

Avec Plaisirs

CHEFS TRAITEURS

Menu 2022

Coffrets pratiques et gourmands

Bols et salades repas

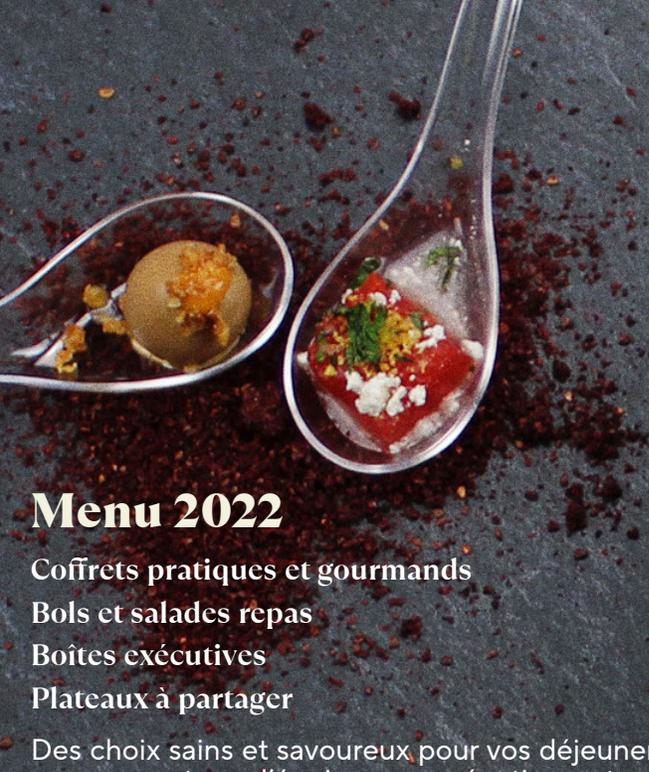
Boîtes exécutives

Plateaux à partager

Des choix sains et savoureux pour vos déjeuners, vos rencontres d'équipe ou exécutives et vos apéros retrouvailles.



MENU 2022
avecplaisirs.com



Pourquoi nous choisir ?

avecplaisirs.com
info@avecplaisirs.com
+1 514 272-1511



UN ÉVÉNEMENT OU UNE RÉUNION DE DERNIÈRE MINUTE ?

Pas de problème !

Appelez-nous avant 11 h et recevez votre commande le jour même à l'heure convenue.



UNE LOGISTIQUE HORS-PAIR !

Un repas à organiser à distance avec de multiples adresses ? Nous livrons vos coffrets-repas ou boîtes événementielles chez chacun de vos invités. Nous vous offrons aussi la possibilité de suivre nos livreurs en temps réel afin que vous gardiez l'esprit tranquille!



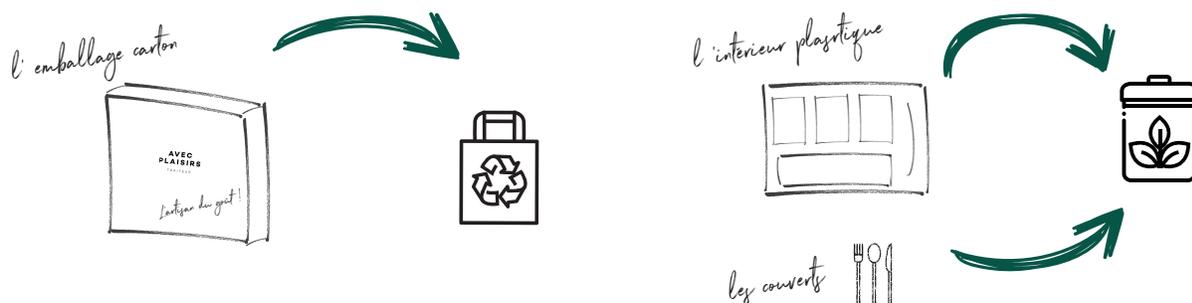
NOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Notre mission : offrir des solutions repas qui allient bon goût, commodité et écologie.

Toutes nos boîtes à lunch sont recyclables ou compostables.

Dégustez votre repas et recyclez : la planète vous dit « merci » !

Pour en savoir plus : <https://avecplaisirs.com/fr/engagement>



« Mille invités, de Toronto à Gaspé,
réunis virtuellement devant le même
repas.

L'équipe d'Avec Plaisirs n'a ménagé
aucun effort pour garantir à tout le
groupe une expérience inoubliable
et faire de notre événement virtuel
un succès absolu. Merci à tous! »

Philippe B.



Pratico-pratique

1 sandwich entier + 1 salade + raisins + petites douceurs
Format express



CHOIX DU CHEF

- 1 sandwich entier
(viande, poissons ou fruits de mer ou végétarien)
 - 1 salade
(régulières ou végétariennes)
 - Raisins
 - Petites douceurs du Chef pâtissier
- 18,95\$



VÉGÉTARIEN

- SANDWICH Asperges et champignons grillés, épinards et mayonnaise épicée sur wrap au blé
 - SALADES Salade de pâtes courtes, artichaut, tomate, pesto de basilic et citron, fromage mozzarella râpé
 - Raisins
 - DESSERTS Petites douceurs du Chef pâtissier
- 18,95\$

POULET GRILLÉ

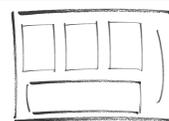
- SANDWICH Poulet grillé, poivrons rouges rôtis, gouda Fin Renard, laitue feuille de chêne et mayo au chili fumé sur pain ciabatta
 - SALADES Salade Panzanella composée de tomate, concombre, poivron, croûtons, vinaigrette italienne
 - Raisins
 - DESSERTS Petites douceurs du Chef pâtissier
- 19,95\$

DINDE

- SANDWICH Dinde fumée, brie double crème de la Rive-sud, pomme rouge, roquette, tartina de chutney de canneberge et jalapeño sur foccacia aux herbes
 - SALADES Salade à l'italienne, roquette, mini-bocconcini, tomates fraîches, origan, pâtes Ditalini, vinaigrette balsamique de Modène
 - Raisins
 - DESSERTS Petites douceurs du Chef pâtissier
- 19,95\$

Gourmand

1 sandwich entier + 2 salades + dessert
Format gourmand



CHOIX DU CHEF

- 1 sandwich entier
(viande, poissons ou fruits de mer ou végétarien)
- 2 salades
(régulières ou végétariennes)
- Dessert du Chef pâtissier

24,95\$



VÉGÉTARIEN

- SANDWICH Pain bagnat et légumes grillés, pickles de radis, aïoli au chipotle, houmous de pois chiche
- SALADES Laitue mixte, menthe, coriandre, carottes, édamames, oignons verts, mangue, vinaigrette au sésame et aux agrumes
Feta, tomates, poivrons, olive Kalamata, concombres, oignons rouges, origan, vinaigrette grecque
- DESSERTS Gâteau au fromage kumbawa et gelée de groseille, sablé spéculoos

24,95\$

BOEUF EFFILOCHÉ

- SANDWICH Sandwich à l'effiloché de boeuf Mojo, jambon, fromage Suisse, cornichon, baguette briochée
- SALADES Laitue romaine, tomates cerises, avocat, champignons, oignons verts, pitas croustillants, vinaigrette crémeuse au citron
Couscous, poivrons verts, menthe, persil, olive noires, dattes, vinaigrette au cidre
- DESSERTS Tartelette fruit de la passion, mousse coco et ganache au lait

25,95\$

PORC À L'ÉRABLE

- SANDWICH Comptée d'oignons caramélisés, filet de porc érable, lard laqué, gouda Fin Renard, tartinade mayo bacon, ciabatta au curcuma
- SALADES Chou frisé, concombres, oignons rouges marinés, pomme-grenade, graines de sésame rôties, vinaigrette au basilic frais
Quinoa, madarines, tomates cerises, carottes, nouilles croquantes acidulées aux agrumes et tamarin
- DESSERTS Comme un magnum, tonka et chocolat zéphyr caramel

25,95\$

Bols-repas

♥ TOFU FESTIF 18.95\$

Tofu festif à l'asiatique, émulsion de lime et soya, laitue romaine, laitue mixte, laqué au miel, soya, balsamique, salade de riz au jasmin, poivrons, carottes, dattes, noix de cajou, piments sucrés



♥ POULET CÉSAR 19.95\$

Poitrine de poulet, vinaigrette césar maison, laitue romaine croustillante, bacon, parmesan, croûtons maison au parmesan reggiano

♥ GRAVLAX SAUMON 21.95\$

Gravlax de saumon de l'Atlantique parfumé au Gin St. Laurent, vinaigrette citronnée à la coriandre, bébés épinards, quinoa blanc, avocat, betteraves, pickles de radis, échalotes vertes et crème sure à l'aneth

CREVETTES SAUVAGES 22.95\$

Crevettes sauvages laquées à l'érable de Saint-Esprit, jus de lime, orzo, pomme verte, carottes, chou chinois, chou rouge, vinaigrette à saveur d'érable et lime, graines de sésame et noix de cajou torréfiées

Desserts

3.50\$

Dessert du Chef    

Salade de fruits frais et sirop aux aromates  

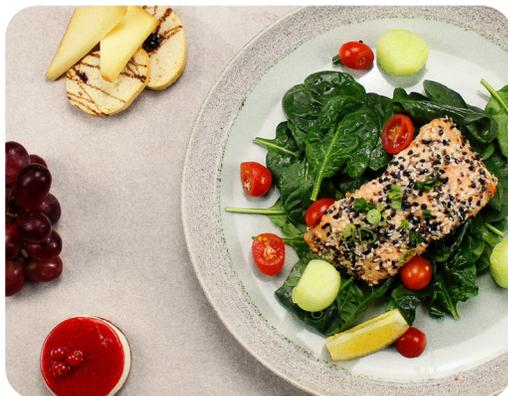
♥ Éclaté de s'mores crémeux au chocolat noir [+1 \$]  

Panna cotta de saison    

Salades-repas

29,95\$

Salade-repas + fromage Oka et chips de bagel + raisins + dessert
Format gourmand



FILET MIGNON DE BOEUF

Filet mignon d'épaule AAA, vinaigrette teriyaki maison, litchi, bok choy, pomme verte, chou rouge, échalotes vertes, nouilles cantonaises, arachides

Tartelette fruit de la passion, mousse coco et ganache au lait

CANARD CONFIT

Cuisse de canard confit, vermicelle de riz, haricots mungo, pois sucrés, chou nappa, carottes, poivrons rouges, vinaigrette au tamarin et sésame

Brownie sans gluten, arachides roties et fleur de sel

AU CHÈVRE BRULÉ

Laitue romaine, laitue niçoise, compote d'herbes douces, piments sucrés, tomates cerises confites, carottes, crumble de pain Pumpernickel, fromage de chèvre brûlé, vinaigrette à l'érable et poivre rose

Salade de quinoa, mandarines, tomates cerises, carottes, nouilles croquantes acidulées aux agrumes et tamarin

Simplicité de lime, coeur acidulé et verveine

CÉSAR AU POULET

Salade César, laitue romaine, poitrine de poulet, bacon, parmesan, croûtons, vinaigrette César maison

Gâteau au fromage kumbawa et gelée de groseille, sablé spéculoos

♥ SAUMON SÉSAME [+3,55\$]

Saumon aux graines de sésame et chia, bébés épinards, melon miel, échalotes vertes, tomates cerises, vinaigrette émulsion érable et lime

Gâteau au fromage kumbawa et gelée de groseille, sablé spéculoos

Coffrets exécutifs

Coffret-repas froid : deux bouchées + plat + fromages fins + dessert
Transformez votre cabaret exécutif froid en cabaret exécutif chaud.
Format exécutif

EXÉCUTIF DU CHEF 38,95\$

Oeuf de caille au soya et échalotes frites
Tartelette de betterave et chèvre aux herbes
Un plat principal au choix du Chef
Duo de fromages fins, croûtons au sirop de balsamique et noix
Dessert du chef pâtissier

TOFU MARINÉ 38,95\$

Melon d'eau balsamique, feta et pistache
Oeuf de caille au soya et échalotes frites
Tofu et courges caramélisées, avocat, panaché de quinoa rouge, roquette acidulée de miel de fleur, oignons frites
Duo de fromages fins, croûtons au sirop de balsamique et noix
Tartelette fruit de la passion, mousse coco et ganache au lait

RISOTTO D'ORGE 39,95\$

Melon d'eau balsamique, de feta et pistache
Oeuf de caille au soya et échalotes frite
Risotto d'orge perlé à la truffe, champignon king, parmesan reggiano, oignons perlés caramélisés, petits pois et jeunes pousses
Duo de fromages fins, croûtons au sirop de balsamique et noix
Tartelette fruit de la passion, mousse coco et ganache au lait

VOLAILLE/CREVETTES 41,95\$

Melon d'eau balsamique, feta et pistache
Gravlax, crème sure à l'aneth et tobiko
Poitrine de volaille fermière marinée ;iel et balsamique avec crevettes géantes grillées, tagliatelle de légumes croquants au pesto de tomates séchées, couscous perlé verde
Duo de fromages fins, croûtons au sirop de balsamique et noix
Fraicheur de fruit rouge et litchi, coeur thé noir, sésame et chocolat Ruby

FILET DE PORC 42,95\$

Canard sur pain doré, gingembre, compote de bleuets
Falafel au yogourt grec
Médallions de filet de porc, pommes de terre rates rôties, pancetta, tomates grappe, carottes fanes, échalote vertes grillées, sauce aux shiitakes
Duo de fromages fins, croûtons au sirop de balsamique et noix
Fraicheur de fruit rouge et litchi, coeur thé noir, sésame et chocolat Ruby

THON SAKU 43,95\$

Canard sur pain doré, gingembre, compote de bleuets
Falafel au yogourt grec
Thon rouge Saku, œufs de tobiko sur nouilles soba, edamames, maïs, pêches, vinaigrette yuzu et saké
Duo de fromages fins, croûtons au sirop de balsamique et noix
Simplicité de lime, coeur acidulé et verveine

Menu bouchées

Coffret de 12 bouchées

* Avec un minimum de commande de deux douzaines

54,00\$*
la douzaine

BOUCHÉES FROIDES

Melon d'eau à la balsamique, espuma de feta et pistache (en cuillère)

Œuf de caille au soya et échalotte frite (en cuillère)

Canard sur pain doré, gingembre, compote de bleuets

Gravlax maison, crème sûre à l'aneth et tobiko (en cuillère)

Mini panier de betterave, fromage de chèvre aux herbes et citron

Parfait de foie gras sur pain brioché, chutney à l'argousier

Mini taco de crevettes nordique, guacamole et coriandre

BOUCHÉES CHAUDES (Prêtes-à-réchauffer)

Aranchini aux courgettes et citron

Mini tartelette de canard confit, réduction de vin rouge et bleuet

Crabe cake, mayonnaise épicée

Satay de poulet sauce tzatziki

Satay de crevette, sauce chili-lime et coriandre

Mini falafel, yogourt aux herbes

Boeuf Wellington aux champignons

BOUCHÉES SUCRÉES

Mini tartelette cacao, fruit de la passion et noix de coco, ganache chocolat au lait

Mini tartelette frangipane fleur orangé ganache datte et chocolat blanc crémeux cardamome et vanille

Mini cheese cake kumbawa et gelée de groseille, sablé spéculoos

Gemme gianduja, glaçage mélasse et tonka opaline de cacao



L'évènementiel
HYBRIDE OU VIRTUEL

Cabaret apéro

Une occasion spéciale à souligner ou un 5 à 7 au bureau?
Nous avons ce qu'il vous faut : nos coffrets apéro pour un!

LE 5@7

28,95\$ par invité

- Assortiment de fromages fins québécois
- Assortiment de charcuteries
- Olives mixtes, houmous et compote de poire à l'estragon
- Croûtons, grissini et pain Naan
- Fruits frais, secs et noix



LE FESTIF

39,95\$ par invité

Assortiment de fromages, croûtons et raisins

Bouchées salées

- Melon d'eau balsamique, feta, menthe et pistache
- Tartelette de betterave et chèvre aux herbes
- Gravlax, crème sure à l'aneth et tobiko
- Canard sur pain doré, mascarpone au gingembre et bleuets

Bouchées sucrées

- Mini tartelette passion, mousse lime et coco, ganache au lait
- Mini gâteau au fromage, groseille, spéculoos maison



 Végétarien

 Vegan

 Sans gluten

 Contient des noix
ou arachides

 Contient des oeufs

 Contient des produits laitiers

 Contient du poisson
et fruits de mer

Plateaux à partager

SUCRÉS

[Petit format] : pour 6 à 10 personnes
[Grand format] : pour 12 à 16 personnes

POPULAIRE

Scones variés de saison *[16-32 unités]*

Muffins miniatures maison *[16-32 unités]*

Biscuits gourmands *[10-20 unités]*

Fruits frais tranchés

Assortiment de viennoiseries *[10-20 unités]*

SALÉS

Bâtonnets de cheddar croûtons et raisins

Crudités et trempette maison

Charcuterie et terrine, 5 assortiments, moutarde de Dijon au miel, Cornichons/oignons marinés, croûtons de baguette et pain fougasse aux olives

Fromages fins 5 assortiments d'ici et d'ailleurs, fruits frais, noix, figue Newton, pate de fruits au Beaujolais, croûtons de baguette et pain fougasse aux olives

PETIT

GRAND

14⁹⁵\$

28⁹⁵\$

14⁹⁵\$

28⁹⁵\$

19²⁵\$

35²⁵\$

25⁷⁵\$

41²⁵\$

26⁹⁵\$

49⁹⁵\$

16⁷⁵\$

34⁹⁵\$

20¹⁵\$

37⁸⁵\$

43⁵⁰\$

78²⁵\$

48⁹⁵\$

82⁹⁵\$

PÂTISSERIES

[Coffret de 6 Pâtisseries] : 32⁰⁰\$
[Coffret de 12 Pâtisseries] : 59⁰⁰\$

POPULAIRE

Le coffret découverte du Chef Pâtissier

« Comme un magnum » framboise, litchi, fleur de sureau et chocolat ruby

Chocolat St-Domingue en cabosse de cacao, café tonka praline

Brownie au caramel et fleur de sel

Carré chocolat blanc, crémeux pistache, Gin St Laurent et aromates du Québec

Gâteau au fromage de saison

Tartelette fruit de la passion



*susceptible de changer en fonction de la saison



Déjeuner

Déjeuner

PRATIO-PRATIQUE DÉJEUNER 15.95\$

- Petits fruits frais
- Clémentine
- Confiture de fruits rouges
- Fromage Oka
- Granola
- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Yogourt

COFFRET BRUNCH 29.00\$

- 2 mini muffins au cœur fondant
- 2 morceaux de fromage
- 2 scones (1 salé et 1 sucré)
- Confiture de fruits rouge
- Croûtons
- Gaufre maison avec sirop d'érable
- Raisins
- Omelette frittata
- Jus d'orange

COFFRET BRUNCH DE LUXE 39.00\$

- 2 mini muffins au cœur fondant
- 2 morceaux de fromage
- 2 scones (1 salé et 1 sucré)
- Confiture de fruits rouge
- Croûtons
- Gaufre maison avec sirop d'érable
- Raisins
- Omelette frittata
- Jus d'orange frais
- Parfait yogourt, compotée de fruits rouges, granola

CAFÉ

10 tasses

24.95\$

30 tasses

71.85\$

50 tasses

105.95\$

100 tasses

160.95\$

THÉ

10 tasses

21.50\$

30 tasses

58.50\$

50 tasses

89.60\$

100 tasses

144.20\$



Boissons et accessoires

DU FRAIS

Eau de source Eska

2.45\$

5.10\$

Eau gazeuse Eska

2.45\$

5.10\$

Jus [orange ou pomme]

2.45\$

Jus de légumes V8

2.75\$

Boisson gazeuse

2.75\$

[Coca-Cola, Coke Zéro, Coke diète, Sprite, Ginger ale]

Thé glacé

2.75\$

Limonata San Pellegrino

3.50\$

LES ACCESSOIRES

Ensemble de déjeuner et pause-café (1 assiette +
couverts)

1.65\$

Ensemble prêt-à-manger (2 assiettes + couverts)

2.20\$

Sac à déchets biodégradable

2.25\$

Ensemble de 10 lingettes humides pour les doigts

3.00\$

AvecPlaisirs

CHEFS TRAITEURS

COMMANDEZ EN LIGNE

- Sur notre site www.avecplaisirs.com
Internet 24/7
- Par courriel info@avecplaisirs.com

BESOIN DE CONSEILS ?

- Par téléphone 514 272-1511
Lundi au vendredi de 8h
à 16h30

LIVRAISON LE JOUR-MÊME

- Du lundi au jeudi de 10 h à 16 h,
le vendredi de 8h à 12h.
- Livraison le jour même de votre commande,
appelez-nous avant 11h !
- Livraison en sus

RAMMASAGE EN SUCCURSALE

- Au comptoir Avec Plaisirs | 1280, rue Mill
Montréal (Québec)
H3K 2B4

Les taxes et les frais de livraison ne sont pas compris dans nos prix.



Les plaisirs de la table

AU BUREAU COMME À LA MAISON!