



TOMATE & PESTO
SERVISE TRAITÉUR

BOÎTES À LUNCH | **MENUS**

PAUSE COLLATION & BREUVAGES

BOUCHÉES & PLATEAUX

DESSERTS

BUFFETS FROIDS

CRUDITÉS

BUFFETS CHAUDS



BUFFETS FROIDS

TOUJOURS FRAIS, INSPIRÉS ET FAITS MAISON

***** Tous servis avec légumes croquants et trempette et plateau de pâtisseries et biscuits *****

EXPRESS

Cheddars de la Vache à Maillote, Gouda
fumé, raisins et craquelins
2 choix de sandwiches
Verdurette du moment
1 salade composée au choix du Chef

18.95

MEZZO

Notre meilleur vendeur!

Cheddars de la Vache à Maillote, Gouda
fumé, raisins et craquelins
1 choix de plateau
2 choix de sandwiches
2 choix de salades

21.95



EXÉCUTIF (25 p. min.)

Fromages fins, fruits séchés et cachous rôtis
aux épices OU Potage chaud du moment
2 choix de plateaux
2 canapés au choix du Chef
2 choix de sandwiches
1 choix de salade en verrine



27.95

CHOIX DE SANDWICHES ALLERGIQUE AU GLUTEN? VOYEZ NOS SELECTIONS DE BOÎTES INDIVIDUELLES À LA PAGE SUIVANTE!

FAVORIS ET GRANDS CLASSIQUES T&P - Toujours frais et faits avec des ingrédients de première qualité

- Choix du Chef, végétarien ou carnivore Laissez-nous vous surprendre!
- Dinde rôtie, pesto maison (sans noix), Brie, tomates séchées et verdure sur focaccia
- Poulet grillé, mayo aux citrons confits, Provolone, figues et roquette sur ciabatta
- Jambon fumé, mayo à l'érable, Gouda fumé et verdure sur pain brioché
- BLT, bacon, tomates, laitue, Gruyère et aioli T&P, sur ciabatta
- Boeuf effiloché, sauce BBQ au Whisky, bacon, Cheddar, choux rouge braisé et verdure sur pain brioché
- Salami Génois, capocollo, sopressata, Provolone, roquette et légumes à l'italienne, sur pain plat
- Végé-pâté, juliennes croquantes, Provolone, épinards et caramel d'épices, sur focaccia 
- Filet de porc confit, moutarde à l'ancienne au miel, Gruyère, oignons croustillants, cornichons et roquette sur pain brioché
- Poulet grillé, tzaziki, épices Taouk maison, navets marinés et féta sur pain plat (version aux falafels aussi disponible!) 

SPÉCIALITÉS - Pour une touche hors du commun! (extra 1.75/pers./sélection)

- Rillettes de canard, Dijon, Gruyère et cornichons sur ciabatta
- Sandwich Banh Mi, flanc de porc, sauce coco hoisin, concombres, coriandre, daïkon et carottes, sur ciabatta
- Boursin aux herbes, betteraves rôties, épinards et poivrons rouges grillés, sur focaccia 
- Oeufs, salsa verde, chorizo de pois chiches et fromage cotija, sur tortillas 

CHOIX DE SALADES

Préparées chaque jour avec soin, débordantes de saveur, elles font la renommée de T&P!

- **CHOIX DU CHEF** Toujours avec des produits de saison, selon l'inspiration du moment
- **CÉSAR DU CHEF** vrai bacon, croûtons, copeaux de parmesan, vinaigrette maison
- **GRECQUE** orzo, concombres, tomates fraîches et séchées, poivons, épinards, kalamatas et féta
- **HONG KONG** gemmelis, fèves Lima, brocolis, haricots verts et vinaigrette asiatique au sésame et Gochujang
- **CAPRESE** rotinis, tomates marinées, ail, basilic, chèvre et kalamatas
- **DANOISE** grelots de Yukon Gold, vrai bacon, petits pois, céleris et oignons verts 
- **VERTE** mesclun, canneberges, concombres, juliennes de carottes et vinaigrette au balsamique blanc 
- **JÉRUSALEM** couscous israélien, choux-fleurs et champignons grillés, oignons verts, vinaigrette cari-féta
- **CHICKS** pois chiches, haricots rouges, carottes, zuchinnis, poivrons et chimichurri 
- **TIJUANA** maïs grillé, style street corn, coriandre, chili, féta, mayo, lime et Jalapenos 
- **LA PRÉF** farfalles, brocolis, tomates séchées, amandes effilées, parmesan et vinaigrette à l'ail confit

CHOIX DE PLATEAUX

En inclusion avec certains forfaits, mais aussi disponibles à l'unité, demandez-nous un prix!

- Salami Génois, Salami sec, Sopressata, Capicollo, saucisses et marinades
- Brushetta, féta et caramel d'épices, croustilles maison
- Spanakopitas et tzaziki du Chef
- Plateau méditerranéen, hommous, tzaziki, olives et pain plat
- Étagé mexicain, Pico de Gallo, fromage piquant, cheddar, olives et croustilles maison
- Cocos farcis, façon T&P au chorizo et chili sucré
- Plateau de la mer: crevettes pochées, sauce à la Diable, crabcakes et aioli au citron, saumon fumé à l'érable maison, câpres et oignons marinés, croûtons et mousse au homard (+12\$/p.)



**TOMATE
& PESTO**

SERVICE TRAITEUR



BOÎTES À LUNCH

MINIMUM 5 / VARIÉTÉ

COFFRETS LUNCHS INDIVIDUELS
SERVIS DANS DES CONTENANTS COMPOSTABLES, UNE SOLUTION
RAPIDE, DÉLICIEUSE ET ÉCOLOGIQUE!

LÈVE-TÔT (min.10)

Mini croissant
Cheddar et Gouda
Oeuf cuit dur et charcuteries
Fruits frais
Confiture de la Fraisonnée,
beurre d'arachides & pain
focaccia

14.95

Aussi offert en formule buffet!

COMBO (min.5)

Sandwich au choix
(voir menu «Buffets froids»)
Salade du moment
Fromage Gouda
Surprise sucrée

17.95

*Remplacez le fromage et le dessert
par un jus ou une liqueur douce*

HIPPIE (min.5)

Crudités, trempette
Cheddar et Gouda
Hommous, brushetta et
craquelins de riz
Cachous rôtis et fruits
séchés
Dessert sans gluten

19.50



POKÉ (min.5)

Bol froid composé de riz
basmati, maïs rôti, fèves
edamame, carottes et
concombres frisés, ananas,
wakamé, Tobikko, sauce au miel
et wasabi et choix de protéine,
servi avec dessert sans gluten

Poulet grillé ou tofu - 21.50

*Lanières de boeuf ou
crevettes grillées - 23.50*



BULGOGI (min.5)

Bol froid composé de
vermicelles de riz, brocolis,
carottes, choux-fleurs et
poivrons sautés, avec lanières
de boeuf et quartiers de
mandarines, cachous rôtis,
sauce bulgogi au
sésame et Gochujang, servi
avec dessert sans gluten

21.50



POPEYE (min.5)

Salade repas, mesclun, épinards, juliennes de
carottes et betteraves, amandes effilées, fruits
séchés, féta et choix de protéine, servie avec
dessert sans gluten

Saumon grillé et sauce à la mangue - 23.50

*Saumon fumé et vinaigrette au poivre rose -
22.50*

Falafels et sauce tzaziki - 18.50

*Poulet grillé et vinaigrette au
balsamique blanc - 20.50*



AJOUTEZ Y DES JUS AU CHOIX
(355ML), DES LIQUEURS DOUCES
OU UNE STATION CAFÉ

2.50.

/ pers.

OU MIEUX ENCORE,
DES SAN PELLEGRINO AROMATISÉS ESKA
GAZÉIFIÉE, V8 OU BRIO CHINOTTO

3.25.

/ pers.



PAUSE COLLATION & BREUVAGES

MIN 12 PERS.

PAUSE COLLATION

CORBEILLE (min. 12) (prix par pers.)

- Mini-viennoiseries du moment (2/p.) - 4.25
- Biscuits assortis (2/p.) - 3.25
- Muffins assortis - 2.75 un.
- Mini gâteau aux dattes, zuchinni & caramel salé - 3.25 un.
- Focaccia, beurre, beurre d'arachides et confitures de la Fraisonnée - 3.25
- Fruits de saison assortis - 3.25
- Feuilleté Avalanche de chocolat - 4.00
- Délice croustillant oeufs et bacon - 4.75

*NB.: Les variétés peuvent être combinées pour plus de diversité!
Demandez-nous un prix!*

P'TIT CREUX (min. 12) (prix par pers.)

- Coupes de fruits, granola et yogourt - 5.25
- Mini-quiches au chèvre et poivron grillés - 3.75
- Fromages et raisins - 4.25
- Pain plat, hommous, tzaziki, olives et navets Libanais - 4.50
- Nachos, guacamole et Pico de Gallo - 4.50
- Légumes croquants et trempette - 3.75
- Spanakopitas et trempette Grecque au féta - 3.00
- Crostinis Napolitains, tomates, basilic, extra-vierge et Buffala - 4.25
- Feuilleté gourmand aux poireaux sautés et parmesan - 5.25



BREUVAGES

STATION À CAFÉ/THÉ/TISANE

Incluant verres, couvercles
et nécessaire de service

2.50/p.

GLACIÈRE CLASSIQUE

Eau Eska (1.50)
Liqueurs Douces
(marques populaires)
Jus variés en bouteilles

2.50/p.

GLACIÈRE DELUXE

San Pellegrino aromatisés
Brio Chinotto
Eska gazéifiée

3.25/p.



**INCERTAIN? LAISSEZ NOTRE CHEF, SÉBASTIEN MARLEAU
PLANIFIER VOTRE MENU SELON VOS EXIGENCES ET VOTRE BUDGET!**



TOMATE & PESTO

SERVICE TRAITEUR

55, avenue Dallaire, Rouyn-Noranda, QC, J9X 4S8

T. 819 277-4343 | tomatepesto.ca