



minimum
8 personnes

MENU

boîte à lunch



DE BASE

INCLUS

Articles
nécessaires
aux services
(jetables)

Bouquet de crudités
(choix du chef)

Sandwichs
poulet / oeufs / jambon
(2 pointes chaque)

Salade
(macaronis OU chou)

Fromage
(Cheddar)

Raisins
(ou fruits de saison)

Dessert
(carré aux fruits des champs)

« personnalisez votre boîte à lunch en remplaçant les articles inclus ci-haut »

SALADES

Pommes de terre à l'échalote et au jambon.....
Pennes aux poivrons et balsamique.....
Couscous.....
Grecque.....
Riz, crevettes et curcuma.....
Légumineuses.....

FROMAGES

Brie ou St-Paulin ou Suisse ou Bleu ou Gouda ou Chèvre
(avec craquelins).....

DESSERTS

Gâteau vanille et caramel.....
Carré aux dattes.....
Gâteau aux carottes.....
Gâteau aux trois chocolats.....
Gâteau au fromage.....
Gâteau reine Elizabeth.....
Tarte aux pommes OU pacanes OU sucre.....
Profiteroles au chocolats.....
Salade de fruits frais.....
Gâteau opéra.....
Mousse aux fruits.....
Cupcake.....

ARTICLES GOURMETS

Charcuterie.....
Terrine et pâté avec biscotte.....
Coquetel de crevettes (3 unités).....
Saumon fumé.....
Verrine mexicaine.....
Tartare de saumon.....

SANDWICHERIE

Pains farcis aux oeufs, poulet, jambon (3 unités).....
Minis croissants (thon, poulet, crabe).....
Croissant au jambon forêt noire et fromage suisse.....
Wrap au poulet ou jambon Forêt noir.....
Baguette grillée boeuf et oignons caramélisés, fromage
à la crème et épinards.....
Baguette farcie au salami, boeuf fumé,
avec fromage, tomates et salade.....
Fajitas de saumon fumé avec poivrons, jambon et asperges.....
Ciabatta, rôti de porc, fromage frais, tomates et épinards.....
Kasier de porc effiloché et roquette.....

SALADES REPAS

Salade César poulet grillé..... +
Pavé de saumon graines de sésame et musclum mandarine
et vinaigrette à l'orange..... +
Salade de taboulé au poulet sur romaine, féta tomates et maïs
et huile d'olive..... +
Salade de bifteck, poivrons grillés, asperges et tomates du jardin
vinaigrette balsamique..... +
Effiloché de canard confit oignons caramélisés, canneberges
et noix vinaigrette à la framboise..... +
Salade niçoise tomates, concombre, œuf, thon, olive et oignon rouge
vinaigrette crémeuse du chef..... +
Salade du chef au saumon fumé..... +
Salade fusillis aux légumes proscuito, roquette, oignons rouges
fromage féta et pesto..... +

BOISSONS AU CHOIX

Café, eau, boisson gazeuse, eau perrier,
jus de fruits, jus de légumes.....

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Les prix affichés n'incluent pas les taxes
- La livraison et la récupération (si nécessaire) est de 15\$ (ville de Drummondville et alentours)
- Pour les livraisons et le service, un pourboire est toujours apprécié
- Un acompte de 20% est demandé lors de la commande et la balance le jour de l'événement
- Moitié prix pour les enfants de 6 à 12 ans et 0-5 ans gratuit.
- Veuillez nous mentionner lorsqu'il y a des allergies

819 477-8666 

819 850-1589 FAX

info@traiteurlegourmet.com 

1290 boul. Mercure, Drummondville, Qc, J2B 3M1 

www.traiteurlegourmet.com 