

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!

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 :

briochedoree.ca
f /BriocheDoreeMontreal

1, Place Ville-Marie	514 789-2424 pvm@leduff.ca
3611, boul. St Laurent	514 982-2520 stl@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 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.

© 2020, BD APD Inc.





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 sandwiches 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,
privilegiez 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.