



MENU

BOÎTE À LUNCH

(Minimum 8 personnes)

1290 Boulevard Mercure,
Drummondville (Québec) J2B 3M1
Téléphone : 819 477-8666
Télécopieur : 819 850-1589
Courriel : info@traiteurlegourmet.com
Site Web : www.traiteurlegourmet.com

Boîte à lunch de base

- Salade de macaronis ou choux
- Bouquet de crudités
- Raisins ou fruits de saison
- Fromage cheddar
- ½ sandwich au poulet, ½ aux œufs et ½ au jambon (offert sur pain blanc ou brun)
- Carré aux fruits des champs



Personnalisez votre boîte à lunch en remplaçant les articles précédemment cités

Salades

| | |
|---|---------------------------|
| Pommes de terre à l'échalote et au jambon | De couscous |
| Boucles et épinards | Grecque |
| Pennées aux poivrons et balsamique | Riz, crevettes et curcuma |
| De légumineuses | |

Sandwicheries

- Ciabatta, rôti de porc, fromage frais, tomates et épinards
- Croissant au jambon forêt-noir et fromage suisse
- Mini croissants au poulet et au crabe (2 unités)
- Pains farcis aux œufs, poulet et jambon (3 unités)
- Bagel fromage de chèvre et saumon fumé
- Baguettes farcies au salami, bœuf fumé, fromage avec tomates et salade
- Roulé (wrap) au poulet ou au thon
- Fajita de saumon fumé et de poivrons et de jambon et asperges

Fromages

Brie ou St-Paulin ou suisse ou bleu ou bouda ou chèvre avec craquelins

Desserts

| | |
|---|------------------------|
| Gâteau vanille et caramel | Gâteau Reine Élisabeth |
| Carré aux dattes | Salade de fruits frais |
| Tarte aux pommes <u>ou</u> aux pacanes <u>ou</u> au sucre | Gâteau opéra |
| Gâteaux Carottes | Mousse aux fruits |
| Gâteau aux trois chocolats | Gâteau au fromage |

Articles Gourmet

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Charcuterie | Saumon fumé |
| Terrine et pâté avec biscotte | Verrine mexicaine |
| Coquetel de crevettes (3 unités) | Tartare de saumon |

Boissons au choix

Café, eau, boisson gazeuse, eau Perrier, jus de fruits et jus de légumes

Informations supplémentaires

- La livraison est 10 \$
- Les prix affichés n'incluent pas les taxes
- Un menu personnalisé ou thématique peut être dressé selon l'analyse de vos besoins et de votre budget.
- La récupération du matériel de service est de 10 \$ (si nécessaire)
- Pour les livraisons ou le service, un pourboire est toujours apprécié