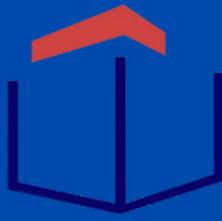


ESPACES  
WAVERLY



# MENU TRAITEUR

*Four*

# MENU



## Thé/Café

### THÉ

Thermos thé camelia sinensis 8 tasses **\$24.00**

Thermos thé camelia sinensis 12 tasses **\$35.00**

### CAFÉ

Thermos café filtre 8 tasses **\$24.00**

Thermos café filtre 12 tasses **\$35.00**

Thermos café filtre 35 tasses **\$98.00**

Thermos café filtre 50 tasses **\$135.00**

## Plateaux

(Prix par unité)

Plateau de fruits **\$6.00**

Plateau de crudités **\$6.00**

Plateau de fromage et noix **\$7.00**

Plateau de charcuteries et fromages fins **\$16.00**

## Boisson

(Prix par unité)

Guru **\$3.00**

Seltzer **\$3.00**

Jus de pomme **\$3.00**

Jus d'orange **\$3.00**

Lemon coco **\$3.00**

Eau gazéifié st justin **\$3.00**

Café limo **\$4.85**

Kombucha Gutsy **\$3.75**

Coca cola **\$2.50**

Brisk thé glacé **\$2.50**

# MENU

## Déjeuner



### Ensemble déjeuner

(Prix par personne)

#### PETIT DÉJEUNER SIMPLE

Une mini viennoiserie et un café filtre

\$6.50

#### PETIT DÉJEUNER SUCRÉ

parfait aux petits fruits servis avec granola, deux minis viennoiseries et un café filtre

\$12.50

#### PETIT DÉJEUNER SALÉ

Sandwich déjeuner aux oeufs et au fromage cheddar sur muffin anglais, salade de fruits et un café filtre

\$12.50

#### PETIT DÉJEUNER GOURMANT

Sandwich déjeuner aux oeufs et au fromage cheddar sur muffin anglais, 1 mini viennoiserie, salade de fruits et un café filtre

\$13.75

#### PETIT DÉJEUNER DELUXE

Sandwich déjeuner blt avec oeuf et fromage dans un croissant, salade de fruits, Mini chocolatine et un café filtre

\$14.50

### Smoothie

(Prix par personne)

#### CHOCO DATTE

Banane, avoine, cacao, datte, sirop d'érable  
lait d'avoine

\$6.50

#### LE TROPICAL

Mangue, banane, menthe, lime, jus d'orange lait de soya vanille

\$6.50

#### L'ARACHIDE

Banane, beurre d'arachide, avoine, canelle  
lait de soya vanille

\$6.50

### Muffin

(Prix par unité)

Muffin banane, pépite de chocolat et noix de grenoble

\$3.00

Muffin sarrasin et érable

\$3.50

Muffin au carotte avec glacage au fromage à la crème et canelle

\$3.00

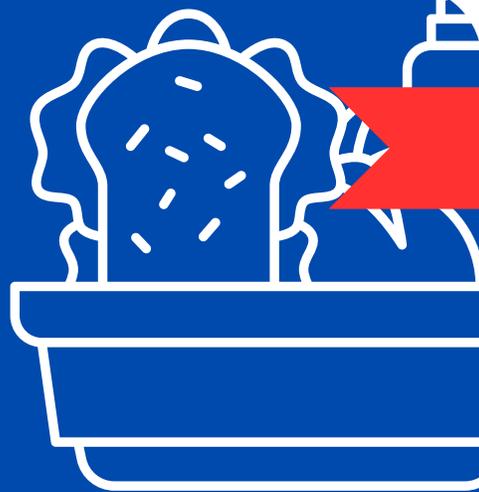
Muffin aux petits fruits

\$3.00

- Un minimum de 3 jours ouvrables pour placer une commande

# MENU

Lunch froid



## Sandwich

(Prix par personne)

### BANH-MI AU FILET DE PORC (OPTION VÉGÉ TOFU)

\$21.50

Filet de porc mariné à la sauce hoisin, carotte marinée, concombre, coriandre, mayonnaise au sésame épicée sur pain baguette.

### POULET À L'ITALIENNE

\$21.50

Poulet mariné aux épices italiennes, poivrons rôtis, fromage parmesan, réduction balsamique, laitue, mayo bomba sur pain baguette.

### JAMBON BEURRE

(OPTION VÉGÉ HALLOUMI)

\$21.50

Jambon blanc, beurre de cornichon, fromage suisse et roquette sur pain baguette.

## Salade

(Prix par personne)

### LA CÉSAR

\$21.50

Poulet, oeuf cuit dur laitue romaine, concombre, capre, parmesan, croûtons, sauce césar.

### LA NIÇOISE

\$21.50

Laitue mesclun, orzo citroné, mélange de thon, oeuf cuit dur, poivron, concombre, radis, capre, olive, vinaigrette crémeuse.

### LA SOBA AU SAUMON

\$21.50

Nouille soba, saumon grillé, chou rouge, chou vert, carotte, oignon vert, coriandre, vinaigrette asiatique.

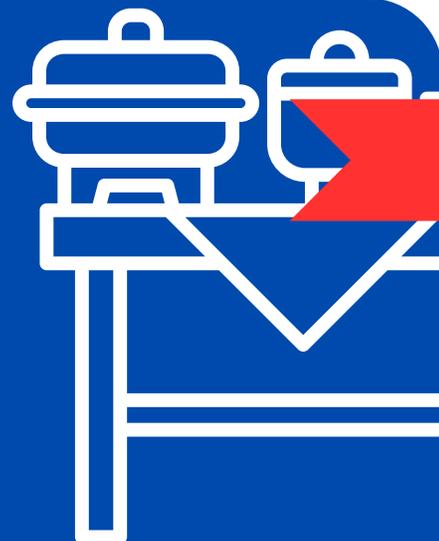
## Boisson (inclus)

Guru  
Seltzer  
Jus de pomme  
Jus d'orange  
Lemon coco  
Eau gazéifié st justin  
Coca cola  
Brisk thé glacé

- Un minimum de 3 jours ouvrables pour placer une commande

# MENU

## Buffet



### Buffet froid

(Prix par personne)

#### OPTION 1

\$27.00

Salade de quinoa vinaigrette au citron  
Salade de soba à l'asiatique  
Sandwich au poulet à l'italienne  
Wrap à la dinde  
Plateau crudité et trempette  
Focaccia aux fines herbes et tomate  
Dessert du moment

#### OPTION 2

\$27.00

Salade de pâtes farfalles au poulet et pesto  
Salade de pomme de terre à l'estragon  
Salade greque  
Sandwich au mélange de thon  
Sandwich au jambon beurre, cornichon,  
fromage  
suisse  
Plateau crudité et trempette  
Focaccia aux fines herbes et tomate  
Dessert du moment

### Buffet signature

(Prix par personne)

\$39.00

Focaccia aux tomates  
Mini burger de porc effiloché bbq  
avec beurre à l'ail  
Salade d'orzo citronné aux herbes  
Hummus maison à l'ail confit  
Trempeur chaude d'archauts et  
épinards  
Nachos et guacamole maison  
Plateau de crudités accompagné de  
trempettes  
Plateau de charcuteries et  
fromages fins  
Assortiment de pains

### Boisson (inclus)

Guru  
Seltzer  
Jus de pomme  
Jus d'orange  
Lemon coco  
Eau gazéifié st justin  
Coca cola  
Brisk thé glacé

- Buffet froid minimum de 30 personnes
- Buffet chaud/signature minimum de 50 personnes
- Un minimum de 10 jours ouvrables pour placer une commande
- Un minimum de 5 jours ouvrables pour changer les quantités d'une commande