

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 - JUILLET

BOÎTES B - 3 BOÎTES IDENTIQUES MINIMUM



OPTION SANDWICH À 16.50 \$
1 salade + 1 sandwich + 1 dessert

Plateau sans allergène disponible à 19.50\$.



OPTION SALADE REPAS À 19.50 \$
1 salade repas + 1 dessert

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
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

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
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, 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
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

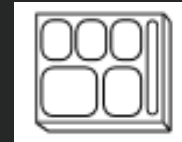
Dos de saumon grillé sur salade de couscous aux légumes grillés, canneberges et abricots, sauce yogourt aux herbes
Dessert au choix de la Cheffe pâtissière

Boîte B salade-repas végétarien: 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 - JUILLET

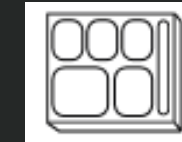
PLATEAUX REPAS- 3 PLATEAUX IDENTIQUES MINIMUM



OPTION SANDWICH À 23.50\$

1 mise en bouche
1 salade + 1 sandwich
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée dessert et macaron

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

Plateau sans allergène disponible à 29.50\$.

PLATEAU REPAS SANDWICH

Plateau sandwich au poulet

Mise en bouche du jour
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
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

Plateau sandwich au bœuf

Mise en bouche du jour
Wrap au bœuf effiloché, poivrons rouges grillés, oignons pickles, cheddar
Salade de quinoa, tomates, maïs et haricots noirs
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

Bouchée de concombre farci d'hummus 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

Mise en bouche du jour
Haut de cuisse de poulet BBQ sur salade mexicaine au quinoa, tomates, maïs et haricots noirs
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
Dos de saumon grillé sur salade de couscous aux légumes grillés, canneberges et abricots, sauce yogourt aux herbes
3 variétés fromages fins + 2 croûtons
Bouchée sucrée du jour + 1 macaron

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

Bouchée de concombre farci d'hummus 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 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\$

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

Trempeuse 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	TERRE	MER	SUCRÉ
Cake aux olives	Paté Lorrain	Pétoncles poêlé, mangue et menthe	Macaron
Mini tacos de chutney de carottes, petits pois, chèvre et roquette	Mini cake maïs et bacon	Tartelette saumon, zeste de citron, aneth	Gâteau opéra au matcha
Pressé de Halloumi et Cheddar, basilic et tomate	Médaille de poulet au bacon et asperges	Crevette aux deux salsas	Boules d'énergies
Arancini végétarien	Effiloché de boeuf aux canneberges sur craquelin de betterave	Gravlax de saumon à la betterave et aneth	Mini financiers assortis
Billes de chèvre, fruits confits, sésame, pavot		Tataki de thon, mayo sésame et édamame	
Bouchée croquante de concombre farci d'hummus à la betterave et sésame		Saumon fumé, fromage à la crème, aneth et câpres frits	
Soufflé de tofu aux oignons caramélisé à l'érable et poivron rouge			

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)

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

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.