

## 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 estimation budgétaire instantanément :  
[fr.atelier.aupaindore.com](http://fr.atelier.aupaindore.com)

Bon appétit!

Tous nos emballages sont faits de matériaux compostables ou recyclables.

Des assiettes et ustensiles compostables sont disponibles sur demande : frais applicables.

## 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 :

**ATELIER.AUPAINDORE.COM**  
aupaindore1956  

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

**3611, boulevard St Laurent, Montréal**  
(514) 982-2520 [stl@leduff.ca](mailto:stl@leduff.ca)

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

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

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

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

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

**2055, boulevard Robert-Bourassa, Montréal**  
514 875-7564 [mcgill@leduff.ca](mailto:mcgill@leduff.ca)

SVP veuillez placer votre commande avant 11 h,  
le jour précédant la date de livraison.

Livraison disponible à partir de 100\$ de commande avant taxes.  
Frais applicables.

Pour toute annulation à moins de 24h d'avis,  
50% de la commande totale sera facturée.

NOTE IMPORTANTE : les points (carte et application)  
ne peuvent être cumulés sur les commandes traiteur.

© 2022BD APD Inc.

## Menu traiteur

**AU PAIN DORÉ**

Atelier Boulanger

**ATELIER.AUPAINDORE.COM**





## Déjeuner

### Forfait Déjeuner 8,25

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

### Viennoiseries et muffins 3,50 / pers.

Sélection de viennoiseries pur beurre de tradition artisanale


### Mini viennoiseries et mini muffins 3,50 - 2 mrcx / pers.

### Pains artisans, beurre et confiture 3,00 / pers. – min 6 pers.

### Mini croissants et mini tartines déjeuner 6,75 - 2 mrcx / pers.

Beurre d'arachide, banane et miel  
Chocolat-noisettes, fraises et banane  
Mini croissant omelette jambon ou épinards

### Sandwichs déjeuner

Danoise sésame et chia au fromage à la crème 4,00   
Danoise sésame et chia au saumon fumé et fromage à la crème 8,95  
Croissant omelette, fromage jambon ou épinards 6,95

### Plateau de fruits frais 6,25 / pers. – min 6 pers.

**Fromages doux et raisins**  
5,95 / pers. – min 6 pers.  
Cheddar doux, brie et raisins

### Yogourt et granola ou salade de fruits 5,50

## Lunch



### Boîte à lunch : Sandwich 17,50

Sandwich artisan,  
salade d'accompagnement, dessert ou  
cubes de cheddar et raisins

### Boîte à lunch : Salade 19,50

Assortiment de 2 salades du jour, cubes de cheddar,  
raisins et dessert. Protéine au choix :  
Œuf cuit dur - Lanières de Poulet  
Salade de thon - Saumon fumé

### Sandwichs artisans 9,25 / pers.

Jambon, brie et pomme verte  
Dinde, brie, canneberges et oignons caramélisés  
Salade de thon, tomate et roquette  
Poulet, tomate, bacon et laitue mesclun  
Prosciutto, bocconcini et tomate  
Dinde ou jambon, suisse et laitue mesclun  
Légumes grillés, chèvre et pesto basilic   
Galette végane, rémoulade, tomate et roquette 

### Salades Repas 13,95

Assortiment de 3 salades du jour avec protéine au choix :  
Œuf cuit dur - Lanières de Poulet  
Salade de thon - Saumon fumé

### Salades d'accompagnement 1 portion - 4,75 | 8 portions - 34,25

Betteraves, roquette, chèvre  
Carottes, graines de tournesol, ciboulette  
Kale (salade de chou frisé)  
Quinoa, edamames, épinards  
Haricots verts, échalote française et amandes  
Concombres, poivrons, tomates, oignon, feta et olives  
Maïs, poivrons, tomate, cœurs de palmier, coriandre  
Pâtes, pesto, tomates, olives kalamata, kale, bocconcini  
Salade du jour

## Plateaux desserts

### Desserts artisans 3,25 / pers.

Macaron, moelleux au chocolat, mini rocher coco, natas

### Desserts gourmands 4,50 / pers.

Tartelette amandes et fruits, cannellé, éclair chocolat

## Plateaux à la carte

Minimum 6 pers.

### Légumes crus et trempette 7,25 / pers.

Hummus ou yogourt aux fines herbes

### Plateau de fruits frais 6,25 / pers.

### Fromages doux et raisins 5,95 / pers.

Cheddar doux, brie et raisins

### Fromages fins, fruits séchés et noix 6,75 / pers.

Cheddar, Cantonnier, suisse et brie

### Saumon fumé, citron et pain multigrains 8,00 / pers.

## Brewages

Thermos de café filtre velouté ou corsé (8-10 tasses) - 25,00

Thés assortis - 3,10

Jus - 2,20

Jus Simply - 4,25

Boisson gazeuse - 2,35

Eau de source Eska - 2,35

Eau pétillante Eska - 3,25

San Pellegrino - 3,25

Thé Rise Kombucha - 5,50



 Végétarien