

## 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.aupaindore.com](http://fr.aupaindore.com)

Bon appétit!

Afin de limiter votre empreinte écologique, privilégiez la formule buffet (moins d'emballage individuel).

Tous nos emballages sont faits de matériaux compostables ou recyclables.

Des assiettes et ustensiles compostables sont disponibles sur demande : 1\$ par personne.



Prix effectifs au  
13-11-2019

## 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 :

[aupaindore.com](http://aupaindore.com)  

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

**1250 René Lévesque O, Montréal**  
438 386-1696 [rl@leduff.ca](mailto:rl@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)

SVP veuillez placer votre commande avant 14 h, le jour précédant la date de livraison.

Livraison disponible, frais applicables

Commande minimum de 75\$

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.



© 2019, BD APD Inc.

## Menu traiteur



# AU PAIN DORÉ

Atelier Boulanger

[aupaindore.com](http://aupaindore.com)  



## Déjeuner

### Forfait Déjeuner 6,75

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

### Viennoiseries et muffins 2,85 / pers.

Sélection de viennoiseries pur beurre de tradition artisanale

### Mini viennoiseries et mini muffins 2,75 - 2 mrcx / pers.

### Pains artisans, beurre et confiture 2,50 / pers. - min 6 pers.

### Mini sandwichs et tartines déjeuner 5,50 - 2 mrcx / pers.

Beurre d'arachide, banane et miel  
Chocolat-noisettes, fraises et banane  
Ricotta, miel et petits fruits

Mini croissant omelette jambon ou épinard

### Sandwichs déjeuner

Bagel sésame et fromage à la crème 3,50

Danoise sésame et chia au saumon fumé et fromage à la crème 7,75

Danoise sésame et chia, omelette, fromage, jambon ou épinard 5,75

### Plateau de fruits frais 4,75 / pers.

### Fromages doux et raisins 4,25 / pers.

Cheddar doux, brie et raisins

### Petit pot de yogourt Riviera 2,75

### Yogourt et granola ou salade de fruits 4,25

## Lunch

### Boîte à lunch : Sandwich 14,75

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

### Boîte à lunch : Salade 16,75

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

7,95 / 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

12,00

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 - 3,95 | 8 portions - 29,95

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

2,60 / pers.

Macaron, moelleux au chocolat, mini rocher coco,  
natas, biscuit sablé au beurre.

### Desserts gourmands

3,75 / pers.

Tartelette amandes et fruits, cannelé, flan vanille,  
confidence chocolat ou framboise

## Plateaux à la carte

### Légumes crus et trempette

4,25 / pers.

Hummus ou yogourt aux fines herbes

### Plateau de fruits frais

4,75 / pers.

### Fromages doux et raisins

4,25 / pers.

Cheddar doux, brie et raisins

### Fromages fins, fruits séchés et noix

5,25 / pers.

Cheddar, Cantonnier, suisse et brie

### Saumon fumé, citron et câpres

6,50 / pers.

## Brewages

Thermos de café filtre velouté ou corsé (8-10 tasses) - 19,95

Thés assortis - 2,40

Jus - 1,85

Jus Simply - 3,35

Boisson gazeuse - 2,00

Eau de source Eska - 2,00

Eau pétillante Eska - 2,75

San Pellegrino - 2,70

V8 - 2,70

Thé Rise Kombucha - 4,35





# Menu bouchées

## Bouchées

Minimum 12 bouchées de chaque

Cube de melon, chèvre et ciboulette

Brochette de fruits frais

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

Crostini, écrasé d'avocat et fromage de chèvre

Crostini de hummus, salade de courgette, feta et origan

2,00\$ / ch

## Mini Briochés

Minimum 6 bouchées de chaque

Mini brioché jambon, brie et pomme

Mini brioché saumon fumé et fromage à la crème

Mini brioché thon, tomate et roquette

Mini brioché légumes grillés et fromage de chèvre

Mini brioché poulet, pommes et curcuma

3,00 / ch

Afin de limiter votre empreinte écologique,  
privilégiez la formule buffet  
(moins d'emballage individuel).

Tous nos emballages sont faits de matériaux  
compostables ou recyclables.

Des assiettes et ustensiles compostables  
sont disponibles sur demande :  
1\$ par personne.