

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 - JUIN

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\$.

BOÎTE B. SANDWICH

Boîte B sandwich au bœuf

Baguette au rôti de bœuf, cornichons, cheddar, moutarde à l'ancienne, laitue, mayo chou rouge
Salade de chou
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

Boîte B sandwich au poulet

Burger bretzel au poulet à l'indienne, chou rouge mariné, épinards, mayo au cari
Salade de légumineuses au cari, maïs tomates et concombre
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

Boîte B sandwich au jambon

Ciabatta au jambon, fromage Suisse, laitue romaine, cornichons, beurre
Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto et bocconcini
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

Boîte B sandwich végétarien: sans gluten, sans produits laitier, sans noix

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



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 salade repas au poulet

Poitrine de poulet gratinée au parmesan sur salade d'orzo aux légumes grillés, pesto et bocconcini
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

Boîte B salade repas au bœuf

Bœuf teriyaki sur salade bo-bun à la vietnamienne
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

Boîte B salade-repas au poisson

Crevettes au paprika fumé sur salade de riz mixte, gouttes de poivrons rouge, edamame, coriandre et roquette
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

Boîte B salade-repas végan: 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

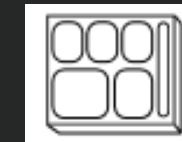
LES BOÎTES À LUNCH ET PLATEAUX REPAS - JUIN

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

Mise en bouche du jour
Burger bretzel au poulet à l'indienne, chou rouge mariné, épinards, mayo au cari
Salade de légumineuses au cari, maïs tomates et concombres
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

Plateau sandwich au bœuf

Mise en bouche du jour
Baguette au rôti de bœuf, cornichons, cheddar, moutarde, laitue, mayo au chou rouge
Salade de chou
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

Plateau sandwich au jambon

Mise en bouche du jour
Ciabatta au jambon, fromage Suisse, laitue romaine, cornichons, beurre
Salade d'orzo aux légumes grillés, pesto et bocconcini
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

Plateau sandwich végétarien: sans gluten, sans produits laitiers, sans noix

Mise en bouche du jour
À côté au choix du chef
Burger aux falafels, hummus, aïoli, chou rouge mariné, 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

Mise en bouche du jour
Poitrine de poulet gratinée au parmesan sur salade d'orzo aux légumes grillés, pesto et bocconcini
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

Plateau salade-repas au bœuf

Mise en bouche du jour
Bœuf teriyaki sur salade bo-bun à la vietnamienne
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

Plateau salade-repas au poisson

Mise en bouche du jour
Crevettes au paprika fumé sur salade de riz mixte, gouttes de poivrons rouge, edamame, coriandre et roquette
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

Plateau salade-repas végan: sans gluten, sans produits laitiers, sans noix

Mise en bouche du jour
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 IDENTIQUES 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\$ (Selon le menu de la semaine en vigueur).

OU

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

LES COFFRETS APÉRO & COCKTAIL

COFFRET APÉRO - 6 COFFRETS IDENTIQUES 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'hummus 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

Mendiant au chocolat noir et
poivre rose

Mini financiers assortis

LES MINI COFFRETS TAPAS

MINI COFFRET - 5 COFFRETS IDENTIQUES 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)

- 10.00\$

Gâteau au fromage citron-matcha

- 10.00\$

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

- 10.00\$

Gâteau pour allergène majeure disponible sur demande.





CONTACTEZ-NOUS

ADRESSE POSTALE

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

ADRESSE E-MAIL

info@bernard-traiteur.com

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

(514) 525 0121

SITE INTERNET

www.bernard-traiteur.com

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