

TRAITEUR • CATERING

LA PLAZA

nouvelle génération

DEJEUNER

petit



FORFAIT PETIT DÉJEUNER

Minimum 40 personnes

CONTINENTAL

Mini croissant, mini chocolatine et mini muffin avec confiture (2 morceaux par personne)

Plateau de fruits frais

\$10.00 par personne

CONTINENTAL

plus

Mini croissant, mini chocolatine et mini muffin avec confiture (2 morceaux par personne)

Plateau de fruits frais

Coupes de yaourt (choix de 1)

- Yaourt à la vanille, granola, fruits frais
- Yaourt à la vanille, compote de pommes, noix, érable
- Yaourt naturel, purée de citrouille, amandes, miel

\$13.50 par personne

L'AMÉRICAIN

Mini frittata individuelle (choix de 2)

- Nature
- Épinards et fromage de chèvre
- Bacon et cheddar
- Tomates séchées et prosciutto
- Champignon

Bacon ou saucisse ou jambon
(+ 2,00 \$ pour extra viande)

Pain blanc & brun
(bagel, muffin anglais + 2,00 \$ / pp)

Pommes de terre du petit déjeuner

Fruit frais

\$17.00 par personne

LE MATIN PAUSÉ

Mini croissant, mini chocolatine et mini muffin avec confiture (2 morceaux par personne)

Plateau de fruits frais

Tartines Maison- 1 pp (choix de 2)

- L'avo : avocate écrasé, salade de radis, sumac, micro pousse
- La chèvre : fromage de chèvre fouetté, betteraves, pepito pesto, salade aux herbes
- Le saumon : fromage à la crème fouetté, saumon fumé, oignons rouge, aneth
- Pois et porc : purée de petit pois, togarashi, prosciutto
- Champignon : ricotta aux herbes, champignons sauvages sautés, persil et citron
- Canneberge et brie : gelée de canneberge, fromage brie en tranches, noix caramélisé, laitue frisée

\$17.00 par personne

À LA CARTE

Minimum 10 personnes

Mini chocolatine, mini croissant (2 morceaux par personne) 4.50 \$ / personne

Croissant, chocolatine, muffin (2 morceaux par personne) 7,00 \$ / personne

PLATEAU DE FRUITS SAISONNIERS :

Baies sauvages, melon saisonnier, ananas et raisins 5,50 \$ / personne

BAGEL MONTRÉAL :

Fromage à la crème fouetté et aneth 8.00 \$ / personne

Saumon fumé, oignons marinés, câpres (+ 3,50 \$)

COUPE DE YAOURT :

Yaourt à la vanille, granola fait maison, coulis aux baies, 6,00 \$ / personne

baies fraîches, menthe, miel

PUDDING MATIN AUX GRAINES DE CHIA (choix de 1): 7,50 \$ / personne

- Chocolat, noix de coco et noix
- Banana split
- Vanille et baies

Pancakes & sirop 4.00 \$ / personne

French toast & sirop 6.00 \$ / personne

SANDWICH PETIT DÉJEUNER (choix de 2): 4,50 \$ / personne

- Muffin anglais, œuf, bacon, fromage
- Muffin anglais, œuf, bacon, laitue, tomate, mayo
- Muffin anglais, œuf, jambon à l'érable, fromage

WRAPS PETIT DÉJEUNER (choix de 1): 5,50 \$ / personne

- Tortilla de farine, œuf, fromage, bacon, laitue, tomate, mayo épicée
- Tortilla de farine, omelette aux champignons, épinards, poivrons, laitue, mayo épicée

TARTINE (1 par personne) 8.00 \$ / personne

- L'avo : avocate écrasé, salade de radis, sumac, micro pousse
- La chèvre : fromage de chèvre fouetté, betteraves, pepito pesto, salade aux herbes
- Le saumon : fromage à la crème fouetté, saumon fumé, oignons rouges, aneth
- Pois et porc : purée de pois, togarashi, prosciutto
- Champignon : ricotta aux herbes, champignons sauvages sautés, persil et citron
- Canneberge et brie : gelée de canneberge, fromage brie en tranches, noix caramélisés, laitue frisée

Frais de livraison et taxes en sus. Frais administration et service en sus. Prix sujet à changer sans avis.