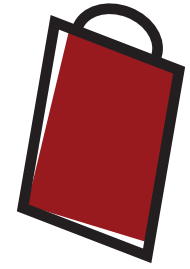


Les gourmets pressés

traiteur



Les Petits déjeuners

Commande de 8 personnes minimum. Un supplément de 10.00\$ applicable pour toute commande en nombre inférieur.

Réunion Matinale

Assortiment de muffins maison, croissants & viennoiseries (1.5/pers)
+ Plateau de fruits frais coupés

8,50/personne

Petit déjeuner Santé

Baguette beurre et sélection de confitures
+ Bol de fruits frais coupés, yaourt, muesli maison et sirop d'érable du Québec

9,95/personne

Petit déjeuner Mile End

Bagels au saumon fumé, fromage à la crème et câpres et oignon rouge
+ Croissant jambon et cheddar fort de l'île aux Grues
+ Plateau de fruits frais coupés

11,95/personne

N.B. Toutes nos viennoiseries viennent de chez Mamie Clafoutis, faites à base d'une pâte pure beurre

Pour compléter votre commande:

Jus d'orange Oasis	1,75
Jus de pomme Oasis	1,75
Jus d'Orange Tropicana Home Style (431ml)	2,50
Jus de Canneberge Tropicana Tentation (431ml)	2,50
Litre de jus d'orange frais pressé	18,00
Thermos de café (10 personnes)	20,00
Location percolateur 50 tasses	24,00
Sachet de café bio-équitable 10 tasses	6,00
Service de thé (10 personnes)	20,00
Muffin maison	2,25
(Choco/banane, Choco-blanc/framboises, Bleuets/pêche, Canneberges/mangue)	
Croissant nature	2,25
Viennoiseries	3,25
Petit plateau de fromages fins et corbeille de pain	4,50/pers
Croustade aux fruits	3,50/pers

www.lesgourmetspresses.ca

438.381.0916 - 135 de la Commune O., Montreal 

Sandwiches gourmets

Sandwich du jour

Sandwich changeant inspiré des produits de saison

Poulet grillé et cheddar fort

Poulet grillé, mayonnaise au chipotle, tomate, cheddar fort de l'Île aux Grues, laitue frisée

Chèvre et légumes grillés

Légumes grillés, tomates séchées, aubergine et champignons marinés, laitue frisée

Thon Épicé et légumes croquants

Thon, mayonnaise, tomate, carotte, céleri, laitue frisée

Jambon & brie

Jambon fumé à l'ancienne, fromage brie double crème, moutarde de Meaux, confiture d'oignon, tomate, laitue frisée

Les Accompagnements

Soupe du jour	3,95
Salade verte du jardin	3,95
Sélection de salades du jour (pâtes, pommes de terre, couscous et pois chiches, carottes et coriandre, légumineuses, betteraves, patate douce, etc...)	3,95
Salade de fruits frais	4,50

Les Douceurs

Biscuit maison	1,75\$
Brownie au chocolat noir & noix (48h à l'avance)	3,00\$
Croustade maison	3,75\$
Salade de fruits frais	3,75\$
Assortiments de 12 mini pâtisseries (72h à l'avance)	25,00\$
Plateau de fruits frais (6 pers minimum)	3,75\$
Financier	2,50\$



Les Boissons

San Pellegrino (Aranciata; Limonata)	2,00
Brio, Chinotto	2,00
Guarana Antartica	2,00
Sumol fruit de la passion	2,00
Tropicana (Orange; Canneberges)	2,50
Oasis (Pomme, Orange, Légumes)	1,75
Nestlé, Thé glacé au citron	2,00
Boissons gazeuses	1,50

Eaux

Eau Eska (500ml ou 1.5L)	1,50 / 4,00
Saint-Justin (355ml)	2,25
San Pellegrino (750ml)	5,00

Vins

Liste des vins disponible sur demande, contactez-nous :

www.lesgourmetspresses.ca

Menus Lunch d'affaires

Commandes de 6 personnes minimum. Un supplément de 10.00\$ applicable pour toute commande en nombre inférieur.

Petit Menu 10,50

Assortiment de Sandwiches & Wraps gourmets en bouchées
+ Duo de Salades d'accompagnement du jour
+ Chocolat noir Mignonnette Côte d'Or

Menu Grillades 17,50

Duo de trempettes, crudités et pitas grillés
+ Duo de grillades sur taboulé :
Poulet grillé aigre piquant
(ou) Saumon à l'érable
(ou) Légumes grillés
+ Duo de Salades d'accompagnement du jour
+ Fruit du jour & Chocolat noir Mignonnette Côte d'Or

Possibilité de substitutions:

Pizza gourmet sur pain naan à la place des sandwichs et wraps
Biscuit maison à la place du chocolat Côte d'Or +1.50\$



Disponibles en 2 formules:
Buffet ou Boîte à Lunch
(*frais de 1.75\$ par emballage "Boîte à Lunch")

Nous possédons un permis d'alcool.
Joignez l'utile à l'agréable, accompagnez
vos commandes d'une bonne bouteille de vin
de notre sélection d'importations privées.

Les Plateaux (6 pers minimum)

Bouchées de pizza gourmets sur naan, sélection végétarienne et carnivore
\$ 8,00\$/pizza

Plateau de fruits frais 3,50\$/pers

Plateau de crudités, pains pitas grillés et trempette 3,00\$/pers

Plateau de fromages fins et pâtés, noix, fruits séchés, corbeille de pain et croûtons

- Vins & Fromage (65g/pers, sélection de la semaine) 6,75\$/pers

- Accompagnement (40g/pers, sélection de la semaine) 4,50\$/pers

Menu Simple 13,25

Assortiment de Sandwiches & Wraps gourmets en bouchées
+ Duo de Salades d'accompagnement du jour
+ Plateau de fruits frais coupés OU Salade de fruits
+ Chocolat noir Mignonnette Côte d'Or

Menu Intrépide (Chaud) 22,50

Entrées

Bouchées de pizza gourmets sur pain naan
(ou) Duo de trempettes, crudités & pitas grillés
(ou) Tomates, bocconcini et pesto de basilic

Plats principaux

Filet de saumon laqué à l'érable
(ou) Poitrine de poulet grillée farcie au fromage suisse et jambon de pays
(ou) Plat du jour

Accompagné de pommes de terre rôties au thym et laurier ou couscous
et légumes du jour
+ Plateau de fruit frais de saison
+ Choix de dessert: Croustade maison, financier
Brownie ou dessert du jour

Location de réchaud inclus

Frais de \$10 applicable par ajout de choix supplémentaire

Autres Frais:

Ustensiles divers :

- Petits couverts jetables (serviettes, ustensiles) 0,50\$/pers

- Couverts jetables (serviettes, ustensiles, assiettes, verres) 1,00\$/pers

- Emballage "Boîte à lunch" individuel et couverts jetables 1,75\$/pers

Service :

- Cuisinier, serveur ou barman (minimum de 4 heures) 25\$/heure

Frais de transport et livraison :

- Montréal centre-ville 10\$-25\$

- Ailleurs sur l'île de Montréal 20\$-60\$

www.lesgourmetspresses.ca

438.381.0916 - 135 de la Commune O., Montréal 

Menus Cocktails pour vos besoins en 5 à 7

Bouchées Salées

20\$ la douzaine

Tatare de saumon à l'orange
Feuilleté provençal (aubergines, courgettes, tomates séchées, pistou)
Gougère au cheddar
Tremettes des îles (tortilla créole)

24\$ la douzaine

Petit farci de légumes au chorizo
Brochette de bœuf à la fleur de thym
Canapé de saumon fumé à la crème fouette au wasabi et citron
Brochette de saumon marinade de graines de sésame
Bonbon de chèvre aux herbes

30\$ la douzaine

Mini brochette de poulet à la coriandre
Brochette de bœuf sauce chimichurri
Feuilleté de fromage de chèvre et confiture d'oignons
Tartines du sud (tomates confites, jambon, basilic)
Rillettes de saumon sur pain aux olives toasté

36\$ la douzaine

Filet de lapin mariné au cidre et ail confit
Rouleaux printanier au canard confit, coriandre sauce aux arachides grillée
Profiteroles à la mousse de foie de volaille et pomme caramélisées
Ravioles à la purée de poivrons rouge, olive et amande rôtie

42\$ la douzaine

Canapé au foie gras et figues
Canard fumé, étuvée d'épinard, tomate séchée et huile de truffe
Pétoncle saisi à la confiture de cerises de terre et suprême d'orange
Crevettes grillées, gingembre confit et noix de coco torréfiées

Bouchées Sucrées

22\$ la douzaine

Brochettes de fruits sauce chocolat
Mini scones à la noix de coco et canneberges à la crème de citron
Mini biscuits maison assortis
Bouchée de brownie décadent au chocolat noir

30\$ la douzaine

Financier orange chocolat
Rocher au chocolat noir et cœur d'amande

35\$ la douzaine

Macaron au chocolat et thé Earl Grey
Macaron noix de coco et fruit de la passion
Macaron menthe et chocolat
Tartelette crème au citron et café
Gâteau opéra au chocolat noir et citron
Fondant au chocolat, caramel au beurre

45\$ la douzaine

"Les Champignons de Nicolas"
Pâte à choux au chocolat et pâte sucrée farcie de
crème pâtissière aux fruits rouges sur pied de meringue fraîche

Salle de Réception

Et vous cherchez un espace intime et convivial où tenir l'évènement?
Réservez la salle à manger ou encore la salle privée de notre **Nouveau Restaurant Communion**,
dans le Vieux Montréal, sur De la Commune O., à côté du Musée Pointe à Callière .

Laissez-nous le soin de vous préparer un menu personnalisé
accompagné d'un service toujours courtois et professionnel.

Nous pouvons recevoir des groupes de 12 à 80 personnes pour un repas
et jusqu'à 110 en formule cocktail à l'intérieur + 72 en terrasse

Pour plus d'informations: www.restaurantcommunion.com

www.lesgourmetspresses.ca

438.381.0916 - 135 de la Commune O., Montréal 