



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**

Nappe **8 \$** | Verre à vin **0,50 \$** | Verre à eau **0,50 \$** | Tasse **0,50 \$**  
Assiette et couverts (2 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.  
Renseignez-vous sur nos boîtes à lunch sur mesure.

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

# MENU

## A

### PRIX PAR PERSONNE

#### LE CONVIVAL ~ 18 \$

- 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
- \* D'autres choix disponibles à la demande

#### LE RASSEMBLEUR ~ 25 \$

##### MENU CHAUD minimum 15 personnes

- 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 épinards OU lasagne à la viande ou végétarienne
  - poulet parmigiana
  - légumes grillés à l'italienne
  - petits pains croûtés avec beurre
  - mini pâtisseries : millefeuille, éclair, tartelette, opéra, tiramisu et cannoli – 2 unités
- \* Un seul choix de plat

#### LES COMPLÉMENTS

- 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

# MENU

## D

### PRIX PAR PERSONNE

#### L'INTIME ~ 11 \$

- crudités et trempette maison
- sandwiches classiques : jambon, œuf et poulet – 5 unités
- salade de pâtes aux légumes
- bouchées sucrées variées : tiramisu, forêt-noire, mousses variées, red velvet, tuxedo, Reine-Élisabeth – 2 unités

#### LE FIN GOURMET ~ 15 \$

- crudités et trempette maison
  - wrap au poulet et sandwiches végé brie et légumes grillés OU\*
  - sandwiches classiques : jambon, œuf et poulet – 5 unités
- \* possibilité de faire moitié-moitié pour 50 pers. ou plus
- pizza maison
  - salade de farfalles aux légumes\*
  - plateau de cheddars assortis et raisins
  - bouchées sucrées variées : tiramisu, forêt-noire, mousses variées, red velvet, tuxedo, Reine-Élisabeth – 2 unités
- \* D'autres choix disponibles à la demande

#### LE DÉLICE ~ 21 \$

##### MENU CHAUD minimum 15 personnes

- salade verte et légumes avec vinaigrette maison
- bruschetta et croûtons
- lasagne aux légumes ou à la viande OU
- suprême de volaille florentine
- légumes et pommes de terre
- petits pains croûtés avec beurre
- bouchées sucrées variées : tiramisu, forêt-noire, mousses variées, red velvet, tuxedo, Reine-Élisabeth – 2 unités

#### LES CANAPÉS

##### 55 \$

- 24 unités - mini empanadas aux épinards
- brochette de tomates, olive et bocconcini
- pita grec aux légumes grillés gratinés

##### 60 \$

- 24 unités - parfait de foie gras avec confiture de figues
- crostini de saumon fumé
- verrine de crevettes et salsa



# MENU B

PRIX PAR PERSONNE

## LE CLASSIQUE ~ 14 \$

- 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

## LE GOÛTER AVEC CANAPÉS ~ 15,50 \$

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

## LA BELLE TABLÉE ~ 16 \$

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

## LE GOÛTER D'ANTAN ~ 16,75 \$

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

## LE MENU FRAÎCHEUR ~ 18,50 \$

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



## SALADES DU MARCHÉ PROPOSÉES

- salade verte avec 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 canneberges
- 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

## LES ACCOMPAGNEMENTS

- 5,75 \$** SANDWICHES avec pain fougasse, charcuteries, légumes et parmesan – 2 unités
- 5,75 \$** CHARCUTERIES 75 gr. avec marinades, pain baguette et moutarde à l'érable
- 5,75 \$** FROMAGES QUÉBÉCOIS avec olives, noix, fruits secs, raisins frais et craquelins 75 gr.
- 35 \$** GÂTEAUX citron pavot, double chocolat, framboise et chocolat blanc, pralin, en tranches – 48 unités



## 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 - gougère végétarienne  
- tartelette de céleri-rave et câpres  
- saumon général Tao aux herbes  
- paille feuilletée à la tomate et au parmesan  
- rouleau grec aux épinards

### 2,50 \$ CANAPÉS SIGNATURE

- l'unité - gravlax au concombre  
- ravioli frit à l'effiloché de canard  
- onglet de bœuf du Québec, courge et mascarpone  
- dumpling végétarien  
- kefta d'agneau à la menthe  
- œuf mimosa au crabe des neiges  
- yakitori de crevette cari-coco

## MENU APÉRO 5 CANAPÉS

18 \$ par personne

PÉTONCLE DES ÎLES  
*yuzu et fenouil*

CERF DE BOILEAU  
*cerises de terre marinées*

SATAY DE VOLAILLE

TARTARE DE BŒUF  
*à l'estragon*

CREVETTE AU CARI  
*kataifi*

Minimum 15 personnes



# 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**  
**8 BOUCHÉES** à titre d'exemple  
**45 \$** par personne | Chef sur place

—  
**FILET MIGNON**  
*au vinaigre balsamique*

**PETIT BURGER**  
*de bœuf 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*

—  
Complétez par une douceur sucrée  
Supplément 3 \$ par personne

—  
Minimum 20 personnes

## 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

**CAFÉ**  
**55 \$** 30 tasses  
**90 \$** 50 tasses  
inclut lait, crème, sucre, bâtonnet  
et verre cartonné écologique

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



# VINS

## BLANC

- 18 \$** TERRAS DO LITORAL, PORTUGAL (DOURO)  
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

## MOUSSEUX

- 26 \$** PROSECCO, LA ARCHE, ITALIE (VÉNÉTIE)

## ROUGE

- 18 \$** TERRAS DO LITORAL, PORTUGAL (DOURO)  
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 (environ 32 coupes)

- 55 \$** PORTA 6, PORTUGAL (LISBOA)  
Fernão-pires, arinto, moscatel

## VINIER ROUGE — 3L (environ 32 coupes)

- 55 \$** PORTA 6, PORTUGAL (LISBOA)  
Tinta Roriz, Castelão, Tinta Miúda

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

# LES EXTRAS

## POUR MENUS A, B & D

- 2,25 \$** CRUDITÉS DE SAISON ET TREMPETTE
- 4,50 \$** CHARCUTERIES TRADITIONNELLES  
75 gr. Jambon, capicolle, mortadelle  
et salami
- 4 \$** FROMAGES  
75 gr. Cheddars fort, doux et marbré,  
Suisse et Provolone italien
- 3,50 \$** FRUITS FRAIS de saison

## SALADES DU MARCHÉ

Prix par personne

- 2,75 \$** - SALADE DE MACARONI TRADITIONNELLE
- SALADE GRECQUE
- SALADE DE POMMES DE TERRE
- SALADE DE QUINOA
- SALADE DE CHOU
- SALADE DE CAROTTES

## LES PLATEAUX

Prix par plateau

- 35 \$** SANDWICHES CLASSIQUES – 48 pointes  
Œuf, poulet et jambon
- 20 \$** PIZZAS AUX TOMATES FRAÎCHES – 48 unités
- 20 \$** MINI PÂTISSERIES – 12 unités
- 30 \$** ŒUF MIMOSA CLASSIQUE – 24 unités



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

