



Tous ces items sont présents en photographie et commandable sur notre vente en ligne.

<https://traiteur-las-olas.order-online.ai/#/?service=takeout&restoCode=Traiteur>

COORPORATIF

• BOITE À LUNCH

Minimum de 5 BAL identiques par commande.

De la semaine \$ 19,95

Salade composée, accompagnements, demis sandwichs, salade verte, dessert.

Végétarienne \$ 19,95

Salade composée, accompagnements, demis sandwichs, salade verte, dessert.

Végane \$ 20,95

Salade composée, accompagnements, demis sandwichs, salade verte, dessert.

Pro allergie \$ 21,95

Exclusions des allergies principales : gluten, lactose, arachide, produits de la mer, noix, sulfite, oeuf.

les ustensiles et napkins sont inclus.

DÉJEUNER

Boite petit-déjeuner \$ 12,95

Minis viennoiseries, scone aux canneberges, grande verrine de yogourt aux petits fruits, salade de fruits frais.

Boite petit-déjeuner végane \$ 10,50

Pouding de chia au lait d'amande, pain banane chocolat, mini croissant, fruits frais coupés.

Boite petit-déjeuner sans gluten \$ 9,95

Fromage ricotta et cheddar, graines de citrouilles, pain sans gluten, fruits frais coupés.

Boite à brunch - livrée chaude \$ 15,95

Oeuf brouillé ou omelette, bacon ou jambon braisé, pommes de terre grelôts, fèves au lard.

Boite déjeuner gourmand \$ 15,95

Croissant garni aux oeufs, bacon, fromage, laitue et mayonnaise, yogourt aux petits fruits, mini viennoiserie.

Déjeuner gourmand sans gluten \$ 12,95

Oeufs coques ou saumon ou jambon, fromage ricotta, cheddar, graines de citrouilles, pain sans gluten, fruits frais.

Boite déjeuner scandinave \$ 13,95

Bagel au saumon fumé et fromage frais, viennoiserie gourmande, scone aux canneberges, yogourt aux petits fruits.

MENU

• LUNCH ET BOL REPAS

Sac à lunch \$ 14,95

Salade, sandwich, dessert.

Boite bento \$ 15,95

2 items au choix parmi salade, soupe et dessert, demis sandwichs.

Pokebowl \$ 18,95

Protéines au choix : Sashimi de saumon ou thon, tataki de boeuf, tofu mariné.

Bol santé \$ 17,95

Protéines au choix : mi cuit de thon, canard fumé, poulet grillé, shitaké.

• COFFRET GOURMET

Coffret gourmet régulier \$ 31,95

Salade élaborée, protéine au choix parmi thon, boeuf, poulet, saumon et canard, fromage, raisins, craquelins, croustillants artisans, dessert patissier.

Coffret le végan \$ 31,95

Tofu grillé mariné sauce sierra.

Coffret cétoène \$ 31,95

Protéine au choix : saumon, thon, poulet, canard.

• BREUVAGES

Eau 330ml \$ 2,50

Soda 355ml \$ 2,50

Jus de fruits 300ml \$ 2,50

Jus de légumes 300ml \$ 2,50

Kit café jetables 16p \$ 44,95

Kit café costa rica 25, 50, 100p



MENU TRAITEUR



Tous ces items sont présents en photographie et commandable sur notre vente en ligne.

<https://traiteur-las-olas.order-online.ai/#/?service=takeout&restoCode=Traiteur>

BUFFET FROID

MENU

• PLATEAUX SALÉS

Salade hebdomadaire - 10 portions. \$ 34,95

Salade composée de la semaine en cours.
Plateaux recyclables.

Plateau de sandwichs hebdomadaire - \$ 72,95

10 portions.

Plateau de sandwichs hebdomadaire, au choix du menu de la semaine. Plateaux recyclables.

Sandwich Bœuf méchoui Las Olas - \$ 72,95

10 portions.

Pain buns doré, boeuf méchoui tranché finement, laitue frisée, tomate, sauce BBQ maison. Plateaux recyclables.

Sandwich Del Sol - 10 portions. \$ 72,95

Exclusion des allergies principales : gluten, lactose, arachide, produits de la mer, noix, sulfite, oeuf.

Wrap César au poulet fumé (ranchero) \$ 72,95 - 10 portions.

Tortillas de couleur, laitue, poulet fumé, bacon, croûtons à l'ail, sauce ranchero, pâte chipotlée. Plateaux recyclables.

Plateau des incontournables ranchero \$ 72,95 & boeuf méchoui) - 10 portions.

10 demi-tortillas Ranchero et 10 demi Las Olas au bœuf méchoui. Plateaux recyclables.

Croissant parisien au jambon et fromage - 10portions. \$ 72,95

Croissant pur beurre, jambon blanc parisien, fromage suisse, roquette et mayo dijonnaise. Plateaux recyclables.

Sandwichs classiques oeuf, jambon, poulet - 48 pointes. \$ 54,95

Plateaux de sandwichs classique aux œufs, jambon et poulet sur pain blanc et brun. Plateaux recyclables.

Plateau de roulés boeuf, poulet mangou ou végane - 48 Morceaux. \$47,95

Plateau de duo de cheddars du Québec, craquelins - 10 portions. \$ 34,95

Plateau de duo de cheddars du Québec et craquelins. Plateaux recyclables.

Plateau de fromages, pain et craquelins.

500g \$ 50,95
1kg \$ 74,95
2kg \$ 144,95

Ardoise de saumon fumé maison 450g \$ 59,95

Emulsion dijon et érable, radis, caviar de moutarde maison et œuf tobiko, pains frais et croutons. Plateaux recyclables.

Ardoise de magret de canard fumé maison - 350g. \$ 54,95

Salsa verte et pickels maison, pains frais et croutons - Plateaux recyclables.

Ardoise de charcuteries - 600g. \$ 52,95

Bresaola, rilette de canard, chorizo séché et charcuterie du moment, moutardes fines, pickels maison, pains frais et croutons. Plateaux recyclables.

Plateau apéro las olas - 10 portions. \$ 50,95

Légumes croquants et trempette, olives grillées au romarin, noix épicées, méli mélo, duo de cheddar, chorizos séchés, cornichons marinés et croûtons. Plateaux recyclables.

Plateau d'olives marinées et antipasti avec pain et grissinis - 10 portions. \$ 37,95

Mélange d'olives, vertes, noires et violettes, de poivrons, d'aubergines et d'artichauts marinés, de perles de bocconcini et de tomates cerises. Plateaux recyclables.

Plateau de crudités - 10 portions. \$ 34,95

Duo de hummus, assortiment de légumes saisonniers.

Plateaux de pizza froides aux tomates - 24 morceaux. \$ 45,95

Pizza froide aux tomates. Plateaux recyclables.

Bol de chips BBQ fumé au whisky - 10 portions. \$ 22,95

Bol de chips légèrement épicées. Plateaux recyclables.

Gougère au fromage - 10 unités. \$ 9,95

Bouchées salées faites avec de la pâte à chou et du fromage. Plateaux recyclables.

Méli Mélo - 10 portions. \$ 19,95

Mélange de biscuits salé et fromager. Plateaux recyclables.

Noix grillées épicées - 10 portions. \$ 24,95

Bol de noix grillées maison, légèrement épicées. Plateaux recyclables.

Œufs mimosa - 10 portions. \$ 24,95

Œufs mimosa (mayonnaise). Plateaux recyclables.

Kit buffet froid équipements jetables (assiette, ustensile, napkin, verre, ustensile de service) \$ 2,00 par personne

Profitez d'un service prêt à consommer avec notre kit d'équipements pour votre buffet froid.



LAS OLAS TRAITEUR



Tous ces items sont présents en photographie et commandable sur notre vente en ligne.

<https://traiteur-las-olas.order-online.ai/#/?service=takeout&restoCode=Traiteur>

BUFFET FROID

MENU

• PLATEAUX SUCRÉS

Plateau de fruits frais - 10 portions. \$ 39,95

5 à 6 variétés selon disponibilités de saison.
Plateaux recyclables.

Salade de fruits frais - 10 portions. \$ 34,95

Salade de fruits frais de saison. Plateaux recyclables.

Brochettes de fruits 6" - 10 unités. \$ 39,50

Fruits de saison. Plateaux recyclables.

Plateau de desserts - 10 portions. \$ 35,95

Plateau de dessert Individuel pour 10 personnes, fait maison par notre pâtissier. Plateaux recyclables.

**Mini tartelette à la saveur du jour - \$ 24,95
12 unités.**

Mini tartelette à la saveur du jour. Plateaux recyclables.

**Plateau découverte de douceurs - \$ 74,95
30 Morceaux.**

Plateau découverte de douceurs au choix de la pâtissière.

Biscuits gourmets - 12 unités. \$ 17,95

Biscuits gourmets : brisures de chocolat, double chocolat, avoine et raisins, noix de macadam et chocolat. Plateaux recyclables.

**Macarons artisans 12 saveurs variées \$ 29,95
12 unités.**

Petites verrines sucrées - 12 unités. \$ 29,95

Petites verrines sucrées : mousse au chocolat, mousse à l'érable, mousse aux fruits rouges.

**Grande verrine yogourt aux fruits et \$ 49,50
muesli - 10 portions.**

Verrine de Yogourt à la vanille, coulis de fruits frais et muesli.

Bouchée de brownies - 12 unités. \$ 11,95

Bouchées desserts : mini bouchée de brownies au chocolat et caramel. Plateaux recyclables.

Brownies Las Olas - 12 unités. \$ 34,95

Cake matinale du chef - 10 portions. \$ 11,95

La saveur dépend de la saison. Plateaux recyclables.

Mini croissants - 12 unités. \$ 12,95

Mini croissant pur beurre. Plateaux recyclables.

Plateau de douceurs matinales - 25 unités \$ 34,95

5 mini croissants 5 scones 5 mini viennoiseries
5 chocolatines 5 mini muffins. Plateaux recyclables.

• BREUVAGES

Eau 330ml \$ 2,50

Soda 355ml \$ 2,50

Jus de fruits 300ml \$ 2,50

Jus de légumes 300ml \$ 2,50

Kit café jetables 16p \$ 44,95

Kit café costa rica 25, 50, 100p

**Kit buffet froid équipements jetables \$ 2,00
(assiette, ustensile, napkin, verre, par personne
ustensile de service)**

Profitez d'un service prêt à consommer avec notre kit d'équipements pour votre buffet froid.





BOUCHÉES COCKTAIL

• FORMULES

Minimum de 10 portions par bouchées.

L'accueillant - 3 bouchées.	\$ 9,95
Le plaisant - 5 bouchées.	\$ 14,95
Le 5@7 - 8 bouchées.	\$ 24,95
Le copieux - 12 bouchées.	\$ 35,95
Cocktail dinatoire - 15 bouchées.	\$ 45,95
Cocktail gourmand - 9 bouchées supérieures.	\$ 35,95
Kit cocktail jetable (napkins, ustensiles de service).	\$ 0,50

Les tarifs sont par personnes.

BOUCHÉES FROIDES

- ◆ Blinis de saumon fumé au sésame et crème fraîche à l'aneth
- ◆ Macaron au fromage blanc citronné, herbes fraîches et pépites d'or
- ◆
- ◆ Pic tomate, Bocconcini, balsamique
- ◆ Mousse de foie de volaille sur pain d'épices
- ◆ Tarte fine aux olives, tomates, féta, oignons rouges
- ◆ Ballottine de volaille aux abricots et romarin
- ◆ Bouchée charcutière à la rilette de canard
- ◆ Tartare de bœuf bistro et panier croustillant
- ◆ Tacos de radis melon et canard confit
- ◆ Tataki de bœuf Angus (AAA) sauce wafu et yuzu
- ◆ Bébé smoked meat et son mini cornichon

MENU

- ◆ Ceviche de pétoncle, purée de mangue, poivron et menthe
- ◆ Bébé poke bol au thon, saumon ou végété
- ◆ Bébé guédille de homard et crabe
- ◆ Pic de crevette à la mangue et citronnelle
- ◆ Macaron au foie gras et confit d'oignons
- ◆ Mousse de faumage, cornet sésame
- ◆ Mini cupcake au thym, chèvre des neiges et groseille sauvage
- ◆ Tartelette tutti frutti au chèvre frais
- ◆ Mini burger pumperpickel au gravlax de saumon
- ◆ Mousse betterave, salsa de concombres
- ◆ Mini brochette végétarienne antipasti



BOUCHÉES CHAUDES

- ◆ Croustillant de légumes aigre douce
- ◆ Spanakopita trempette feta et origan
- ◆ Samossa de légumes, mayo curry
- ◆ Feuilleté de joue de boeuf, purée céleri
- ◆ Nem au poulet et gingembre
- ◆ Arrancini pesto tomate confite marinara
- ◆ Croquette de fromage chutney de pomme
- ◆ Ravioli frit au fromage, sauce marinara
- ◆ Feuilleté d'oignons confit au balsamique
- ◆ Dumpling aux légumes croustillants
- ◆ Cake de saumon sans gluten
- ◆ Satay de poulet sauce hoisin
- ◆ Mini Wellington de boeuf méchoui
- ◆ Pic de poulet croustillant du général
- ◆ Polpette d'agneau, émulsion au curry vert
- ◆ Brochette de boeuf sauce chimichurri
- ◆ Quesadilla au poulet, crème sûre avocat

