



Avec Plaisirs

— *traiteur* —

AVANTAGES PARTENAIRES

Service personnalisé

Vous pourrez joindre le service à la clientèle par téléphone au 514 272-1511, ou par courriel : info@avecplaisirs.com. Trouvez plus d'informations sur l'ensemble de nos services au www.avecplaisirs.com.

Menus Bonifiés

Nous vous proposons des menus **bonifiés créés exclusivement pour la Clinique Idéal Minceur**. Ces menus sont basés sur les principes d'une **saine alimentation** et le maintien d'un **poids santé**.

Commandes le jour même

Commandez jusqu'à 11h00 la journée même et laissez-nous le soin de vous concocter un repas livré en moins de 2h00.

livraison garantie et tarifs préférentiels

Bénéficiez de la sécurité d'esprit que vous procurera notre politique de livraison garantie. Notre service à la clientèle est disponible en tout temps pour répondre à vos questions à cet effet. Profitez d'un rabais de **10,00\$ pour toute livraison, avec une heure de battement**.

Partenaire écologique

Un partenariat avec le traiteur Avec Plaisirs vous assure de minimiser votre empreinte écologique :

- Boîtes à lunch recyclables et fabriquées de carton 100% recyclé
- Cabarets 100 % compostables
- Compostage des déchets alimentaires (35 tonnes/année)
- Utilisation d'équipements écoénergétiques
- Livraisons carboneutres grâce à ZERO CO2



BUFFET EXPRESS CIM 15,45\$*

Salade de carottes aux raisins secs, yogourt à l'orange

Mesclun à l'avocat et noix de pin, vinaigrette à l'érable

L'amalgame de légumineuses, poires et canneberges séchées

Bâtonnets de cheddar et croûtons

Salade de courge spaghetti et filet de porc à la vinaigrette balsamique au basilic

Le grano au chèvre et cœur d'artichaut sur pain bio

Mini-brochette de fruits (2)

***Minimum 5 invités**

BOÎTE EXPRESS CIM 15,45\$

Salade verte composée

Crudités variées et trempette

Dinde fumée, gouda et oignons caramélisés sur pain multigrain

Tortilla au saumon et mayonnaise à la ciboulette

Salade de fruits



SALADE-REPAS 15,45 \$

Salade

Salade de courge spaghetti et filet de porc à la vinaigrette balsamique au basilic

Salade de roquette, fraises et basilic, brochette de crevettes marinées

Salade automnale d'épinards, feta, œufs et olives Kalamata

Salade de taboulé au poulet, abricots séchés et menthe, vinaigrette au cumin

Effiloché de canard confit du Québec sur mesclun du marché,
vinaigrette à la framboise

-Croûtons maison-

Dessert

Fraises trempées dans du chocolat noir 70%

Servi sur vraie vaisselle + 1,00\$



CABARET REPAS CUISINÉ 18,75\$

Salade verte composée

Plat principal

Filet de pangasius, tombée de fenouil et tomates cerises

Filet de porc aux pommes et thym frais

Poulet à la salsa de mangue et coriandre

Légumes du moment

Dessert

Salade de fruits

Servi sur vraie vaisselle + 1,00\$

BUFFET SÉLECTION CIM 19,75\$*

Crudités variées et trempettes

Salade printanière de fenouil, radicchio et mandarine

Salade de quinoa et bocconcini, vinaigrette à l'origan

Salade roquette, fraises et basilic, brochette de crevettes marinées

Brochette méditerranéenne de tomate cerise, bocconcini et datte, réduction balsamique

Brochette de poulet du Québec mariné à l'érable et aux herbes fraîches

Fraises trempées dans du chocolat noir 70% ou Salade de fruits

***Minimum 5 invités**

CABARET SÉLECTION CIM 19,75\$

Salade de roquette aux olives et feta, vinaigrette balsamique

Salade de carottes aux raisins secs, yogourt à l'orange

Brochette de saumon grillé aux épices cajun

Tartinade de tofu et poivrons grillés sur pain multigrain St-Méthode

Fraises trempées dans du chocolat noir 70% ou Salade de fruits



À LA CARTE

Fruits frais tranchés

Petit 19,50\$

Grand 37,00\$

Crudités et trempette de saison

Petit 16,00\$

Grand 29,00\$

Fromage Brie, Oka, raisins et craquelins

Petit 26,00\$

Grand 49,00\$

Fromages fins et corbeille de pain

Petit 34,00\$

Grand 66,00\$

BOUCHÉES COCKTAILS

Bouchées cocktail 1,75\$/unité

Figue fraîche et prosciutto ♥

Crevettes tandoori ♥

Crêpe de saumon fumé en biseau

Brochette méditerranéenne de tomate cerise, bocconcini et datte, réduction balsamique ♥

Melon, prosciutto et menthe sur pic ♥

Canard fumé sur pain d'épices et sa purée de panais

Mini-brochette de fruits

Bouchées cocktail 1,95\$/unité

Bouchée de poisson à la cajun et compote de fenouil

Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan

Brochette de poulet croustillant aux épices ♥

Fraises trempées dans du chocolat noir 70 % ♥

Bouchées cocktail 2,95\$/unité

Saumon sésame et mayonnaise légèrement épicée au wasabi sur pain de seigle

Verrine de salade de fruits à la fleur d'oranger