



Menu traiteur



AU PAIN DORÉ

Atelier Boulanger

aupaindore.com  

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

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

5214, Ch. Côte-des-Neiges, Montréal

514 342-8995

cdn@aupaindore.com

Marché Jean-Talon, Montréal

514 276-1215

jean-talon@aupaindore.com

115, rue Atwater, Montréal

514 989-8898

atwater@aupaindore.com

3075, rue de Rouen, Montréal

514 528-8877 #7234

rouen@aupaindore.com

1, Place Ville-Marie, Montréal

514 903-2919

pvm@aupaindore.com

1145, rue Laurier Ouest, Outremont

514 276-0947

laurier@aupaindore.com

1650, boul. de l'Avenir, Laval

450 682-6733

laval@aupaindore.com

1250, boul. René-Lévesque Ouest, Montréal (mezzanine)

438 386-1696

1250@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\$.



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