
 Sandwich à l'avocat et Portobello rôti, fèves germées en robe verte (feuille de romaine)  
 Gâteau à la noix de coco et baies de camerise

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

Prix sujets à changements sans préavis

\*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.

**TABLES D'HÔTE FROIDES**

(du 2 au 27 Mars 2020)

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 sandwiches  
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**

- Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courges rôties (V)
- Viande de Grison sur salade d'abricots et roquette à l'huile vierge
- Sashimi de thon blanc sur salade de papaye
- Feuille de riz aux saveurs du jour
- Assortiment de sushis
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

**Salades**

- Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis émincés
- Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe (V)
- Julienne de racines, crémeuse à la ciboulette et quartiers d'orange
- Mélange de feuilles, vinaigrette aux canneberges, amandes grillées (V)
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

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

- Bavette de bœuf grillée, oignons caramélisés et bacon sur baguette
- Le multi-étages (dinde, jambon, saucisson sec)
- Rillettes de canard aux trois moutardes sur bagel
- Salade de crevettes au fenouil et agrumes, pain pita
- Sandwich pomme et Brie sur croissant aux céréales
- Baguette à l'avocat et Portobello rôti, fèves germées

**Poissons froids**

- Mérou sur la grille et confiture de tomates
- Filet de truite sur tagliatelles de courgette au pesto
- Pétoncles rôtis, émulsion au Mirin et édamame\*

**Viandes froides**

- Effeillé de canard fumé sur poêlée de courge au sirop d'érable
- Bavette de veau et marmelade au bacon
- Roulade de pintade aux fruits séchés, sauce épicée

**Végétarien froid :**

Brochette de tofu glacé à l'orange et gingembre

Contient du lactose \*

# Francis Beaulieu

— TRAITEUR —

## TABLES D'HÔTE CHAUDES

(du 2 au 27 Mars 2020 )

(Nous consulter pour les choix mensuels)

### 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

- Poêlée de tofu au lait de coco et cari, courges rôties (V)
- Viande de Grison sur salade d'abricots et roquette à l'huile vierge
- Sashimi de thon blanc sur salade de papaye
- Feuille de riz aux saveurs du jour
- Assortiment de sushis
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2
- Choix du marché 3

### Poissons chauds

- Pavé de saumon, sauce au vin rouge \*
- Filet de Doré sur tombée de fenouil, sauce à l'anis étoilé \*
- Poêlée de langoustine et fricassée de champignons des bois

\*Cont. lactose

### Salades

- Pommes de terre grelots, sauce raifort et radis émincés
- Salade de riz brun, pacanes et raisins de Corinthe (V)
- Julienne de racines, crémeuse à la ciboulette et quartiers d'orange
- Mélange de feuilles, vinaigrette aux canneberges, amandes grillées (V)
- Choix du marché 1
- Choix du marché 2

### Viandes chaudes

- Longe de veau farcie aux pistaches et parmesan \*
- Joue de bœuf confite, sauce aux baies noires sauvages
- Chili de porc confit

### Végétarien chaud

Falafel aux pois chiches et coriandre, sauce aux arachides

## 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\$
Fromages 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,	3.50\$
Tartelette à la lime et crumble de noix, Cannoli mousse mascarpone	
Barre tendre (2 mcx)	3.50\$
Biscuits maison (2/pers)	3.50\$
Mini-pâtisseries (2/pers.)	3.50\$
Palais à la pistache sur sablé Nantais	3.50\$
Gâteau sur mesure pour anniversaire, départ à la retraite, etc. (prix par pers.) (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

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.

**\*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)





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

6840 rue Marquette, Montréal H2G 2Y8

Tél : 514-727-0111 - [www.francisbeaulieutraiteur.com](http://www.francisbeaulieutraiteur.com)