



salon **b**

TRAITEUR

PETITES BOUCHÉES
—
GRANDES TABLÉES

CHOISISSEZ PARMIS NOS MENUS
A, B, C ou **D**

DE L'ENTRÉE AU DESSERT,
SALON B TRAITEUR VOUS CONCOCTE UN MENU
GOURMAND QUI SAURA VOUS PLAIRE.

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE.
NOTRE ÉQUIPE EST LÀ POUR VOUS.

SATISFAIRE À VOS EXIGENCES
EST NOTRE MISSION.

DANS TOUTES LES SALLES DE RÉCEPTION MEMORIA :
LE CAFÉ ET LE THÉ VOUS SONT OFFERTS

MODALITÉS

Les commandes doivent être passées au minimum 48 h à l'avance.
Un délai de 24 h est requis pour toute modification.
Pour toute annulation, veuillez contacter notre équipe.

SERVICE

Serveur **25 \$/h** | Maître d'hôtel **30 \$/h** - durée minimum 4 h
Il est fortement conseillé de prévoir un serveur supplémentaire pour toute réception
de plus de 60 personnes ou pour toute réception de type cocktail.

LOCATION DE VAISSELLE

Nappes **8 \$** | Verres à vin **0,50 \$** | Verres à eau **0,50 \$** | Tasses **0,50 \$**
Couverts (2 assiettes et ustensiles par personne) **3 \$**

LIVRAISON

Gratuite pour les commandes à partir de **200 \$** (par menu A, B, C ou D), dans l'une des
salles de réception MEMORIA. Sinon, compter 35 \$ pour l'agglomération de Montréal (des
frais supplémentaires peuvent s'appliquer).

ALLERGIES

VEUILLEZ NOTER QUE TOUS NOS MENUS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE NOIX
ET AUTRES ALLERGÈNES.

—
TOUS LES PRIX SONT PAR PERSONNE À MOINS D'UNE INDICATION CONTRAIRE.

MENU

A

PRIX PAR PERSONNE



LE CONVIVAL

MENU FROID

- crudités et trempette maison
- baguettes garnies de charcuteries et de fromage – 2 unités
- wraps assortis: jambon, poitrine de dinde et trois viandes – 2 unités
- plateau de fromages: cheddars fort, doux et marbré, Suisse, Friulano et Provolone italien
- salade de légumes, salade de rotini et salade de brocoli*
- plateaux de pizzas aux tomates fraîches – 2 unités
- mini pâtisseries: millefeuille, éclair, tartelette, opéra, tiramisu et cannoli – 2 unités

17 \$

* d'autres choix disponibles à la demande

LE RASSEMBLEUR

MENU CHAUD

- salade de roquette, tomates cerises et parmesan avec vinaigrette balsamique
- choix de pâtes maison*: tortellini sauce rosée OU cannelloni à la viande OU cannelloni au fromage ricotta et aux épinards OU lasagne à la viande ou végétarienne
- poulet parmigiana
- légumes grillés à l'italienne
- petits pains croustés avec beurre
- mini pâtisseries: millefeuille, éclair, tartelette, opéra, tiramisu et cannoli – 2 unités

24 \$

minimum 15 personnes

* un seul choix de plat

LES COMPLÉMENTS

- 3,50 \$ SALADE GOURMET – au choix
cœur d'artichaut
cœur de palmier
tomate, pesto et bocconcini
salade de légumes et olives
quinoa, légumineuses et légumes variés
- 4,50 \$ CHARCUTERIES TRADITIONNELLES jambon, capicolle, mortadelle, dinde et salami
- 4 \$ FROMAGES cheddars fort, doux et marbré, Suisse, Friulano et Provolone italien
- 3,25 \$ FRUITS FRAIS de saison

LES PLATEAUX

Prix par plateau

- 35 \$ SANDWICHES CLASSIQUES – 48 pointes
œuf, poulet et jambon
- 20 \$ PIZZAS AUX TOMATES FRAÎCHES – 48 unités
- 30 \$ PIZZAS QUATRE VARIÉTÉS – 48 unités
pizzas aux tomates fraîches
pizzas aux fines herbes
pizzas aux épinards
pizzas aux légumes grillés
- 30 \$ ARANCINIS boules de risotto frit – 12 unités
- 15 \$ MINI VIENNOISERIES croissant, chocolatine et danoise – 12 unités
- 20 \$ MINI PÂTISSERIES millefeuille, éclair, tartelette, opéra, tiramisu et cannoli – 12 unités
- 30 \$ ŒUF MIMOSA CLASSIQUE – 24 unités



MENU B



LE CLASSIQUE

- crudités de saison et trempette
- sandwiches jambon et œufs – 4 unités
- pain gourmet farci au poulet
- salade(s) du marché*
- assiette de cheddars du Québec et raisins frais
- bouchées sucrées variées– 2 unités

14 \$

LE GOÛTER AVEC CANAPÉS

- crudités de saison et trempette
- sandwiches jambon, poulet et œufs – 4 unités
- pizza avec tomate et parmesan
- brioche à la truite fumée
- tartelette à la betterave et fromage *Pacific Rock*
- gravlax, concombre et yogourt
- bocconcini et tomates confites
- assiette de cheddars du Québec et raisins frais
- bouchées sucrées variées– 2 unités

15,50 \$

LA BELLE TABLÉE

- crudités de saison et trempette
- sandwiches jambon et œufs – 4 unités
- pain gourmet farci au poulet
- salade(s) du marché*
- pizza avec tomate et parmesan
- assiette de cheddars du Québec et raisins frais
- brochettes de fruits frais
- bouchées sucrées variées– 2 unités

16 \$

LE GOÛTER D'ANTAN

- crudités de saison et aioli
- œufs mimosa – 2 unités
- pâté à la viande
- trio de pain gourmet, farci au poulet, jambon et œufs – 2 unités
- salade(s) du marché*
- plateau de charcuteries
- marinades maison de saison
- bouchées sucrées variées – 2 unités

16,75 \$

LE MENU FRAÎCHEUR

- crudités de saison, aioli et hummus
- œuf mimosa
- pain gourmet à la carotte farci au poulet, sauce *Smoke Show*
- fougasse aux olives, charcuteries, légumes et parmesan
- guédille pain betterave farci de crevettes nordiques
- salade de tomates, épinards, feta et graines de citrouille
- salade de kale, quinoa et canneberge
- plateau de fromages québécois avec noix, fruits secs, raisins frais et craquelins
- bouchées sucrées variées – 2 unités

18,50 \$

SALADES DU MARCHÉ PROPOSÉES

salade verte, vinaigrette maison et graines variées

salade de pommes de terre, lardons, cornichons et paprika fumé

salade grecque

salade de farfalle au pesto avec graines de citrouille et épinards

salade de betteraves, agrumes et roquette

salade de fenouil et pousses de tournesol

salade de kale, quinoa et canneberge

salade crémeuse de chou et carotte

salade traditionnelle de macaroni

* Nombre de salades à choisir

10-20 personnes 1 choix | 21-40 personnes 2 choix

41-60 personnes 3 choix | plus de 61 personnes 4 choix

à la carte **2,75 \$** par personne



LA BOÎTE À LUNCH

Adaptée à la demande. Au choix: **SANS ALLERGÈNE, VÉGÉTARIENNE, VÉGÉTALIENNE, SANS GLUTEN**

- crudités de saison et trempette
- sandwich au végé-pâté maison
- salade de kale et quinoa OU grecque
- biscuits aux trois chocolats sans gluten

14 \$

LES CANAPÉS

commande minimum de 12 unités de la même variété

2,25 \$ MINI-QUICHES

l'unité champignon et parmesan
poireau et brie
épinard et chèvre

2,25 \$ CANAPÉS CLASSIQUES

l'unité paille feuilletée au cheddar fort et saucisson
tartare de betterave et câpres
saumon général Tao aux herbes
paille feuilletée à la tomate et au parmesan
rouleau grec aux épinards
satay de poulet

2,50 \$ CANAPÉS SIGNATURE

l'unité gravlax, concombre
œuf mimosa traditionnel - 2 unités
gougère aux lardons et fromage *Pacific Rock*
ravioli frit à l'effiloché de canard
tataki de bœuf du Québec, échalotes
œuf mimosa au crabe des neiges
rouleau printanier aux crevettes nordiques

3 \$ BROCHETTES DE FRUITS FRAIS – 2 unités

LES ACCOMPAGNEMENTS

2,25 \$ CRUDITÉS de saison et trempette

2,75 \$ SALADE DU MARCHÉ

5,75 \$ SANDWICHES sur pain fougasse,
charcuteries, légumes et parmesan – 2 unités

5,75 \$ FROMAGES QUÉBÉCOIS avec olives, noix,
fruits secs, raisins frais et craquelins

5,75 \$ CHARCUTERIES ET TERRINES MAISON
avec marinades, pain baguette et moutarde
à l'érable

2 \$ PETITS PAINS avec beurre aromatisé

LES PLATEAUX

18 \$ PLATEAU DE PIZZAS aux tomates et parmesan
– 40 unités

35 \$ SANDWICHES CLASSIQUES – 48 pointes
œuf, poulet et jambon

20 \$ BOUCHÉES SUCRÉES VARIÉES
Opéra, Ivoire à la framboise, Paris-Brest,
tartelettes, gâteau pistache et profiteroles
– 12 unités

35 \$ GÂTEAUX citron pavot, double chocolat,
framboise et chocolat blanc, pralin,
en tranches - 48 unités



MENU

C



LE COCKTAIL DÎNATOIRE PAR LA CHEF FRANCA MAZZA

Ici, c'est du sur-mesure, en fonction des produits de saison et de la créativité de la célèbre chef montréalaise Franca Mazza. Sa brigade culinaire, experte en événementiel, est à votre disposition pour toute demande spéciale.

COCKTAIL DÎNATOIRE 10 BOUCHÉES

À titre d'exemple

—

FILET MIGNON
au vinaigre balsamique

PETIT BURGER
de boeuf Kobé et fromage

RISOTTO
aux champignons shiitake

BALUCHON FARCI
de ricotta sauce beurre et lavande

ROULEAU
de chair de crabe et radis blanc

TATAKI
de saumon sauvage et fraises

TACO
farci d'avocat et de mozzarella di bufala

BROCHETTE
de poulet à la moutarde et au miel

—

MINI-TARTELETTES maison

—

À partir de 45 \$ par personne | minimum 20 personnes

MENU

D



L'INTIME

Crudités et trempette
Sandwiches classiques, jambon, œuf et poulet – 5 unités
Salade de pâtes aux légumes
Bouchées sucrées variées

10,50 \$

—

LE FIN GOURMET

Crudités et trempette
Wrap au poulet et sandwiches aux légumes grillés
ou
Sandwiches classiques, jambon œuf et poulet – 5 unités

Pizza maison
Salade de farfalles aux légumes
Plateau de cheddars assortis et raisins
Bouchées sucrées variées

15,00 \$

—

LE DÉLICE

minimum de 15 personnes

Salade verte et légumes, vinaigrette maison
Bruschetta et croûtons

Lasagne aux légumes ou à la viande
ou

Suprême de volaille florentine
Légumes et pommes de terre

Petits pains et beurre
Bouchées sucrées variées

20,75 \$

—





VINS

BLANC

- 18 \$ TERRAS DO LITORAL, PORTUGAL
Chardonnay, sauvignon blanc
- 20 \$ PORTA 6, PORTUGAL (LISBOA)
Fernão-pires, arinto, moscatel
- 20 \$ MADREGALE, ITALIE (ABRUZZES)
Chardonnay, trebbiano
- 22 \$ VAL CAUDALIES, CANADA (QUÉBEC)
Vidal
- 24 \$ LES PETITS SENTIERS, FRANCE (HÉRAULT)
Ugni blanc, colombar, muscat
- 26 \$ FRIEND'S, ÉTATS-UNIS (CALIFORNIE)
Gewurztraminer, chardonnay

ROSÉ

- 22 \$ VAL CAUDALIES, CANADA (QUÉBEC)
Chambourcin, de chaunac, maréchal-foch
et lucy-kuhlmann

ROUGE

- 18 \$ TERRAS DO LITORAL, PORTUGAL
Aragonez, trincadeira
- 20 \$ MADREGALE, ITALIE (ABRUZZES)
Montepulciano, sangiovese
- 22 \$ VIDIGAL, PORTUGAL (DOURO)
Tinta roriz, touriga franca, tinta barroca
- 25 \$ CHÂTEAU BELLEVUE FAVEREAU, FRANCE (BORDEAUX)
Merlot, cabernet franc, cabernet-sauvignon
- 25 \$ CHAMP DE CARRA, FRANCE (PAYS D'OC)
Pinot noir
- 26 \$ FRIEND'S, ÉTATS-UNIS (CALIFORNIE)
Merlot, zinfandel, syrah

VINIER BLANC — 3L

- 50 \$ CLIFF 79, AUSTRALIE
Chardonnay

VINIER ROUGE — 3L

- 50 \$ CLIFF 79, AUSTRALIE
Cabernet-sauvignon, shiraz

BREUVAGES

- 1,25 \$ BOISSONS GAZEUSES
coke | sprite | crush orange | ginger ale
coke allégé | sprite allégé | thé glacé |

- 2 \$ JUS DE FRUITS KIJU BIO – 200 ml

- 1,75 \$ EAU ESKA – 330 ml

- 3,50 \$ EAU ESKA – 750 ml

- 1,75 \$ EAU ESKA PÉTILLANTE – 330 ml

- 3,50 \$ EAU ESKA PÉTILLANTE – 750 ml

CAFÉ ET THÉ

- 2 \$ CAFÉ
inclut lait, crème, sucre, bâtonnets
et verres cartonnés écologiques

- 2,25 \$ THÉ

Le café et le thé vous sont offerts gratuitement dans toutes les salles de réception MEMORIA.

Le vin peut être facturé à la consommation.
Si vous désirez apporter votre vin, dans les succursales qui le permettent,
un frais fixe de 25 \$ sera facturé pour le service.

RENSEIGNEZ-VOUS
AUPRÈS DE NOTRE
ÉQUIPE POUR
OBTENIR PLUS
D'INFORMATIONS
SUR NOS SERVICES.

QUE VOUS AYEZ ENVIE D'HUÎTRES,
DE SUSHIS OU DE CUISINE CRÉOLE,
FAITES APPEL À NOTRE SERVICE
DE CONCIERGERIE.

4231B BOUL. ST-LAURENT
MONTRÉAL QC H2W 1Z4

TÉL. 514 849-9806
INFO@SALONB.CA

SALONB.CA

