



Menus 2010

En vigueur à compter du 8 mars 2010

Gérard Pinaud Traiteur Inc.

2537, rue du Centre, Montréal (Québec) - H3K 1J9
Téléphone: 514-939-1929
Télécopieur: 514-939-9806
Courriel: info@gpinaudtraiteur.qc.ca
Internet: www.gpinaudtraiteur.qc.ca



Renseignements complémentaires

AFIN D'ASSURER UN MEILLEUR SERVICE ET UNE LIVRAISON À TEMPS, COMMANDEZ À L'AVANCE :

Toute commande régulière (déjeuners, buffets, collations pour moins de 25 personnes) doit nous parvenir avant midi pour une livraison le lendemain (avant midi le vendredi pour le lundi suivant)

Toute commande spéciale (déjeuners, buffets, collations pour plus de 25 personnes, repas chauds & cocktails) doit nous parvenir au moins 2 jours à l'avance (3 jours ou plus pour certaines commandes spéciales)

Si vous n'avez pas le temps ou le désir de faire vos propres choix, laissez-nous le plaisir de nous en occuper. Nous serons alors heureux de composer votre menu selon votre budget et vos préférences.

Service, livraison, taxes (TPS & TVQ en sus)

Frais de livraison

Pour toute commande au centre-ville de Montréal: 22,00 \$

À la périphérie du centre-ville: 28,00 \$

Pour l'ouest et l'est de l'île de Montréal, Laval, Rive Sud :

30,00\$ et plus, selon la distance et selon nos disponibilités

Nous facturons une seule fois les frais de livraison pour deux ou plusieurs commandes à la même adresse et à la même heure. Si vous le désirez, afin de faciliter votre comptabilité, nous pouvons diviser le coût de la livraison entre vos différentes factures.

Nous sommes habituellement fermés les samedis, dimanches et jours fériés, ainsi que pendant les deux semaines qui suivent Noël et environ quatre semaines en juillet.

Nous pouvons toutefois préparer certaines commandes pour la fin de semaine à certaines conditions, si vous nous informez suffisamment à l'avance. Dans ce cas, les frais minimum de livraison sont de 30,00\$.

Annulations

Aucuns frais pour les commandes régulières de 25 personnes et moins annulées le jour ouvrable précédent avant 12h00 (midi).

Des frais pourront être exigés pour l'annulation de commandes spéciales et pour les groupes de 25 personnes et plus, ou pour toute annulation tardive.

Modes de paiement acceptés: **comptant, chèques d'entreprises, Mastercard, Visa, American Express.** Pour les paiements par chèque, vous devez ouvrir un compte chez nous. Renseignez-vous!

Boissons et divers

Pour les cocktails, assiettes individuelles et boîtes à lunch, les couverts jetables sont fournis et inclus dans le prix.

- Couverts jetables complets (par personne) 0,70 \$
- Eau de source (500 ml) 1,00 \$
- Boissons gazeuses variées, thé glacé 1,40 \$
- Perrier, Orangina, jus de légumes, jus de fruits 1,60 \$
- Bouteille de Perrier (750 ml), eau de source (1,5 l) 3,50 \$
- Jus d'orange Tropicana (carton de 1,84 litre) 6,00 \$
- Autres jus Tropicana (carton de 1,84 litre) 7,00 \$
- Grand thermos de café (18 tasses environ) * 20,00 \$
- Thermos de café (12 tasses environ) * 15,00 \$
- Mini thermos de café (6 tasses environ) * 9,00 \$
- Café (percolateur de 36 tasses) * 40,00 \$
- Café (percolateur de 100 tasses) * 96,00 \$
- Service (minimum 4 heures) 28 \$ / heure
- Location de vaisselle, réchauds et accessoiresdevis sur demande

* livrés avec gobelets, bâtonnets, crème, lait et sucre.

Vous pouvez demander que vos commandes soient présentées sur plateaux de plastique jetables ou réutilisables, ou en acier inoxydable. À votre choix et sans frais supplémentaires pour nos clients au centre-ville.

**Vins et bières sur commande :
prix de la SAQ + frais de manutention**



Menus d'affaires – Buffets froids (page 1)

Commande minimale : 100,00 \$ - Les prix sont indiqués par personne.
Ils sont en vigueur à compter du 8 mars 2010 et sont modifiables sans préavis.

○ REPAS EXPRESS

Buffet : 12,75 \$
Boîte à lunch : 14,25 \$

○ REPAS FROID 1

Buffet : 13,75 \$
Boîte à lunch : 15,25 \$

- Entrée : 1 choix
- Sandwichs : 2 choix
- Salade : 1 choix
- Fromage à pâte ferme
- Dessert

- Entrée : 1 choix
- Sandwichs et salades > une de ces 3 options :
 1. 3 sandwichs + 1 salade
 2. 2 sandwichs + 2 salades
 3. 1 sandwich + assiette Parisienne + 1 salade
- Fromage à pâte ferme
- Dessert

○ REPAS FROID 2

Buffet : 16,50 \$
Assiette ou boîte à lunch : 18,25 \$

○ REPAS FROID 3

Buffet : 19,25 \$
Assiette ou boîte à lunch : 21,50 \$

- Entrée : 1 choix
- Plat principal : 1 choix
- Sandwichs : 1 choix
- Salades : 2 choix
- Fromages assortis
- Dessert

- Entrée : 2 choix
- Plat principal : 1 choix
- Sandwichs : 1 choix
- Salades : 2 choix
- Fromages assortis
- Dessert

Pour tout buffet de 10 personnes ou plus (Express & n°1) : vous pouvez ajouter 1 choix de salade (ne s'applique pas aux boîtes à lunch)

Pour tout buffet de 25 personnes ou plus (n° 2 & n° 3) : vous pouvez ajouter 1 choix de salade (ne s'applique pas aux boîtes à lunch)

Pour tout buffet de 50 personnes ou plus (Express, n° 1, 2 & 3) : vous pouvez ajouter 2 choix de salade (ne s'applique pas aux boîtes à lunch)



Menus d'affaires – Buffets froids (page 2)

Choix pour tous les repas froids, assiettes & boîtes à lunch : Express, N° 1, 2 & 3

ENTRÉES OU HORS D'ŒUVRES

- Crudités et trempette (avec ou sans asperges en saison)
- Œufs Mimosa
- Pizza maison ou quiche du jour
- Mini rouleaux impériaux avec sauce

SANDWICHES TRADITIONNELS

- Les traditionnels assortis (thon, œuf, poulet, jambon sur pain tranché)
- Les traditionnels de luxe (viandes froides assorties sur pain tranché)
- Les sandwichs roulés assortis
- Petits croissants au jambon et fromage (ou dinde fumée)

SANDWICHES DE FANTAISIE

- Baguettes garnies (viandes)
- Pains Kaiser garnis (viandes)
- Ciabatta garnis (viandes)
- Panini au jambon & fromage
- Panini au poulet & pesto
- Pains à salade farcis variés
- Pains Kaiser garnis à la salade de thon
- Wraps (tortillas) au poulet et légumes
- Wraps (tortillas) à la salade de crabe et goberge
- Quesadillas (poulet ou bœuf)

- Sur commande : sandwichs, wraps, paninis végétariens

PLAT PRINCIPAL

- Assiette Parisienne (charcuteries, rôti de bœuf froid, pâtés et terrines)

SALADES DE LÉGUMES

- Brocoli et chou-fleur (vinaigrette)
- Carottes râpées, raisins avec ou sans pamplemousse (vinaigrette)
- Céleri rémoulade (mayonnaise & moutarde)
- Haricots verts et/ou jaunes (vinaigrette)
- Betteraves (vinaigrette)
- Légumineuses (vinaigrette)
- Lentilles vertes du Puy (vinaigrette)
- Salade du Marché (vinaigrette) ... légumes selon les saisons
- Tomates & concombres (vinaigrette)
- Salade «à la Grecque» (vinaigrette)
- Verte (vinaigrette à part)

SALADES DE FÉCULENTS

- Couscous style taboulé (huile d'olive et citron)
- Nouilles à l'Orientale
- Pâtes au jambon et légumes (mayonnaise)
- Pâtes au pesto rouge
- Pommes de terre (mayonnaise)
- Pommes de terre et jambon (vinaigrette & moutarde de Meaux)
- Riz et légumes (vinaigrette)

FROMAGES

- Cheddar doux (blanc & jaune)
- Cheddar, Havarti, Oka en tranches (supplément de 1,25\$)

DESSERTS

- Pâtisseries miniatures assorties
- Tartelettes aux fruits de saison et chocolat
- Tartelettes aux fruits et crème d'amande
- Fruits frais tranchés
- Salade de fruits frais, avec biscuits secs

Voyez la page suivante pour un plus grand choix pour les repas n° 2 et n° 3



Menus d'affaires – Buffets froids (page 3)

**Choix pour les repas froids, assiettes & boîtes à lunch : N° 2 & 3 exclusivement
(supplément de 1\$ ou plus par personne pour les autres repas)**

ENTRÉES OU HORS D'ŒUVRES

- Tomates cerises et concombres farcis
- Melon au prosciutto
- Crudités et crevettes avec trempette
- Assiette de saumon fumé, biscottes, fromage crème
- Asperges vertes vinaigrette

SANDWICHES DE FANTAISIE

- Bagels sésame au saumon fumé, fromage en crème
- Baguettes ou pain Kaiser au saumon fumé, crème sûre
- Petits croissants au prosciutto et brie

PLATS PRINCIPAUX

- Plateau de viandes froides (blanc de poulet grillé, rôti de porc, rôti de bœuf)
- Suprême de volaille avec salsa aux fruits
- Filet de saumon frais, mayonnaise légère à l'aneth
- Filet mignon de porc aux pommes, sauce moutarde
- Magret de canard et sa compote d'oignons (suppl. 3,50 \$)
- Filet mignon de bœuf et les trois moutardes (suppl. 5,00 \$)

DIVERS (PEUVENT REMPLACER DES CHOIX DE SANDWICHES)

- Tarte à l'oignon
- Mini rouleaux impériaux avec sauce

SALADES DE LÉGUMES

- Cœurs de palmiers et poivrons (vinaigrette)
- Cœurs d'artichauts et tomates (vinaigrette classique ou crémeuse)
- Champignons (vinaigrette)
- Salade César (romaine, bacon, croûtons)
- Panachée (laitue, cresson, endive, trévisse ou jeunes pousses)
- Asperges (vinaigrette)

SALADES DE FÉCULENTS

- Riz aux crevettes (vinaigrette)
- Coquilles aux crevettes (mayonnaise)

FROMAGES

- Choix de Brie, Saint-André, Oka classique, Chèvre affiné
- Autres fromages sur demande spéciale (supplément)

DESSERTS

- Tartelettes au citron (sur commande seulement)
- Tartes aux fruits & gâteaux divers
- Brochettes de fruits au chocolat, biscuits secs



Assiettes individuelles ou boîtes à lunch – Menu santé

Inspiré de la méthode Montignac – Salade repas, sans sandwichs ni féculents
Composition donnée à titre indicatif, modifiable au gré du marché et des saisons ou selon vos désirs.
Prix indiqué par personne, en vigueur à compter du 8 mars 2010 et modifiables sans préavis.

LE GOURMET

18,25 \$

AU CHOIX :

Grosses crevettes avec leur sauce et saumon fumé

ou

Suprême de volaille grillé ou filet de saumon grillé ou viandes froides assorties

Des crudités et des asperges sur salade mixte + une salade de légumes

Votre fromage préféré

Tartelettes aux fruits de saison ou brochettes de fruits au chocolat ou salade de fruits frais

Pain Montignac sur demande.

Assiettes individuelles ou boîtes à lunch – Menus réguliers

Composition donnée à titre indicatif, modifiable au gré du marché et des saisons. Prix indiqués par personne et modifiables sans préavis.

L'EXPRESS (REPAS LÉGER)

14,25 \$

- Crudités
- Deux choix de sandwichs
- Un choix de salade
- Fromage Cheddar
- Pâtisserie miniature ou tartelette aux fruits

LA BOÎTE À LUNCH (REPAS FROID 1)

15,25 \$

- Crudités
- Trois choix de sandwichs
- Un choix de salade
- Fromages assortis
- Salade de fruits ou pâtisserie miniature ou tartelette aux fruits

LA GRANDE BOÎTE (REPAS FROID 2)

18,25 \$

- Crudités et asperges sur salade mixte
- Un choix de sandwich
- Choix de volaille, saumon frais ou viandes froides
- Un choix de salade
- Fromage fin
- Dessert au choix

LE GOURMAND (REPAS FROID 3)

21,50 \$

- Petite entrée au choix et asperges sur salade mixte
- Un choix de sandwich
- Au choix : suprême de volaille, filet de porc aux pommes, filet de saumon
- ... ou filet mignon de bœuf (supplément de 5.00 \$ par assiette)
- Choix de deux salades
- Fromage fin
- Dessert au choix

POUR LES VÉGÉTARIENS ET LES PERSONNES AVEC ALLERGIES:

Nous pouvons préparer des assiettes spéciales sans viande et selon vos spécifications, avec ou sans poissons / fruits de mer, avec ou sans fromage, etc. Faites-nous part de vos exigences à l'avance!

Voyez aussi la page suivante pour de plus grands choix d'assiettes garnies individuelles!



Autres choix d'assiettes « LE GOURMAND »

Description du plat principal	Prix par assiette
Suprême de volaille avec salsa aux fruits ou mayonnaise estragon	21,50 \$
Filet de saumon frais avec mayonnaise à l'aneth & oignons au paprika	21,50 \$
Rôti de bœuf	21,50 \$
Rôti de porc	21,50 \$
Filet mignon de porc aux pommes.....	21,50 \$
Viandes froides assorties (poulet, porc et bœuf)	21,50 \$
Longe d'agneau au romarin(*)	24,00 \$
Magret de canard avec sa compote d'oignons (*)	24,00 \$
Pétoncles marinés & grillés (*)	26,50 \$
Darne de flétan et sa sauce (inspiration du moment) (*).....	26,50 \$
Filet mignon de bœuf et sauce moutarde (*)	26,50 \$

Ces assiettes sont généralement servies avec les choix d'entrées suivants :

- Asperges et grosses crevettes sur un lit de mesclun
- Tomates cerises farcies et melon au prosciutto
- Gros pétoncle mariné et grillé

... et accompagnées de deux portions de salades composées (voir notre menu principal pour les différents choix)

Servies avec : fromages fins assortis, dessert au choix, pain, biscottes & beurre
(Pain Montignac de la boulangerie Première Moisson disponible sur commande)

(*) Ces assiettes doivent être commandées au moins 48 heures à l'avance



Déjeuners

Commande minimale : 50,00 \$ - Prix indiqués par personne, en vigueur à compter du 8 mars 2010 et modifiables sans préavis.

○ DÉJEUNER 1

4,00 \$

- Assortiment de viennoiseries et muffins (bagels, fromage à la crème sur demande)
- Beurre & confitures (facultatif)

○ DÉJEUNER 2

6,25 \$

- Assortiment de viennoiseries et muffins (bagels, fromage à la crème sur demande)
- Beurre & confitures (facultatif)
- Salade de fruits ou fruits frais tranchés
- Yogourts assortis (*suppl. 1,00\$ par personne*)

○ DÉJEUNER 3

8,25 \$

- Assortiment de viennoiseries et muffins (bagels, fromage à la crème sur demande)
- Beurre & confitures (facultatif)
- Fromages doux avec noix et amandes (yogourts sur demande)
- Salade de fruits ou fruits frais tranchés

○ DÉJEUNER 4

9,75 \$

- Assortiment de viennoiseries et muffins
- Bagels au saumon fumé
- Beurre & confitures (facultatif)
- Fromages doux avec noix et amandes (yogourts sur demande)
- Salade de fruits ou fruits frais tranchés

Une collation pour l'après-midi ?

○ PETITE COLLATION 1

4,00 \$

- Plateau de fruits frais tranchés ou brochettes de fruits
- Biscuits secs variés

○ PETITE COLLATION 2

5,50 \$

- Plateau de fruits frais tranchés ou brochettes de fruits
- Fromages variés à pâte ferme avec biscottes
- Biscuits secs variés

○ PLATEAUX DE FRUITS FRAIS DE SAISON, TRANCHÉS

- le petit plateau sert de 5 à 6 personnes 16,00 \$
- le plateau moyen sert de 8 à 10 personnes 22,00 \$
- le grand plateau sert de 12 à 15 personnes 34,00 \$
- le très grand plateau sert de 18 à 20 personnes 45,00 \$

Boissons et café

Pour les déjeuners, il n'y a pas de supplément pour la vaisselle jetable.

- Grand thermos de café (18 tasses environ) * 20,00 \$
- Thermos de café (12 tasses environ) * 15,00 \$
- Mini thermos de café (6 tasses environ) * 9,00 \$
- Café (percolateur de 36 tasses) * 40,00 \$
- Café (percolateur de 100 tasses) * 96,00 \$

- Eau de source (500 ml) 1,00 \$
- Perrier, jus de légumes, jus de fruits 1,60 \$
- Bouteille de Perrier (750 ml), eau de source (1,5 l) 3,50 \$
- Jus d'orange Tropicana (carton de 1,84 litre) 6,00 \$
- Autres jus Tropicana (carton de 1,84 litre) 7,00 \$

(*) Tous livrés avec serviettes, gobelets, bâtonnets, sucre, lait et crème.



Cocktails & bouchées de fantaisie

Commande minimale: 12 personnes - Prix indiqués par personne, en vigueur à compter du 8 mars 2010 et modifiables sans préavis.

Inventez votre propre cocktail selon vos désirs et votre budget!

COCKTAIL 1 14,00 \$

7 choix dans la liste ci-contre (donne environ 9 bouchées par personne)

COCKTAIL 2 16,00 \$

9 choix dans la liste ci-contre (donne environ 12 bouchées par personne)

COCKTAIL 3 21,50 \$

12 choix dans la liste ci-contre (donne environ 15 bouchées par personne)

Choix pour les 3 cocktails ci-contre

sauf indication contraire

BOUCHÉES CHAUDES..... La douzaine

- Allumettes au fromage 8,00 \$
- Pruneaux ou abricots au bacon 15,00 \$
- Courgettes garnies 15,00 \$
- Champignons farcis 16,00 \$
- Manchons au jambon et fromage 16,00 \$
- Quiches miniatures assorties 16,00 \$
- Pissaladières et pizzas miniatures 16,00 \$
- Tartelettes à l'oignon miniatures 16,00 \$

BOUCHÉES FROIDES la douzaine

- Olives noires aux amandes 6,00 \$
- Œufs mimosa 6,00 \$
- Céleris garnis aux crevettes 16,00 \$
- Tomates-cerises farcies au thon 16,00 \$
- Tomates-cerises au boconcini & balsamique 16,00 \$
- Roulades de jambon aux asperges 16,00 \$
- Melon au prosciutto 16,00 \$
- Brochettes de fromage 16,00 \$
- Profiteroles à la mousse de foie 16,00 \$
- Profiteroles à la mousse de saumon fumé 16,00 \$
- Canapés de fantaisie assortis 16,00 \$
- Bouchées au crabe 16,00 \$
- Endives au tartare de saumon 19,00 \$
- Grosses crevettes avec sauce cocktail 24,00 \$
- Crudités et trempettes (par personne) 2,25 \$
- Le plateau de saumon fumé (par personne) 6,00 \$

DOUCEURS La douzaine

- Pâtisseries miniatures, tartelettes, fruits au chocolat 18,00 \$



Plats cuisinés et autres spécialités

Commande minimale : 8 personnes – Prévoir un délai minimum de 48 heures.

Prix indiqués par personne, en vigueur à compter du 8 mars 2010 et modifiables sans préavis.

Les choix et les prix peuvent varier au rythme des saisons. Autres spécialités disponibles sur demande.

○ REPAS CHAUD

Buffet seulement : 24,50 \$

Choix de :

- ❖ potage ou salade ou entrée
- ❖ plat principal
- ❖ accompagnement (1 féculent, 1 légume)
- ❖ plateau de fromages assortis
- ❖ dessert

La location des réchauds, fours et autres accessoires est en sus.
Voir aussi notre liste de plats cuisinés.

POTAGES CHAUDS

- Potage cultivateur aux lardons
- Velouté de légumes (au choix)
- Velouté de champignons

SALADES ET ENTRÉES

- Salade panachée
- Salade César
- Asperges vertes vinaigrette
- Melon au prosciutto

○ À LA CARTE

POTAGES FROIDS

- Vichyssoise ou Gaspacho 4,00 \$
- Crème de concombres à la menthe 4,00 \$

POTAGES CHAUDS

- Potage cultivateur aux lardons 3,00 \$
- Velouté de légumes (au choix) 3,00 \$
- Velouté de champignons 4,00 \$
- Velouté de poissons au safran et au Pernod 5,50 \$

ENTRÉES

- Terrine de courgettes et poivrons rouges 5,00 \$
- Salade de pétoncles marinés à l'aneth 8,50 \$

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de volaille au citron ou à l'estragon 14,00 \$
- Blanquette de veau ou d'agneau à l'ancienne 16,00 \$
- Navarin d'agneau printanier 16,00 \$
- Lapin aux pruneaux ou à la moutarde 16,00 \$
- Sauté de veau Marengo 16,00 \$
- Filet de saumon avec beurre nantais ou sauce crème à l'aneth 16,00 \$
- Filet de porc à la moutarde et au poivre vert 18,00 \$
- Cailles au vinaigre de framboises 18,00 \$
- Poussin de Cornouailles au gin et aux raisins 18,00 \$
- Confit de canard et sa compote d'oignons 18,00 \$

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de volaille au citron ou à l'estragon
- Blanquette de veau ou d'agneau à l'ancienne
- Navarin d'agneau printanier
- Lapin aux pruneaux ou à la moutarde
- Sauté de veau Marengo
- Filet de porc à la moutarde et au poivre vert
- Filet de saumon avec beurre nantais

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz ou pâtes
- Pommes de terre
- Légumes du jour

FROMAGES

- Brie, Oka, Saint-André, Chèvre
- ... et plus encore (sur demande, avec supplément)

DESSERTS

- Pâtisseries et tartelettes miniatures
- Tartes aux fruits
- Brochettes de fruits au chocolat
- Gâteaux sur commande... (Demandez notre liste)

- Suprême de pintade aux pleurotes et au Porto 18,00 \$
- Osso bucco à la Milanaise 22,00 \$
- Jarret de veau au Pineau des Charentes à l'orange 22,00 \$
- Koulibiac de saumon, sauce à l'aneth (1 kg pour env. 4 pers.) 40,00 \$/kg

ACCOMPAGNEMENTS

- Pâtes fraîches, riz, pommes de terre inclus
- Légumes de saison 2,50 \$
- Ratatouille Niçoise 3,00 \$
- Gratin Dauphinois (pommes de terre) 3,00 \$
- Asperges vertes au beurre (en saison) 3,75 \$

DESSERTS

- Salade de fruits frais 2,25 \$
- Fruits frais tranchés 2,25 \$
- Mini brochettes de fruits au chocolat 2,50 \$
- Gâteaux assortis 3,50 \$
- Crème caramel 3,50 \$
- Mousse au chocolat mi-amer 4,00 \$
- Pâtisseries miniatures (la douzaine) 18,00 \$
- Gâteaux spéciaux sur commande (voir notre liste)

De superbes gâteaux préparés par notre chocolatier-pâtissier sont disponibles sur commande pour toute occasion.

