



Salades

Minimum de 5 invité(e)s par item

Énergie verte | 14\$

Vinaigrette crémeuse gingembre et agrumes
Quinoa, oignon rouge, brocoli, pamplemousse, kale, amandes rôties

Antioxydante | 14\$

Vinaigrette au thé vert et feuille de citron
Laitue frisée, chou rouge, mûres, goji, radis rouge, pacanes, luzerne

« Detox » | 13\$

Vinaigrette tahini, citron et curcuma
Broco-fleur, betterave, persil, raisin rouge, BB épinards, graines de citrouille

Toscana | 14\$

Vinaigrette balsamique et basilic frais
Tomates cerises, fenouil, mandarine, olives vertes, laitue mixte, roquette

Hanami | 13\$

Vinaigrette gingembre, cerise et sésame
Bok choy, nouilles soba, carottes en julienne, champignons enoki marinés, edamame, amandes rôties

Salades Repas

Minimum de 5 invité(e)s par item

Protéinée | 16\$

Vinaigrette miel, moutarde et pavot
Haricots rouges, concombre, pois chiches, carottes en julienne, dinde fumée, BB épinards, œuf dur

Du terroir | 15\$

Vinaigrette au cidre de pomme et érable
Courge rôtie, betterave râpée, germes de blé, laitue frisée et mixte, fromage de chèvre, fruits des champs

Kale Caesar! | 14\$

Vinaigrette César à l'estragon
Laitue romaine, kale rouge, Grana Padano, croûtons au bacon, pancetta rôtie

Olympus | 17\$

Vinaigrette Dijon et origan
Concombre, tomates cerise, laitue romaine, olives kalamata, oignons rouges marinés, feta de chèvre, poulet grillé

Asada | 17\$

Vinaigrette crème sure, lime et coriandre
Chou rouge, bœuf style carne asada, avocat, tomates, maïs rôtis, laitue romaine, tortillas croustillants



Poke bowls

Minimum de 5 invité(e)s par item

Ahi | 18\$

Riz à sushi, thon ahi mariné, avocat, laitue mixte, nouilles croustillantes, coriandre, graines de sésame, vinaigrette mangue épicée

Maui | 16\$

Saumon, avocat, papaye verte, noix de coco râpé, oignon vert, riz blanc, sauce chili et mangue épicée

Oahu | 17\$

Thon ahi, avocat, ananas, coriandre, graines de sésames grillées, riz blanc, pois vert au wasabi, sauce asiatique au gingembre

Petites Salade

Minimum de 5 invité(e)s par item

Farfalle | 3.5\$

Salade de farfalles au pesto de tomates séchées, basilic et parmesan

Couscous | 3.5\$

Salade de couscous style taboulé (tomates, citron, persil, oignon rouge)

Pomme de Terre | 3.5\$

Salade de pomme de terre à la marocaine: jus de citron, huile d'olive extra vierge, oignons doux, paprika, persil, Ras El Hanout

Tomate | 3.5\$

Salade de tomates, courgettes marinées, basilic, vinaigre balsamique,

Concombre | 3.5\$

Salade de concombre, épinards, aneth et oignon vert, vinaigrette italienne maison

Pâtes | 3.5\$

Salade de coquilles crémeuse, oignons rouges, carotte, brocoli, céleri mariné

Petite verte | 3.5\$

Salade verte et vinaigrette maison



Sandwichs Gourmands

Minimum de 5 invité(e)s par item

El Cubanito | 11,50\$

Pain sous-marin italien

Jambon cuit, fromage suisse, chou mariné, moutarde jaune, cornichon

Le Top du Top | 11,50\$

Pain pumpernickel

Dinde fumée, cheddar américain, baconnise, concombre à l'aneth

Le Delicatessen | 11,50\$

Pain carré au lait

Pastrami Levitt's, fromage suisse, courgettes « poivre et ail », dijonnaise au raifort et cornichons

Le Parisien | 11,50\$

Pain baguette

Jambon à l'ancienne, fromage brie, beurre à l'estragon, laitue

Le Milanais | 11,50\$

Pain ciabatta

Porc pané à l'origan, provolone, mayonnaise aux tomates séchées, laitue

Le Calabria | 11,50\$

Pain ciabatta

Calabrese, capicollo, mozzarella, ratatouille italienne, bb épinards

Sandwichs Gourmands

Minimum de 5 invité(e)s par item

Le Reubenstein | 11,50\$

Pain de seigle

Rôti de bœuf, cheddar fort, sauce BBQ, salade de chou maison

Le Gladiateur | 11,50\$

Tortilla wrap

Poulet grillé, bacon, aïoli au parmesan et romarin, croûtons, laitue romaine

Thon wrap | 11,50\$

Tortilla wrap

Salade de thon, concombre, céleri mariné, mayonnaise au citron confit, laitue

El « Pollo loco » | 11,50\$

Pain pumpernickel

Salade de poulet au cumin et lime, pomme, jalapeños marinés, mayonnaise à la coriandre, laitue romaine



Sandwichs De luxe

Minimum de 5 invité(e)s par item

Shanghai nights | 14\$

Pain sous-marin français
Poulet grillé au gingembre et sésame, carottes et oignons rouges marinés, coriandre, mayonnaise japonaise

Provençale | 14\$

Pain ciabatta
Poulet grillé mariné à l'ail, herbes et vin blanc, courgette rôtie, tomates confites, fromage de chèvre, mayonnaise aux tomates séchées et basilic

Sub «OG» | 15\$

Pain sous-marin français
Smoked meat, dinde fumée, bacon, suisse, tomate, laitue, dijonnaise

Quack quack! | 16\$

Pain ciabatta
Canard confit, champignons poêlés, oignons caramélisés, BB épinards, emmental, sauce BBQ maison

Cuba libre | 14\$

Pain belge à l'ancienne
Rôti de porc mariné style adobo, capicollo, fromage suisse, cornichons, sauce moutarde à la mangue et jalapeños

Sandwichs De luxe

Minimum de 5 invité(e)s par item

Stampede | 16\$

Pain sous-marin italien
Bavette grillée marinée au zeste de citron et fines herbes, échalotes vertes, poivrons rôtis, cheddar, mayonnaise au pesto

Rosbif Deli | 16\$

Pain belge à l'ancienne
Rôti de bœuf en croûte de moutarde, pastrami, cheddar, poivrons grillés, roquette, dijonnaise au raifort et cornichons

Sandwichs végétariens

Minimum de 5 invité(e)s par item

Gobi | 14\$

Pain pumpernickel
Tofu mariné grillé, shiitake sautés, carottes marinées, laitue mixte, marmelade d'oignons rouges, mayonnaise harissa

Superfood | 14\$

Pain pumpernickel
Avocat, pomme, luzerne, menthe, purée de patate douce au miel, fromage à la crème, BB épinards

Primavera | 13\$

Pain sous-marin italien
Tomates, courgettes et poivrons grillés, radicchio, BB épinards, Grana Padano, aioli aux tomates séchées et citron



Plateaux Déjeuner

Le Santé | 80\$ (20 pers.)

- Fruits du marché
- Yogourt 0 gras
- Barres santés variées
- Muffins santés

Le Totale | 150\$ (25 pers.)

- Fruits du marché
- Yogourt et granola
- Barres santé variées
- Viennoiseries variées
- Muffins variés
- Jus d'orange / btl eau

Les viennoiseries | 75\$ -100\$

- 50 ou 75 morceaux
- Croissant aux amandes
- Chocolatine
- Chouquette
- Croissant

Plateaux pause-café

Les sandwichs | 100\$ -200\$

- 24 ou 48 morceaux
- 3 variétés de sandwich

Les biscuits gourmands | 16\$ -30\$

- 15 ou 30 unités
- 3 à 5 variétés de biscuits

Les charcuteries | 75\$ (15 pers.)

- 5 variétés de charcuteries/pâtés
- Croûtons et pain
- Gelées et moutardes

Les fromages | 130\$ (20pers.)

- 130 morceaux
- 5 variétés de fromages
- Croûtons et pain
- Fruits des champs

Les crudités | 50\$

- 5 variétés de légumes de saison
- 2 différentes trempettes

Panier de fruits frais | 25\$-39\$

- 25 ou 50 fruits
- Panier de fruits frais (5 variétés de fruits)

Salade au choix | TBD

- Bol de salade à partager sur demande



Boite-à-lunch

Minimum de 10 invité(e)s

La boîte Gourmande | 15.50\$

- 1 Sandwich gourmand
(3 choix disp. - *sandwichs vedette de la semaine*)
- 1 salade en accompagnement
(*salade vedette de la semaine*)
- 1 fromage (choix du chef)
- 1 petite douceur (choix du chef)

Boite-à-lunch

Minimum de 10 invité(e)s

La boîte de LUXE | 18.50\$

- 1 Sandwich de LUXE
(3 choix disp. - *sandwichs vedette de la semaine*)
- 2 salades en accompagnement
(*salades vedettes de la semaine*)
- 1 fromage (choix du chef)
- 1 petite douceur (choix du chef)

COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE AU:

1.877.220.9382

COMMANDEZ EN LIGNE AU:

MONPETITTRAITEUR.CA

NOTES:

*Le menu à la carte nécessite un minimum de 5 invités par item.

*Le menu boite-à-lunch nécessite un minimum de de 10 boites-à-lunch par commande.

*Les taxes ne sont pas incluent dans les prix affichés

*Commande totale minimum d'une valeur de 150\$(plus taxes).

*Pré-commande 24 à 48H en avance svp.

*Pré-paiement par carte de crédit svp.

