

# MENU 2021

BERNARD ET FILS TRAITEUR





# LES COFFRETS PETIT- DÉJEUNER & COLLATIONS

## PETIT-DÉJEUNER - 3 BOÎTES IDENTIQUES MINIMUM

### LE COFFRET CHEDDAR À 13.50\$

1 viennoiserie  
Fruits frais  
Fromage cheddar  
1 sandwich déjeuner (muffin anglais aux  
oeufs, jambon et fromage)

### LE COFFRET YOGOURT À 13.50\$

2 viennoiseries  
Fruits frais  
Yogourt aux fruits et granola

## COLLATIONS - 5 BOÎTES IDENTIQUES MINIMUM

### OPTION #1 SUCRÉE À 8.50 \$

Boules énergie aux dattes et noix de coco, financiers assortis, fruits frais, biscuit au millet et noix de coco

### OPTION #2 SUCRÉE- SALÉE À 8.50 \$

Crudités, labneh au concombre et aneth, noix mixtes et fruits séchés, boules énergie aux dattes et noix de coco, Cheddar doux, croûtons

### OPTION #3 SUCRÉE- SALÉE À 9.00 \$

Fruits frais, quatre-quarts aux pommes et canneberges, biscuit au millet et noix de coco, charcuteries et olives, hummus à la betterave, croustilles de pita

Option végétarienne disponible

# LES BOÎTES À LUNCH ET PLATEAUX REPAS - MAI

## BOÎTES B - 3 BOÎTES IDENTIQUES MINIMUM



OPTION SANDWICH À 16.50 \$  
1 salade + 1 sandwich + 1 dessert  
*Option végétarienne disponible sans frais.*  
*Plateau sans allergène disponible à 19.50\$.*



OPTION SALADE REPAS À 19.50 \$  
1 salade repas + 1 dessert  
*Option végétarienne disponible sans frais.*  
*Plateau sans allergène disponible à 22.50\$.*

### BOÎTE B. SANDWICH

#### Boîte B sandwich au bœuf

Wrap au bœuf effiloché, poivrons rouges grillés, oignons pickles, cheddar  
Salade de quinoa, tomates, maïs et haricots noirs  
Cheesecake au coulis de fruits

#### Boîte B sandwich au poulet

Wrap au poulet grillé, laitue, concombre, tomates, mayo aneth et épices de Montréal  
Salade d'épeautre, épinards, oignons rôtis, dattes et amandes  
Gâteau Opéra au matcha

#### Boîte B sandwich au jambon

Ciabatta au jambon, fromage Suisse, laitue romaine, cornichons, beurre  
Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto et bocconcini  
Brownie

#### Boîte B sandwich végétan: sans gluten, sans produits laitier, sans noix

Burger aux falafels, hummus, aïoli, chou rouge mariné, tomates, laitue  
Salade de betteraves jaunes et rouges, olives Kalamata, aneth et menthe  
Boules d'énergie

### BOÎTE B. SALADE-REPAS

#### Boîte B salade repas au poulet

Haut de cuisse de poulet BBQ sur salade mexicaine au quinoa, tomates, maïs et haricots noirs  
Cheesecake au coulis de fruits

#### Boîte B salade repas au bœuf

Bœuf teriyaki sur salade bo-bun à la vietnamienne  
Gâteau Opéra au matcha

#### Boîte B salade-repas au poisson

Dos de saumon grillé sur salade de couscous aux légumes grillés, canneberges et abricots, sauce yogourt aux herbes  
Brownie

#### Boîte B salade-repas végétan: sans gluten, sans produits laitier, sans noix

Tempeh au raz-el-hanout sur salade de légumineuses au cari, maïs, tomates et concombres  
Boules d'énergie

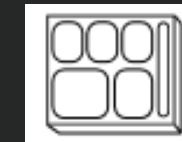
# LES BOÎTES À LUNCH ET PLATEAUX REPAS - MAI

## PLATEAUX REPAS- 3 PLATEAUX IDENTIQUES MINIMUM



### OPTION SANDWICH À 23.50\$

1 mise en bouche  
1 salade + 1 sandwich  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Bouchée dessert et macaron  
*Option végétarienne disponible sans frais.  
Plateau sans allergène disponible à 26.50\$.*



### OPTION SALADE REPAS À 26.50\$

1 mise en bouche  
1 salade repas  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Bouchée dessert et macaron  
*Option végétarienne disponible sans frais.  
Plateau sans allergène disponible à 29.50\$.*

### PLATEAU REPAS SANDWICH

#### Plateau sandwich au poulet

Tartelette au bœuf effiloché et chou rouge mariné  
Wrap au poulet grillé, laitue, concombre, tomates, mayo aneth et épices de Montréal  
Salade d'épeautre, épinard, oignons rôtis, dattes et amandes  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Gâteau Opéra au matcha + 1 macaron

#### Plateau sandwich au bœuf

Mini cake aux olives et fromage  
Wrap au bœuf effiloché, poivrons rouges grillés, oignons pickles, cheddar  
Salade de quinoa, tomates, maïs et haricots noir  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Cheesecake au coulis de fruits + 1 macaron

#### Plateau sandwich au jambon

Tartelette de tartare au saumon, aneth et lime  
Ciabatta au jambon, fromage Suisse, laitue romaine, cornichons, beurre  
Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto et bocconcini  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Brownie + 1 macaron

#### Plateau sandwich végétan: sans gluten, sans produits laitiers, sans noix

Bouchée de concombre farci d'humus à la betterave et sésame deux couleurs  
À côté au choix du chef  
Burger aux falafels, hummus, aioli, chou rouge mariné, tomates, laitue  
Salade de betteraves jaunes et rouges, olives Kalamata, aneth et menthe  
Boules d'énergie + mendiants au chocolat

### PLATEAU SALADE-REPAS

#### Plateau salade-repas au poulet

Tartelette au bœuf effiloché et chou rouge mariné  
Haut de cuisse de poulet BBQ sur salade mexicaine au quinoa, tomates, maïs et haricots noirs  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Cheesecake au coulis de fruits + 1 macaron

#### Plateau salade-repas au bœuf

Mini cake aux olives et fromage  
Bœuf teriyaki sur salade bo-bun à la vietnamienne  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Gâteau Opéra au matcha + 1 macaron

#### Plateau salade-repas au poisson

Tartelette de tartare au saumon, aneth et lime  
Dos de saumon grillé sur salade de couscous aux légumes grillés, canneberges et abricots, sauce yogourt aux herbes  
3 variétés fromages fins + 2 croûtons  
Brownie + 1 macaron

#### Plateau salade-repas végétan: sans gluten, sans produits laitiers, sans noix

Bouchée de concombre farci d'humus à la betterave et sésame deux couleurs  
À côté au choix du chef  
Tempeh au raz-el-hanout sur salade de légumineuses au cari, maïs, tomates et concombres  
Boules d'énergie + mendiants au chocolat





# LES REPAS CHAUDS

## REPAS CHAUD - 5 MINIMUM PAR VARIÉTÉ

PLAT AU CHOIX À 15.50\$

Macreuse de boeuf et jus de viande réduit, risotto aux pois verts

Boeuf bourguignon, carottes et champignons, riz pilaf

Boeuf teriyaki, légumes et nouilles de riz

Ballotine de pintade farcie accompagnée de pommes de terre aux oignons et à l'ail

Sauté de poulet à l'indienne, sauce curry-coco, légumes croquants et orge pilaf

Poitrine de poulet sauce forestière, légumes rôtis et purée de céleri-rave

Lasagne végétarienne

Pad thaï au tofu, légumes et nouilles de riz

*Livré chaud ou froid avec des instructions de réchauffe.*

*Servi dans une barquette aluminium (utiliser le four).*

## COMPLÉTEZ VOTRE MENU

Ajouter une salade du jour à 4.50\$ ET/OU un dessert du jour à 4.50\$

OU

Ajouter un tapas "Entrée" ET/OU "Dessert" (voir la page 5)

# LES COFFRETS APÉRO & COCKTAIL

## COFFRET APÉRO - 6 COFFRETS MINIMUM

COFFRET À 25.00\$

2 Bouchées salées

Charcuteries

Fromages du Québec, 3 variétés et noix mixtes

Croûtons maison

Fruits frais

Trempe et crudités

2 Bouchées sucrées

Option Végétarienne disponible

## COFFRET COCKTAIL - 6 COFFRETS IDENTIQUES MINIMUM

Coffret 9 bouchées à 22.50\$: sélection salée et sucrée à faire vous-même

Coffret 12 Bouchées à 29.50\$: sélection salée et sucrée à faire vous-même

### VÉGÉTARIEN

Cake aux olives

Mini tacos de chutney de carottes, petits pois,  
chèvre et roquette

Mini poivron farci au fromage et pesto

Arancini végétarien

Billes de chèvre, fruits confits, sésame, pavot

Bouchée croquante de concombre farci

d'humus à la betterave et sésame

Samossa au tofu

### TERRE

Mini quiche au bacon

Paté Lorrain

Mini cake maïs et bacon

Feuilleté de candy bacon

Tacos de courge butternut, effiloché de dinde

Roll de canard et ketchup de betteraves

Effiloché de boeuf aux canneberges sur

craquelin de betterave

### MER

Accra de morue

Tartelette de saumon, zeste de  
citron, aneth

Crevette aux deux salsas

Tataki de thon, mayo sésame  
et édamame

### SUCRÉ

Macaron

Gâteau opéra au matcha

Mendiant au chocolat noir et  
poivre rose

Mini financiers assortis

# LES MINI COFFRETS TAPAS

## MINI COFFRET - 5 COFFRETS MINIMUM PAR VARIÉTÉ

### ENTRÉES

Saumon fumé et câpres, chiffonnade de prosciutto, duo de melon

- 13.75\$

Salade de betteraves, éclats de chèvre et pacanes caramélisées

- 11.25\$

Fromages fins du Québec, raisins frais, noix, fruits séchés et croûtons

- 12.25\$

Gravlax de saumon, crème de raifort et craquelins à la betterave

- 15.75\$

Terrine de pintade à la pistache et croûtons maison

- 13.75\$

### DESSERTS

Décadence au chocolat

- 10.00\$

(Pot de crèmeux aux 2 chocolats, Aéro et crèmeux à la fève Tonka)

Gâteau au fromage citron-matcha

- 10.00\$

(Pot de fromage crèmeux au matcha et pistaches, génoise au matcha, curd au citron)

Pot dessert pour allergènes principaux disponible sur demande.

- 10.00\$





# CONTACTEZ-NOUS

## ADRESSE POSTALE

3035 rue Ste-Catherine Est,  
Montréal (Québec) H1W 3X6

## ADRESSE E-MAIL

[info@bernard-traiteur.com](mailto:info@bernard-traiteur.com)

## NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

(514) 525 0121

## SITE INTERNET

[www.bernard-traiteur.com](http://www.bernard-traiteur.com)

Consultez notre site ou contactez nos conseillers pour prendre connaissance de nos offres en livraison multi-adresses.