Chez Brioche Dorée, nous pensons que bien manger c'est choisir des aliments frais et équilibrés, et savoir se faire plaisir à tout moment de la journée.

Pour vos déjeuners, dîners et autres événements corporatifs, nous avons imaginé une gamme traiteur bien pensée afin de satisfaire les envies de chacun.

Notre nouveau menu se rapproche davantage du potager : nos recettes sont préparées avec des aliments que nous avons sélectionnés avec soin pour leur saveur et pour leurs excellentes qualités nutritionnelles.

Tous nos produits sont fidèles à la tradition boulangère : nos pains sont faits d'ingrédients simples et savoureux et notre gamme de viennoiseries artisanales est pur beurre.

Téléchargez notre formulaire de commande pour obtenir votre estimation budgétaire instantanément : briochedoree.ca

Bon appétit!

Tous nos emballages sont faits de matériaux compostables ou recyclables.

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

POSITION

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 :

BRIOCHEDOREE.CA

BriocheDoreeMontreal

1, Place Ville-Marie	514 789-2424 pvm@leduff.ca
1000, de la Gauchetière O.	514 875-0791 dlg@leduff.ca
1250, boul. René-Lévesque O.	438 386-1696 rl@leduff.ca
1236, avenue Greene	514 846-0067 bdgreene1236@gmail.com

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 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.

© 2021, BD APD Inc.

Brioche Dorée®

MENU TRAITEUR

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, cannelé

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.

Breuvages

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