

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

Bon appétit!

Tous nos emballages sont faits de matériaux compostables ou recyclables.

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





La marque de la
grain canadien
certifié

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](https://aupaindore1956.com)  

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

SVP veuillez placer votre commande avant 12 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 24 h d'avis, 50% de la commande totale sera facturée.

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

© 2021, BD APD Inc.

Menu traiteur

AU PAIN DORÉ

Atelier Boulanger

ATELIER.AUPAINDORE.COM





Déjeuner

Forfait Déjeuner 7,50

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

Viennoiseries et muffins 3,15 / pers.

Sélection de viennoiseries pur beurre de tradition artisanale

Mini viennoiseries et mini muffins 2,95 - 2 mrcx / pers.

Pains artisans, beurre et confiture 2,75 / pers. – min 6 pers.

Mini croissants et mini tartines déjeuner 5,95 - 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 3,85
Danoise sésame et chia au saumon fumé et fromage à la crème 8,50
Croissant omelette, fromage jambon ou épinards 6,50

Plateau de fruits frais 5,25 / pers. – min 6 pers.

Fromages doux et raisins
4,95 / pers. – min 6 pers.
Cheddar doux, brie et raisins

Yogourt et granola ou salade de fruits 4,75

Lunch

Boîte à lunch : Sandwich 16,25

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

Boîte à lunch : Salade 18,50

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 8,75 / 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 13,25

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 - 4,25 | 8 portions - 31,95

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 2,95 / pers.

Macaron, moelleux au chocolat, mini rocher coco, natas

Desserts gourmands 4,15 / pers.

Tartelette amandes et fruits, cannellé, éclair chocolat

Plateaux à la carte

Minimum 6 pers.

Légumes crus et trempette 6,50 / pers.

Hummus ou yogourt aux fines herbes

Plateau de fruits frais 5,25 / pers.

Fromages doux et raisins 4,95 / pers.

Cheddar doux, brie et raisins

Fromages fins, fruits séchés et noix 5,95 / pers.

Cheddar, Cantonnier, suisse et brie

Saumon fumé, citron et pain multigrains 7,50 / pers.

Brewages

Thermos de café filtre velouté ou corsé (8-10 tasses) - 22,95

Thés assortis - 2,65

Jus - 2,00

Jus Simply - 3,85

Boisson gazeuse - 2,20

Eau de source Eska - 2,20

Eau pétillante Eska - 3,00

San Pellegrino - 2,95

Thé Rise Kombucha - 5,25

