



Service de traiteur

2590 Jarry est, Montréal, QC, H1Z 1A3

Tél. : (514) 276-3999

Cell : (514) 703 3511

Tous nos produits sont de qualité et cuisinés avec soin sur place.

La farine des pizzas est biologique. Nous utilisons le plus possible de produits du Québec et le plus possible provenant de cultures biologiques. Nous préparons aussi des plats et des pizzas vegan.

FORMULES BUFFET FROID

Boite à lunch

choix de bouchés à la pièce voir dans « hors d'œuvres »

La boite : 8,99 -10,50

Panini au choix

1. *Verde : Tofu grillé ou chèvre affiné, et pesto*
2. *Caprese : Bocconcini tomates roquette et basilic, huile d'olive*
3. *Grillard : Fromage de chèvre affiné, légumes grillés*
4. *Mare : salade de thon à l'aneth*
5. *Omni : Prosciutto ou rondin bio de Charlevois tomates, salade, roquette +(1\$)*

Sac de crudités avec trempette ou petite salade

Biscuit, fruit ou gâteau

La super Boite : 14,50

- *soupe*
- *Panini au choix*

1. *Verde : Tofu grillé ou chèvre affiné, et pesto*
2. *Caprese : Bocconcini tomates roquette et basilic, huile d'olive*
3. *Grillard : Fromage de chèvre affiné, légumes grillés*
4. *Mare : salade de thon à l'aneth*
5. *Omni : Prosciutto ou rondin bio de Charlevois tomates, salade, roquette +(1\$)*

Sac de crudités avec trempette ou petite salade

Biscuit, fruit ou gâteau

Les cocktails :

Le mini

*Assortiment de bouchés (4 x 1,5)
6,00 \$*

Cocktail 5 à 7

*Assortiment de bouchées (4 x 1,50 + 3 x 2)
12,00 \$*

Cocktail dînatoire

*Assortiment entre 8 et 12 bouchées au choix
18,50\$*

Lunch 14,50 \$ par personne (+ taxes et transport)

- *Hors d'œuvres (2)*
- *Pizza (1)*
- *Salades (1)*
- *Fruits ou dessert (1)*

Exemple de menu :

*Bouchés de frittata aux légumes et parmesan
Nachos et guacamolle
½ pizza 12 po. ou l'équivalent
1 insalata mista avec pain croustillant
fruits de saison et biscotti*

Rustico 15,00 \$ par personne (+ taxes et transport)

- *½ Pizza 10po. ou l'équivalent*
- *Salades servies avec focaccia (2)*
- *Dessert (1)*
- *Thé ou café*

Mediterraneo 20\$ par personne

- *3 salades ou crudités*
- *Plateau de fromage bio uébec*
- *Salades servies avec focaccia au romarin (3)*
- *Dessert (1)*
- *Thé ou café*
-

FORMULES AVEC PLAT CHAUD (40 personnes et moins)

Riconforto 26 \$ par personne

- Soupe ou entrée
- focaccia
- plat chaud
- salade 2
- dessert
- thé ou café

Emiliana 36 \$ par personne

- 5 bouchées à 2 \$
- Soupe
- focaccia
- Plat chaud
- salade
- Plateau de fromages bio
- dessert
- Thé ou café

BOUCHÉES SALÉS

Les prix varient entre 1,50 et 3 \$ (à suivre)

VEGÈ

1. focaccia garnie
2. frittata
3. mini-pizzas
4. spirales andalouses
5. rouleau zucchini
6. dattes au gorgonzola, noix de grenoble
7. canapé poivrons rouges à la menthe et chèvre
8. bouchée caprese (tomates, basilic et bocconcini)
9. bouchées polenta au bleu
10. mini-paninis
11. rouleaux feuilletés au feta, épinards, noix de Grenoble
12. petits choux et canapés et leur mousse
13. Petit pâtés farcis au champignons et feta



VEGAN

14. focaccia garnie
15. hummus, olives sur croûton
16. mini-paninis vegan
17. guacamole + nachos
18. canapé poivrons rouges à la menthe
19. mini pizzas végan
20. panier sarrasin et brunoise de légumes aux tomates séchées
21. panier sarrasin au sevice de chitaké
22. rouleaux feuilletés au tofu, épinards, noix de Grenoble
23. scoop de polenta et leur mousse



OMNI

24. focaccia garnie
25. mini paninis
26. mini pizza
27. bouchées croquantes céréales bio et thon
28. Spirale andalouse câpres, anchois
29. brochette de cantaloup, prosciutto
30. brochettes crevettes à la lime et ananas
31. brochettes saucissons bio, raisin, fromage
32. petits choux mousse saumon fumé



Les soupes 3\$ personne

- Les fameux potages de Bettina
- Soupe au miso
- Minestrone

Les pains maison

- Pain croustillant 75¢
- Focaccia au romarin (fougasse) 1\$
- Focaccia aux olives 1,25
- Focaccia oignons, origan et feta 1,50
- Pain d'épeautre aux noix 1,50

Plats chauds

- Lasagnes au pesto et ricotta 12 \$
- Lasagnes aux poivrons et aubergines au chèvre frais 12 \$
- Ravioli maison aux épinards 14\$

- Ravioli maison à la courge 14\$
- Ravioli aux betteraves 14 \$
- Gnocchi aux betteraves 12 \$
- Chili con végé 8\$
- Tajine de légumes 8\$
- Tourte aux légumes de saison 9\$
- La pasta !! 11\$



Les Pizzas

1. **Marinara** 7 \$
Sauce tomates, ail, huile d'olive, origano
2. **Margherita** 9 \$
Sauce tomate, mozzarella et origano
3. **Rucola** 11 \$
Sauce tomates, mozz.fraîche, roquette
4. **Caprina** 12 \$
Sauce tomates mozzarella, pesto, chèvre frais
5. **Greca** 13 \$
Sauce tomates, mozzarella, olives noires, oignons, feta
6. **Primavera** 14 \$
Sauce tomates mozz. fraîche, basilic, roquette, copeaux de parmesan
7. **Du héros** 14 \$
Sauce tomates et mozzarella, épinard - noix de Grenoble - bleu
8. **Millecouleur** 14 \$
Sauce tomates tofu grillé, épinards, oignons, olives noires, poivrons rouges
9. **Peperonata** 15 \$
Sauce tomates et mozzarella, poivrons et aubergines grillés - paillot de chèvre
10. **Himalaya** 15 \$
Sauce byriani - mozz. fraîche - noix de pin - fenouil grillé, cumin torréfié
11. **Prosciutto** 16 \$
Sauce tomates, mozz. fraîche, prosciutto ou jambon cuit, roquette
12. **4 formaggi** 16 \$
Sauce tomates et mozzarella, bocconcini, paillot de chèvre ou bleu – parmesan

Les salades

petites 3 \$ Moyenne 5 \$ grande 9 \$

Les quantités varient selon le cout des matières premières.

- **Salade d'orge 3 couleurs**
Orge, maïs, tomates, fêta, pesto
- **Salade de Quinoa**
Quinoa deux couleurs, courgette, orange, canneberges séchées, vinaigrette à l'orange
- **Salade de légumes de saison rôtis**
Légumes rôties, roquette, moutarde à l'ancienne



- **Taboulé au quinoa**
Quinoa, persil, menthe, poivrons, feta
- **Salade de lentilles aux agrumes**
Lentilles, riz basmati, agrumes épices et raisin de Corinthe
- **Salade de choux tropicale**
Chou, ananas, noix d'acajou, graines de sésame, vinaigrette à l'orange
- **Insalata mista (mixte)**
Salade mélangé fruits et légumes de saison
- **Salade d'avocats**
Avocats, oranges, oignons, noix de pin
- **Salade tomates avocats**
Tomates, avocats, pesto
- **Salade caprese**
Tomates, bocconcini, basilic frais,
- **Salade de carottes bio**
Raisins secs, coriandre fraîche ou thym, fruit séchés
- **Salade de légumineuses**
Fèves, légumes de saison
- **Salade de pâtes 3 – 5**
Ail, tomates fraîches et/ou tomates cerise, basilic, roquette

Les fromages

- **Plateau de fromages bio du Québec 15 \$**
- **Plateau de fromages du Québec 11 \$**
- **Plateaux de fromages et charcuteries bio du Québec 16 \$**

Les desserts

- **Gateau aux petits fruits végétalien 3,50**
- **Gâteau allemand 4,50**
- **Gâteau poire et canneberges 3,50**
- **Salade de fruits de saison et biscotti 3,50**
- **Biscotti, galettes d'avoine vegan aux dattes 2,50**
- **Tartes aux fruits 3**
- **Tiramisu 4**
- **Mignardises 2**



Et + encore

Les boissons

- **Eau Perrier 1,00**
- **Eau naturelle 1**

- *Nectar de mangues 1,50*
- *Nectar de poire 1,50*
- *Jus de légumes 1,50*
- *Jus variés 1,50*
- *Sodas biologiques 2,00*

Nous fournissons la vaisselle sur demande, de frais s'appliquent.

Commande 24 heures à l'avance,

Frais de transport selon la distance

Veillez nous prévenir de toute allergie.