



Buffets froids corporatifs

Objectif santé !

Nouvelle formule

Plan A

- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwiches
- 1 choix d'irrésistibles

6 personnes et plus
12.50 \$/ pers.

Plan B

- 1 choix d'à-côtés
- 2 choix de salades
- 2 choix de sandwiches
- 1 choix d'irrésistibles

6 personnes et plus
14.50\$/ pers.

Plan C

- 2 choix d'à-côtés
- 2 choix de salades
- 3 choix de sandwiches
- 1 choix d'irrésistibles

8 personnes et plus
16.50 \$/ pers.

Plan D






- 3 choix d'à-côtés
- 2 choix de salades
- 4 choix de sandwiches
- 1 choix d'irrésistibles

8 personnes et plus
19.50 \$/ pers.










Les à-côtés

En 3 dimensions








Les à-côtés végé

- Légumes croquants du marché et trempette au yaourt et épinards  
- Bâtonnets de tofu grillé au voatsipéféry (poivre africain) 
- Trigone d'artichauts et épinards 
- Fromages du terroir (Oka, cheddar doux et fort) 

Les à-côtés de la mer

- Crevettes grillées au poivre citronné sur bâton   
- Parapluie sur tige de saumon fumé au sésame noir   
- Bâtonnets de pain méditerranéen (pain grec, quartiers d'artichauts, crevettes et morceaux d'œuf)   

Les à-côtés carnivores






- Tige de poulet de ferme bio style texan
- Plateau gourmand (charcuteries, fromages brie et cheddar) avec corbeille de pain 
- Piazzetta de Tony (pain grillé, sauce tomate, viandes italiennes et fromage Mozzarella)   
- Croquetas de jambon et fromage   

Le bar à salades






L'explosion des saveurs

Toutes nos salades sont exemptes d'ail.
Parfait pour les rencontres d'affaires !



Salades végé

- Le Gravillon (savoureux mélange de lentilles et petits légumes, vinaigrette aux épices de macis et de Daum de Salam) 
- La Croquante (légumes du jardin & vinaigrette aux herbes)
- L'Équilibrée (multi feuilles bio, juliennes jardinières & émulsion de moutarde noisette) 
- L'Énergique (salade de pâtes italiennes, légumes marinés, pesto & herbes fraîches) 
- La Corse (farfalle, tomates en morceaux, olives noires et vinaigrette au pesto à la tomate séchée)  

Salades carnivores

- La César traditionnelle (romaine, parmesan frais en copeaux, croûtons & bacon émietté)  
- La Thaïe (nouilles de froment, légumes mixtes, lanières de poulet grillé et sa vinaigrette au sésame) 
- Le Prédateur (rotini aux légumes, lanières de jambonneau fumé, œufs et vinaigrette crémeuse aux asperges)  

Salades de la mer

- La Farfelue (farfalle, crevettes & vinaigrette crémeuse)  
- La Rafraîchissante (légumes mixtes, fraises et raisins frais, crevettes et vinaigrette à l'huile de truffe)  





Buffets froids corporatifs

Le comptoir à sandwiches

Faites vos mises !

*Nouveau pain bio artisanal

Sandwichs végé

- La Pékinoise (baguette, champignons tranchés, oignons, pousses de soya, escalopes de tofu grillé et sa mayonnaise au romarin) 🍽️ 🌱
- Le Festival (focaccia aux herbes, carottes, œufs, coriandre fraîche, yaourt et fromage cottage) 🍽️ 🌱
- La Pétillante (panini, poivrons rouges grillés, courgettes marinées & Gouda fumé) 🍽️

Sandwichs de la basse-cour

- La Fifth Avenue (petit pain au lait, poivrons rouges grillés, escalopes de poulet de ferme bio, 7 épices japonaises et laitue) 🍽️ 🌱
- La Calypso (focaccia moelleux, mayonnaise à l'ananas, tranches fines de poulet de ferme bio et laitue) 🍽️ 🌱
- Le Mini (mini pita de blé farci de salade de poulet de ferme bio & légumes croustillants) 🍽️
- La Rock star (pain focaccia, escalopes de poulet de ferme bio, moutarde au miel & fromage suisse) 🍽️
- Le St-Maxime (pain aux noix artisanal, émincé de poulet de ferme bio, laitue, mayonnaise au yaourt et aux poires) 🍽️ 🌱
- Le St-Trop (pain grillé biologique au tournesol, étagé de laitue croustillante, concombre finement tranché, salade de poulet de ferme bio au cerfeuil et tomate fraîche) 🍽️ 🌱
- Le Planchiste (focaccia aux herbes, huile de livèche, poitrine de dinde fumée, fromage suisse - sandwich ouvert) 🍽️

Sandwichs de la mer

- La Marine oméga plus (pain aux 8 céréales, mousse de sardines fraîches, œufs durs & laitue) 🍽️ 🌱
- Bagel de Neptune (bagel ouvert, tzatziki au concombre & saumon fumé) 🍽️ 🌱
- L'Atlantique (vrille de saumon fumé & pain de mie) 🍽️

Sandwichs carnivores

- La Fritz (baguette ouverte, rôti de bœuf juteux, fromage suisse, tomates fines & vinaigrette balsamique) 🍽️ 🌱
- Le Musclé (fajitas, rôti de bœuf, mousse de poivrons rouges & cheddar en bâtons) 🍽️
- La Paysanne (fougasse aux herbes, jambon fumé, fromage suisse, tomates fines, raisins secs et moutarde au miel) 🍽️ 🌱
- La Séductrice (baguette croustillante, jambon blanc, brie & laitue) 🍽️
- L'Alpiniste (focaccia aux herbes, huile de livèche, jambon fumé, fromage suisse - sandwich ouvert) 🍽️
- L'Heure de pointe (sandwichs cocktail en pointes - mousse de poulet, jambon et œufs) 🍽️
- Le Bel aubergiste (pain aux noix artisanal, rôti de porc cuit maison, pommes vertes, noix hachées & mayonnaise à la bière) 🍽️

Les irrésistibles

Les gâteaux (portions individuelles)

- Les Mignardises du pâtissier 🍽️
- Le Reine-Élisabeth 🍽️
- Le Framboisier 🍽️ 🌱
- Majestueux Forêt Noire 🍽️ 🌱
- Chocolat Amaretto 🍽️ 🌱
- Le succès... en pointes ! (Forêt Noire, Lady vanillé aux 4 fruits et Reine-Élisabeth) 🍽️ 🌱
- Le moitié / moitié (brochettes de fruits naturels ou zébrées de chocolat et gâteau Reine-Élisabeth) 🍽️ 🌱

Les fruités

- Plateau de fruits frais
- Plateau de fruits frais et crème anglaise 🍽️
- Brochettes de fruit naturels
- Brochettes de fruits zébrées de chocolat 🍽️

Buffet vedette du mois disponible en ligne au www.bernard-et-fils-traiteur.com

