



salon **b**
MENU TRAITEUR

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

LOCATION DE VAISSELLE

Nappe **8 \$** | Verre à vin **0,50 \$** |
Verre à eau **0,50 \$** | Tasse **0,50 \$**
Assiette et couvert
(2 ustensiles par personne) **3 \$**
* des restrictions s'appliquent

LIVRAISON

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

MODALITÉS

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

SERVICE

Serveur - **150 \$** (pour le bloc de 4 hrs)
Maître d'hôtel - **200 \$** (pour le bloc de 4 hrs)
*S'il y a un service de vin,
prévoir un serveur supplémentaire.

ALLERGIES

Veuillez noter que tous nos menus
peuvent contenir des traces de noix
et autres allergènes.
Renseignez-vous sur nos boîtes
à lunch sur mesure.

—

**LES PRIX ET LA DISPONIBILITÉ
DES PRODUITS SONT SUJETS
À CHANGEMENT.**



MENU

A

FORMULE BUFFET FROID



1 LE TRADITIONNEL - 16,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Plateau de sandwichs en pointe (jambon, œufs, poulet) - 6 par pers.
- Roulés de tortillas au poulet avec ses pousses de radis
- Plateau de fromages fins du Québec (bergeron, oka, brie, cheddar fort & cheddar doux, bleu)
- Éventail de crudités et trempette
- Salade de pâtes
- Salade César
- Pizza aux tomates et parmesan
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

2 LE CONTEMPORAIN - 17,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Plateau de sandwichs variés (jambon suisse, dinde pomme et brie) sur pains keiser, ciabatta et baguette
- Roulés de tortillas au poulet avec ses pousses de radis
- Plateau de fromages fins du Québec (bergeron, oka, brie, cheddar fort & cheddar doux, bleu)
- Éventail de crudités et trempette
- Salade d'orzo et tomates séchées
- Salade de carottes et canneberges
- Pizza aux tomates et fines herbes
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

3 L'EAU À LA BOUCHE - 19,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Plateau de sandwichs en pointe (jambon, œufs, poulet) - 6 par pers.
- Plateau de sandwichs variés (jambon, dinde, rôti de bœuf dijonnaise & fromage brie) sur pains keiser, ciabatta & baguette
- Plateau de fromages fins du Québec (bergeron, oka, brie, cheddar fort & cheddar doux, bleu)
- Éventail de crudités et trempette
- Salade grecque
- Salade orientale et sa vinaigrette balsamique
- Pizza aux tomates et parmesan
- Brochettes de fruits avec fondue au chocolat
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

4 LE CHAMPÊTRE - 20,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Plateau de sandwichs variés (jambon Italien, dinde, rôti de bœuf dijonnaise & fromage brie) sur pains keiser, ciabatta & baguette
- Wrap au poulet avec ses pousses de radis
- Plateau de fromages fins du Québec (bergeron, oka, brie, cheddar fort & cheddar doux, bleu)
- Plateau de viandes froides et ses pâtés
- Éventail de crudités et trempette
- Salade d'épinard et nectarine avec sa vinaigrette balsamique aux figues
- Salade orientale et sa vinaigrette balsamique
- Salade césar
- Pizza aux tomates et parmesan
- Brochettes de fruits avec fondue au chocolat
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

5 LE DOUX MATIN - 12,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Plateau de fruits tranchés et fromages
- Verrine de yogourt vanille et son crumble
- Mini croissants au beurre
- Mini chocolatines
- Mini danoises
- Confitures et beurre





MENU

A

FORMULE **BUFFET FROID & CHAUD**



6 LA ROMA - 26,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Wrap au jambon et fromage suisse avec ses pousses de radis
- Plateau de sandwiches en pointe (jambon, œufs, poulet) - 6 par pers.
- Éventail de crudités et trempette
- Salade de carottes et céleri-rave
- Salade orientale et sa vinaigrette balsamique
- **Lasagne gratinée au cheddar 5 ans**
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

7 LE PRINTANIER - 27,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Wrap au rôti de dinde avec ses pousses de radis
- Sandwichs variés (jambon fumé, rôti de bœuf & jambon Italien) sur pains keiser, ciabatta & baguette
- Éventail de crudités et trempette
- Salade d'orzo et tomates séchées
- Salade césar
- Pizza tomates et parmesan
- **Suprême de poulet à la crème, sauce aux trois champignons**
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

8 LA DÉCOUVERTE - 29,95 \$

- Cornets de tortillas au poulet avec ses pousses de radis
- Sandwichs variés (jambon fumé, dinde, rôti de bœuf et brie) sur pains keiser, ciabatta & baguette
- Salade de couscous
- Salade orientale et sa vinaigrette balsamique
- Pizza aux tomates et parmesan
- Tartare de saumon dans sa cuillère chinoise
- Crevettes coco
- **Filet de porc mariné farci au fromage Oka & asperges, avec gratin dauphinois**
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

9 LE PARISIEN - 30,95 \$ (PRIX PAR PERSONNE)

- Sandwichs variés (jambon fumé, dinde, rôti de bœuf et brie) sur pains keiser, ciabatta et baguette
- Plateau de fromages fins du Québec (bergeron, oka, brie, cheddar fort et cheddar doux, bleu)
- Salade Waldorf pommes et cajou
- Salade césar
- Mini brochettes de tomates raisins et jambon espagnol
- Verrine de crevettes kiwi
- Bruschetta au feta et chorizo
- **Bœuf à la manière bourguignon**
- Plateau de pâtisseries (6 variétés)

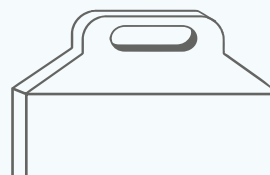




MENU

A

FORMULE
BOÎTE À LUNCH
(Un minimum de 15 boîtes)



- 10 LE CLASSIQUE - 15 \$**
(PRIX PAR PERSONNE)
- Panier de petits légumes et trempette
 - Salade de chou et carottes
 - Salade de pâtes
 - Sandwichs cocktail (œuf, poulet, jambon)
 - Fromage cheddar et biscottes, raisins
 - Pâtisserie
 - Fleur capucine

- 12 LE RUSTIK - 17,50 \$**
(PRIX PAR PERSONNE)
- Panier de petits légumes et trempette
 - Salade de couscous et canneberges
 - Salade asiatique
 - Ciabatta de dinde et pommes avec mayonnaise et figues
 - Fromage cheddar et biscottes
 - Pâtisserie
 - Fleur capucine

- 14 LA GOURMANDE - 20 \$**
(PRIX PAR PERSONNE)
- Panier de petits légumes et trempette
 - Salade de pommes et cajou
 - Salade de penne
 - Panaché de fruits frais
 - Pain plat de bœuf, fondue de tomates et oignons doux, mayonnaise maison
 - Fromage cheddar fort 2 ans et biscottes
 - Pâtisserie
 - Fleur capucine

- 11 LA VÉGÉTARIENNE - 17 \$**
(PRIX PAR PERSONNE)
- Pizza aux tomates et parmesan
 - Salade d'orzo et tomates séchées
 - Salade de chou
 - Tortillas de légumes sautés, hummus aux noix et oignons caramélisés
 - Brochette de fruits
 - Fromage cheddar et biscottes
 - Pâtisserie
 - Fleur capucine

- 13 LA BOÎTE COUP DE CŒUR - 20 \$**
(PRIX PAR PERSONNE)
- Panier de petits légumes et trempette
 - Salade d'orzo et tomates séchées
 - Salade grecque au melon
 - Fajitas de poulet portugais
 - Brochette de fruits
 - Fromage cheddar et biscottes
 - Macaron
 - Pâtisserie
 - Fleur capucine

- 15 FROMAGES ET CRAQUELINS - 10,95 \$**
(PRIX PAR PERSONNE)
(Un minimum de 20 boîtes)
- Trois fromages : brie, bergeron, cheddar fort
 - Pain et biscottes, petite marmelade aux agrumes, raisins et noix.





MENU

B

FORMULE BUFFET



1 LE CONVIVAL - 20,95 \$

(PRIX PAR PERSONNE) (Quantité minimale 20)

- 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: cheddar 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: mille-feuille, éclair, tartelette, opéra, tiramisu et cannoli (2 unités)

2 LE RASSEMBLEUR (MENU CHAUD) - 27,95 \$

(PRIX PAR PERSONNE) (Quantité minimale 15)

- Salade de roquette, tomates cerises et parmesan avec sa vinaigrette balsamique
- **Choix de pâtes maison: tortellini sauce rosée OU cannelloni à la viande OU cannelloni au fromage ricotta et épinards OU lasagne à la viande ou végétarienne**
- **Poulet parmigiana**
- **Légumes grillés à l'italienne**
- Petits pains croûtés avec beurre
- Mini-pâtisseries: mille-feuille, éclair, tartelette, opéra, tiramisu et cannoli (2 unités)

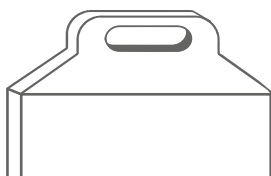
LES COMPLÉMENTS

- Quatre variétés de pizza: pizza aux tomates fraîches, pizzas aux fines herbes, pizza aux épinards, pizza aux légumes grillés (48 unités) - **30 \$**
- Arancinis: boules de risotto frites (12 unités) - **30 \$**
- Mini-viennoiseries: croissant, chocolatine et danoise (12 unités) - **15 \$**
- Plateau sandwichs: oeufs-poulet-jambon fromage (48 pointes) - **35 \$**
- Pizza aux tomates fraîches (48 unités) - **24 \$**
- Mini-pâtisseries: mille-feuille, éclair, chou, tartelette, opéra, tiramisu, cannoli (12 unités) - **20 \$**
- Œufs mimosa classique (24 unités) - **30 \$**

FORMULE

BOÎTE À LUNCH

(Un minimum de 15 boîtes)



3 LA BOÎTE À LUNCH DELUXE - 22 \$

(PRIX PAR PERSONNE)

- Sandwich sur panino (pain croûté) garniture de votre choix (jambon, dinde ou trio italien) fromage provolone, laitue OU
- Wrap avec jambon et/ou dinde fromage provolone, laitue
- 3 salades: grecque, brocoli, rotini
- Fromage, crudités, olives (marinades)
- Dessert (1 unité)

4 LA BOÎTE À LUNCH DELUXE VÉGÉTARIENNE - 25 \$

(PRIX PAR PERSONNE)

- Sandwich sur pain ciabatta OU
- Wrap garni avec légumes grillés, fromage et laitue
- 3 Salades: grecque, cœurs de palmier, Rotini
- Fromage, crudités, olives (marinades)
- Dessert (1 unité)

5 LA BOÎTE À LUNCH DELUXE SANS GLUTEN - 25,95 \$

(PRIX PAR PERSONNE)


- Poulet grillé avec légumes grillés
- 3 salades: quinoa, grecque, cœurs de palmier
- Fromage, crudités, olives (marinades)
- Brochette de fraises nappées au chocolat noir



BREUVAGES ET VINS

- 1,50 \$** 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 DE SOURCE - Petit format **3,50 \$** EAU DE SOURCE - Grand format
1,95 \$ EAU PÉTILLANTE - Petit format **3,50 \$** EAU PÉTILLANTE - Grand format


BLANC

-  **18\$ - Terras do Litoral,** Portugal (Lisbonne) Chardonnay, Sauvignon Blanc, Arinto
-  **22 \$ - Porta 6,** Portugal (Lisbonne) Fernão-pires, arinto, moscatel
-  **21 \$ - Madregale,** Italie (Abruzzes) Chardonnay, trebbiano
-  **22 \$ - Val Caudalies,** Canada (Québec), Vidal
-  **25 \$ - Château Minvielle,** France (Bordeaux) Sauvignon, Sémillon
-  **27 \$ - Friend's,** États-unis (Californie) Gewurztraminer, chardonnay


ROUGE

-  **18 \$ - Terras do Litoral,** Portugal (Douro) Aragonez, trincadeira
-  **21 \$ - Madregale,** Italie (Abruzzes), Montepulciano, sangiovese
-  **22 \$ - Porta 6,** Portugal (Lisbonne) Aragonez, Castelão, Touriga nacional
-  **25 \$ - Château Bellevue Favereau,** France (Bordeaux) Merlot, cabernet franc, cabernet-sauvignon
-  **27 \$ - Friend's,** États-Unis (Californie), Merlot, zinfandel, syrah


ROSÉ

-  **22 \$ - Val Caudalies,** Canada (Québec), Chambourcin, de chaunac, maréchal-foch et lucy-kuhlmann


MOUSSEUX

-  **26 \$ - Prosecco,** La Arche, Italie (Vénétie)

VINIER BLANC

- 3 L (environ 32 coupes)
-  **55 \$ - Porta 6,** Portugal (Lisbonne) Fernão-pires, arinto, moscatel

VINIER ROUGE

- 3 L (environ 32 coupes)
-  **55 \$ - Porta 6,** Portugal (Lisbonne) Tinta Roriz, Castelão, Tinta Miúda





salon **b**

MENU TRAITEUR

TÉL. 514 849-9806

info@salonb.ca

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