

Les gourmets pressés

traiteur



Une gastronomie contemporaine, précise et recherchée qui correspond aux besoins des professionnels d'aujourd'hui.

Notre équipe travaille toujours à la satisfaction de vos besoins.
Pour nous aider dans cette approche, veuillez à effectuer votre commande au moins à 4.00 PM le jour précédent votre événement.

Les Petits Déjeuners

Menus

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

Réunion Matinale

7,95

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

Petit déjeuner Santé

8,75

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

Petit déjeuner Chaleureux

9,95

Assortiment de muffins maison, croissants et viennoiseries (1/pers)
+ Plateau de fruits frais coupés
+ Croustade du moment

Petit déjeuner Mile End

11,50

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

Petit déjeuner Complet


12,50

Assortiment de croissants & muffins maison (1,5/pers)
+ Baguette, beurre et confiture
+ Petit plateau de fromages, noix et fruits secs
+ Plateau de fruits frais coupés

Compléments

| | |
|-----------------------------------------------|-------|
| 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 |
| Thermos de café (10 personnes) | 18,00 |
| Location percolateur 50 tasses | 20,00 |
| Sachet de café bio-équitable 10 tasses | 5,00 |
| Service de thé (10 personnes) | 18,00 |
| Muffin maison | 1,95 |
| Croissant nature | 1,95 |
| Viennoiseries | 2,50 |

www.lesgourmetspresses.ca

514.937.6555 - 3911, St-Jacques, Montreal 

Les Dîners

Menus Lunch d'affaires

Commandes de 6 personnes minimum.

Un supplément de 10.00\$ est 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 Complet 14,25

- Plateau de crudités & trempette
- (ou) Plateau de bouchées de pizza gourmets variées
- + Assortiment de sandwiches & wraps gourmets en bouchées
- (ou) Plateau de bouchées de pizza gourmets variées
- + Duo de salades d'accompagnement du jour
- + Plateau de fruits frais coupés
- + Chocolat noir mignonnette Côte d'Or



Disponibles en 2 formules :
Buffet ou Boîte à Lunch
N'oubliez pas de préciser votre choix !

Menu Simple 12,75

- Assortiment de sandwiches & wraps gourmets en bouchées
- + Duo de salades d'accompagnement du jour
- + Plateau de fruits frais coupés
- + Chocolat noir mignonnette Côte d'Or

Menu Grillades 16,50

- Duo de trempettes, pitas et tortillas grillés
- + Duo de grillades et leurs accompagnements :
 - Poulet grillé aigre piquant
 - (ou) Porc aux cinq épices
 - (ou) Légumes grillés
- + Duo de salades d'accompagnement du jour
- + Plateau de fruits frais coupés
- + Chocolat noir mignonnette Côte d'Or

Menus La Totale

Pour vous gâter ou pour impressionner !

Commandes de 8 personnes minimum.

Un supplément de 15.00\$ est applicable pour toute commande en nombre inférieur.

Opérationnel 17,50

- Duo de trempettes, pains pitas et tortillas grillés
- + Trio de grillades sélection du jour
- + Duo de salades d'accompagnement du jour
- + Fromages fins & pâtés, fruits séchés
- + Corbeille de pain et croûtons
- + Plateau de fruits frais
- + Chocolat noir mignonnette Côte d'Or

Gourmand 17,50

- Bouchées de pizza gourmets sélection végétarienne et carnivore
- + Trio de grillades sélection du jour
- + Duo de salades d'accompagnement du jour
- + Fromages fins & pâtés, fruits séchés
- + Corbeille de pain et croûtons
- + Croustade maison ou Dessert du jour

Équilibré 17,50

- Plateau de crudités et trempette
- + Assortiment de wraps & sandwiches gourmets en bouchées
- + Duo de salades d'accompagnement du jour
- + Fromages fins & pâtés, fruits séchés
- + Corbeille de pain et croûtons
- + Plateau de fruits frais de saison
- + Chocolat noir mignonnette Côte d'Or

Intrépide 22,50

(Réchauds inclus)

2 Entrées

- Bouchées de pizza gourmets
- (ou) Trio de trempettes, pitas et tortillas grillés
- (ou) Tomates, bocconcini et pesto de basilic
- (ou) Crudités et trempette

2 Plats principaux

- Filet de saumon laqué à l'érable
- (ou) Filet de porc grillé aigre piquant et sésames
- (ou) Poitrine de poulet grillée farcie au gruyère et prosciutto, sauce vin blanc, moutarde de Meaux et oignon vert
- (ou) Plat du jour

Accompagnés de riz ou de couscous & de légumes du jour
ou sous forme d'une copieuse salade repas

- + Plateau de fruit frais de saison
- + Croustade maison ou Dessert du jour

Menus Cocktails

Pour accompagner vos boissons ou célébrer un événement ! (Ne remplacent pas un repas hormis le Menu Cocktail Dinatoire)
Commandes de 20 personnes minimum. Un supplément de 30.00\$ est applicable pour toute commande en nombre inférieur.

Petit Menu Cocktail 11,00

Bouchées de pizza gourmets végétarienne & carnivore
(coeurs d'artichauts, olives noires, épinard et féta
& saucisses italiennes, oignons caramélisés et poivrons grillés)
+ Mini brochettes de tomate raisin, boconccini et basilic frais
+ Mini brochettes de poitrine de poulet mariné et grillé
+ Mini brochettes de légumes grillés et caramel balsamique
+ Mini brochettes de merguez, courgette et poivron grillé

Menu Cocktail Distingué 15,50

Bouchées de pizza gourmets végétarienne & carnivore
(coeurs d'artichauts, olives noires, épinard et féta
& saucisses italiennes, oignons caramélisés et poivrons grillés)
+ Canapé de saumon fumé, fromage à la crème et câpres
+ Mini brochettes de tomate raisin, boconccini et basilic frais
+ Tartare de saumon à la japonaise sur feuille d'endive
+ Mini brochettes de poitrine de poulet mariné et grillé
+ Mini brochettes de légumes grillés et caramel balsamique
+ Amuses bouches de Kafta d'agneau et yaourt à la menthe

Menu Cocktail Simple 12,95

Tartare de saumon à la japonaise sur feuille d'endive
+ Roulade de confit de canard, roquette et confiture d'oignon
+ Mini brochettes de poitrine de poulet mariné et grillé
+ Mini brochettes de légumes grillés et caramel balsamique
+ Mini brochettes de porc BBQ aigre piquant
+ Canapé de pain aux olives, fromage de chèvre et tapenade de tomates séchées

Menu Cocktail Dinatoire 25,00

Tartare de saumon à la japonaise sur feuille d'endive
+ Mini brochettes de tomate raisin, boconccini et basilic frais
+ Saumon fumé, fromage à la crème, oignon rouge, câpres - sur craquelins
+ Mini brochettes de saucisse merguez, courgette et poivron grillé
+ Mini brochettes de légumes grillés et caramel balsamique
+ Mini brochettes de poitrine de poulet mariné et grillé
+ Mini brochettes de porc BBQ aigre piquant
+ Bouchées de wraps de dinde tandoori, coriandre et yaourt au pommes
+ Bouchées de wraps de confit de canard, roquette et confiture d'oignon
+ Brochette de fruits frais de saison

Soirée Privée

Vous devez planifier un anniversaire, un party de bureau ou une rencontre de groupe ?
Vous cherchez un espace intime et convivial où tenir l'événement ?

Réservez la salle à manger de notre chaleureux bistro de St-Henri, récipiendaire d'un Grand Prix du Jury Concours Commerce Design Montréal 2004, et venez partager une soirée inoubliable entre amis et famille. Laissez-nous le soin de vous préparer un menu personnalisé accompagné d'un service toujours courtois et professionnel.

Nous pouvons recevoir des groupes de 15 à 32 personnes assises.

Pour de plus amples informations,
consultez nos menus de groupe et nos exigences sur notre site Internet.



Les gourmets pressés

traiteur



À La Carte

Sandwiches gourmets

Tous nos sandwiches sont disponibles en bouchées cocktails sur plateau. Frais de coupe : 0,75/un.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sandwich du jour Sandwich changeant inspiré des produits de saison | ... |
| Chèvre et légumes grillés Légumes grillés, tomates séchées, aubergine et champignons marinés, laitue frisée | 7,25 |
| Thon et légumes croquants Thon, mayonnaise, cari, estragon, carotte, céleri, tapenade de tomates séchées, laitue frisée | 7,25 |
| Jambon & brie Jambon fumé à l'ancienne, fromage brie double crème, moutarde de Meaux, confiture d'oignon, tomate, laitue frisée | 7,50 |
| Poulet grillé et cheddar fort Poulet grillé, mayonnaise au chipotle, bacon, cheddar fort de l'Île aux Grues, laitue frisée | 7,50 |

Salades Repas

Toutes nos salades sont garnies de graines de sésames et/ou amandes grillées

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salade du jour Salade changeante inspirée des produits de saison | ... |
| Chèvre et légumes grillés Mesclun, poivrons rôtis, tomates séchées, aubergines et champignons marinés, vinaigrette balsamique, et amandes grillées | 10,25 |
| Thon et légumes croquants Thon, mayonnaise, poivrons grillés, tomates, olives noires, pesto de poivrons rouges et tomates séchées, croûtons de tapenade de tomates séchées et amandes grillées | 10,25 |
| Poulet grillé Mesclun, cheddar, pesto de tomates séchées et poivrons rôtis, croûtons garnis de guacamole et sésames grillés | 10,25 |

Les Accompagnements

| | |
|------------------------|------|
| Soupe du jour | 3,25 |
| Salade verte du jardin | 3,25 |
| Salade du jour | 3,25 |

Les Pizzas

- Sauce tomate, tomates fraîches, boconcini, épinards, oignons verts, mozzarella
- Sauce tomate, coeurs d'artichauts, champignons marinés, olives, fromage fêta, mozzarella
- Sauce tomate, merguez, tomates fraîches, oignon espagnol, mozzarella
- Sauce tomate, poulet grillé, mangues, poivrons grillés, oignon vert, mozzarella
- Végétarienne de saison
- Carnivore de saison

| | |
|---------------------------------------------------|-------|
| Pour 4 personnes | 24,00 |
| En buffet, plaque de 32 bouchées de deux variétés | 30,00 |

Les Plateaux

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Plateau de crudités (6 pers minimum) | 3,00\$/pers |
| Plateau de fromages fins et pâtés, noix, fruits séchés, avec sa corbeille de pain et croûtons (6 pers minimum) : | |
| Accompagnement 45g/pers | 4,75\$/pers |
| Formule Vins & Fromage 65g/pers | 6,75\$/pers |
| Trio de trempettes, pains pitas et tortillas grillées : (12 pers minimum) | 3,25\$/pers |
| - Hummus au basilic | - Crème sûre aux herbes fraîches |
| - Baba ghanouj (purée d'aubergine) | - Guacamole (purée d'avocat) |
| - Purée de coeur d'artichaut | - Salsa à la tomate fumée |
| - Yaourt aux épinards et ail | - Bruschetta |
| - Yaourt aux concombre et aneth | |

Les Douceurs

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| Biscuit maison | 1,50 |
| Panacotta au fruits des champs | 2,95 |
| Croustade maison / Dessert du jour | 3,50 |
| Fondant au chocolat belge 70% cacao | 3,95 |
| Crème brûlée du moment | 4,50 |
| Salade de fruits frais | 3,75 |
| Assortiment de 12 mini pâtisseries (commander 72h à l'avance) | 20,00 |
| Plateau de fruits frais (6 pers minimum) | 3,50\$/pers |
| Plateau de fruits trempés dans du chocolat noir 70% cacao | 4,95\$/pers |

Les Boissons

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

Eaux

| | |
|-------------------------|-------------|
| Eau Eska (500ml / 1,5L) | 1,75 / 2,75 |
| Saint-Justin (355ml) | 2,25 |
| San Pellegrino (750ml) | 3,95 |

**Nous possédons un permis d'alcool.
Joignez l'utile à l'agréable, accompagnez
votre commande d'une bonne bouteille
de notre sélection d'importations privée.**

Bières

| | |
|----------------------------------|------|
| Griffon rousse (Montréal) | 4,50 |
| Ste-Ambroise Pale ale (Montréal) | 4,50 |
| Moose Head (Nouveau Brunswick) | 4,50 |
| Stella Artois (Belgique) | 6,00 |
| Hoegaarden, blanche (Belgique) | 6,00 |
| Moretti (italie) | 6,00 |

Vins

Liste des vins disponible sur demande, contactez-nous !



Autres informations

Ustensiles

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| Petits couverts jetables (serviettes, ustensiles) | 0,50\$/pers |
| Couverts jetables (serviettes, ustensiles, assiettes, verres) | 0,95\$/pers |
| Emballage "Boîte à lunch" individuelle et couverts jetables | 1,75\$/pers |

Service

(minimum de 4 heures)

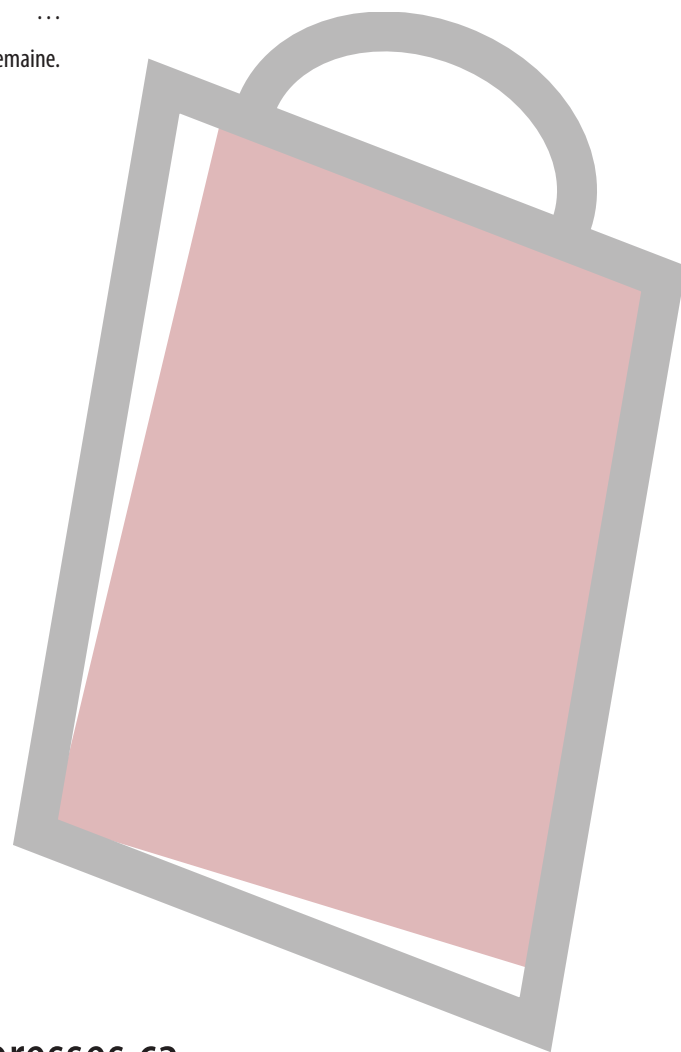
| | |
|-----------|------------|
| Serveur | 25\$/heure |
| Barman | 25\$/heure |
| Cuisinier | 30\$/heure |

Frais de livraison

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Centre-ville de Montréal | 10\$-25\$ |
| Périphérie sur l'île de Montréal | 20\$-40\$ |
| À l'extérieur de Montréal | ... |

Supplément applicable en semaine avant 8.00AM ou après 4.00PM et en fin de semaine.

**N'hésitez pas à nous contacter
pour toute demande d'information.
Nous pouvons également vous composer
un devis personnalisé pour satisfaire
au mieux vos besoins.**



www.lesgourmetspresses.ca

514.937.6555 - 3911, St-Jacques, Montreal 