

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, desserts et nos formules pour le matin, 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



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

3611, boulevard St Laurent, Montréal

(514) 982-2520

stl@leduff.ca

5214, Ch. Côte-des-Neiges, Montréal

514 342-8995

cdn@leduff.ca

Marché Jean-Talon, Montréal

514 276-1215

jean-talon@leduff.ca

3075, rue de Rouen, Montréal

514 528-8877 #7234

rouen@leduff.ca

1145, rue Laurier Ouest, Outremont

514 276-0947

laurier@leduff.ca

1650, boul. de l'Avenir, Laval

450 682-6733

laval@leduff.ca

2055, boulevard Robert-Bourassa, Montréal

514 875-7564

mcgill@leduff.ca

1000 de la Gauchetière Ouest, Rc-06, Montréal

(514) 875-0791

dlg@leduff.ca

1 Place Ville Marie, #11260, Montréal

514) 789-2424

pvm@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.

Sandwichs déjeuner

Saumon fumé sur danoise multigrains - 8,95
Croissant omelette et fromage - 7,50
Croissant omelette, bacon et fromage - 8,50
Croissant omelette, jambon et fromage - 7,50
Croissant omelette, dinde et fromage - 7,50
Croissant omelette, épinards et fromage - 7,50

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.

Poulet, bacon et tomates
Poulet, fromage suisse et pesto
Jambon, brie et pommes
Bocconcini et tomates **V**
Dinde et fromage suisse
Dinde, brie et canneberges
Jambon et fromage suisse
Croissant jambon et fromage
Croissant dinde et fromage
Thon niçois sur campagnard aux olives
Croque-monsieur

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 **V** 1 portion - 4,75 | 8 portions - 34,25

Betteraves et fromage de chèvre
Salade grecque
Lentilles et légumes
Orzo et pesto
Œufs et pomme de terre
Quinoa, chou frisé et amandes
Carottes et graines de tournesol

Plateaux desserts

Desserts artisans 3,25 / pers.

Carré aux dattes, moelleux au chocolat, mini rocher coco, natas

Desserts gourmands 4,50 / pers.

Tartelette amandes et fruits, cannellé, crème brûlée

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



V Végétarien