



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 72h à l'avance. Un délai  
de 72h est aussi 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 sandwiches 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 sandwiches 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 sandwiches en pointe (jambon, œufs, poulet) - 6 par pers.
- Plateau de sandwiches 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 sandwiches 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 \$

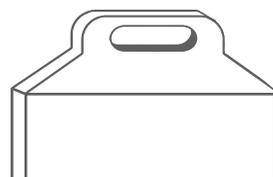
(PRIX PAR PERSONNE) (Quantité minimale 15)

- 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](mailto:info@salonb.ca)

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