

## La solution traiteur Au Pain Doré

Pour vos déjeuners, dîners, 5 à 7 ou pour tout autre événement, nous avons conçu un menu traiteur diversifié et appétissant.

Salades maison, sandwiches, bouchées, canapés et desserts, tout est cuit et préparé sur place pour une fraîcheur optimale.

Nos produits boulangers respectent encore aujourd'hui une tradition vieille de six décennies : nos pains sont toujours composés d'ingrédients simples et notre gamme de viennoiseries artisanales d'inspiration française est pur beurre.

Téléchargez notre formulaire de commande pour obtenir votre estimé budgétaire instantanément : [fr.aupaindore.com/nos-menus/menu-traiteur](http://fr.aupaindore.com/nos-menus/menu-traiteur)

Bon appétit!

Afin de limiter notre impact sur l'environnement, nos produits peuvent vous être servis sur vaisselle.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.



## Contactez-nous

L'offre de produits peut varier selon l'emplacement.  
Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter ou visitez notre site :

**1415, rue Peel, Montréal**  
514 843-3151 [peel@aupaindore.com](mailto:peel@aupaindore.com)

**5214, Ch. Côte-des-Neiges, Montréal**  
514 342-8995 [cdn@aupaindore.com](mailto:cdn@aupaindore.com)

**Marché Jean-Talon, Montréal**  
514 276-1215 [jean-talon@aupaindore.com](mailto:jean-talon@aupaindore.com)

**115, rue Atwater, Montréal**  
514 989-8898 [atwater@aupaindore.com](mailto:atwater@aupaindore.com)

**3075, rue de Rouen, Montréal**  
514 528-8877 #7234 [rouen@aupaindore.com](mailto:rouen@aupaindore.com)

**1, Place Ville-Marie, Montréal**  
514 903-2919 [pvm@aupaindore.com](mailto:pvm@aupaindore.com)

**1145, rue Laurier Ouest, Outremont**  
514 276-0947 [laurier@aupaindore.com](mailto:laurier@aupaindore.com)

**1650, boul. de l'Avenir, Laval**  
450 682-6733 [laval@aupaindore.com](mailto:laval@aupaindore.com)

**2130, boul. des Laurentides, Laval**  
579 631-3130 [laurentides@aupaindore.com](mailto:laurentides@aupaindore.com)

SVP veuillez placer votre commande avant 14 h, le jour précédant la date de livraison.

Nous nous ferons un plaisir de vous livrer votre commande.

Commande minimum de 50\$.

© 2016 – Boutiques Au Pain Doré. Tous droits réservés.  
® Marque déposée utilisée sous licence par Boutiques Au Pain Doré.

## Menu traiteur

**AU PAIN DORÉ**

Atelier Boulanger

[aupaindore.com](http://aupaindore.com)  





## Déjeuner

### Forfait Déjeuner 5,50

Viennoiserie ou muffin accompagné  
d'un yogourt granola ou d'une salade de fruits

### Viennoiseries et muffins 2,50 / pers.

Sélection de viennoiseries pur beurre de tradition artisanale

### Mini viennoiseries et mini muffins 2,50 - 2 mrcx / pers.

### Pains artisans, beurre et confiture 2,25 / pers. – min 6 pers.

### Sandwichs et tartines déjeuner 5,00 - 2 mrcx / pers.

Beurre de noix, banane ou confiture

Chocolat, noisettes et fraises

Ricotta, miel et petits fruits

Demi bagel sésame et fromage à la crème

Mini croissant omelette jambon ou épinard

Mini croissant saumon fumé + 1,00

### Plateau de fruits frais 4,25 / pers.

### Cheddar doux, ricotta, fruits séchés et noix 4,00 / pers.

### Petit pot de yogourt Riviera 2,50

### Yogourt et granola, muesli ou salade de fruits 3,75

## Lunch

### Forfait Lunch 13,75

Sandwich artisan,  
salade d'accompagnement et dessert

### Sandwichs et tartines sur pain artisan 7,75 / pers.

Jambon, beurre, brie et pomme verte

Salade de thon, légumes crus et jeune laitue

Prosciutto, bocconcini et tomate

Dinde rôtie, suisse et tomate

Légumes grillés, chèvre et pesto basilic

Saumon fumé norvégien, fromage à la crème,  
concombre et aneth

Hummus, concombre, radis, coriandre et jeune laitue

Poitrine de poulet, fromage bleu, roquette et tomate

### Salades en pot 9,75

Quinoa, chou kale, edamame, amandes et canneberges

Niçoise : thon, haricots verts, œuf, pomme de terre et tomates cerises

Poitrine de poulet, avocat, maïs et fromage bleu

### Salades d'accompagnement 1 portion - 3,75 | 8 portions - 27,50

Betteraves, roquette, chèvre

Carottes, graines de tournesol, ciboulette

Kale (salade de chou frisé)

Quinoa, edamame, maïs

Tomates, bocconcini, basilic

Haricots verts, échalote française et amandes

Poivrons, tomates, oignon, feta et olives

Pâtes, olives noires et tomates séchées

Salade du jour

## Plateaux desserts

### Desserts maison 3,50 / pers.

### Macarons 2,25 / pers.

## Plateaux à la carte

Minimum 6 personnes

### Légumes crus et trempette 4,00 / pers.

Hummus ou yogourt aux fines herbes

### Plateau de fruits frais 4,25 / pers.

### Fromages fins, fruits séchés et noix 4,50 / pers.

Cheddar, Cantonnier, suisse, brie et fromage bleu

### Charcuterie, légumes marinés et moutarde Dijon 4,50 / pers.

### Saumon fumé, citron et câpres 6,50 / pers.

## Brewages

Thermos de café filtre velouté ou corsé (8-10 tasses) - 19,95

Thés assortis *Two leaves* - 2,25

Jus - 1,80

Jus *Tropicana* - 2,90

Boisson gazeuse - 1,80

Eau de source *Eska* - 1,60

Eau pétillante *Eska* - 2,50

*San Pellegrino* - 2,25

Thé *Rise Kombucha* - 4,00

Tous nos cafés et nos thés sont biologiques  
et issus du commerce équitable



# Menu bouchées

Cube de melon, chèvre et ciboulette

Bonbon de chèvre aux canneberges séchées, pistaches et persil

Brochette de cubes de feta à l'origan, tomate et olives

Brochette de fromage doux et raisins

Bouchée concombre, saumon fumé, radis et fromage à la crème

Roulade de prosciutto, bâtonnets de cheddar et jeunes pousses

Brochette de tomate, basilic et bocconcini

Endive garnie de fromage bleu, pomme verte et noix de Grenoble

Crostini de hummus, salade de courgette, feta et origan

2,00\$ / ch

Mini grilled cheese fromage Cantonnier et pomme verte

Mini brioché effiloché de porc, roquette et dijonnaise

Mini brioché saumon fumé à l'aneth et fromage à la crème

2,95 / ch

## Sucré

Brochette de fruits frais

Macarons assortis

Mini rocher coco

2,25 / ch

Boule d'énergie

Mousse au chocolat en verrine

2,95 / ch



**AU PAIN DORÉ**

*Atelier Boulanger*