



**TOMATE & PESTO**  
SERVISE TRAITÉUR

**BOÎTES À LUNCH** | **MENUS**

**PAUSE COLLATION & BREUVAGES**

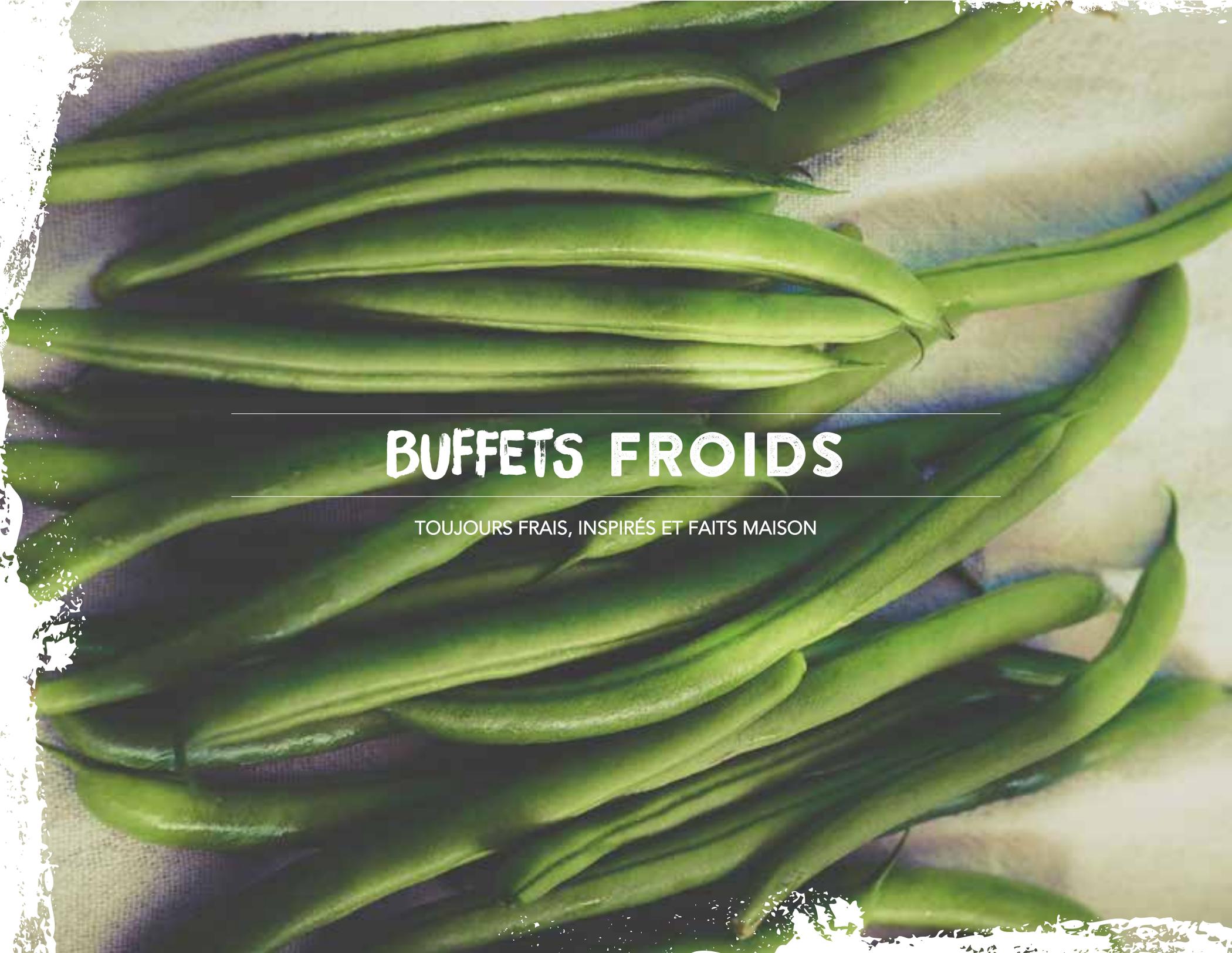
**BOUCHÉES & PLATEAUX**

**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, végété 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

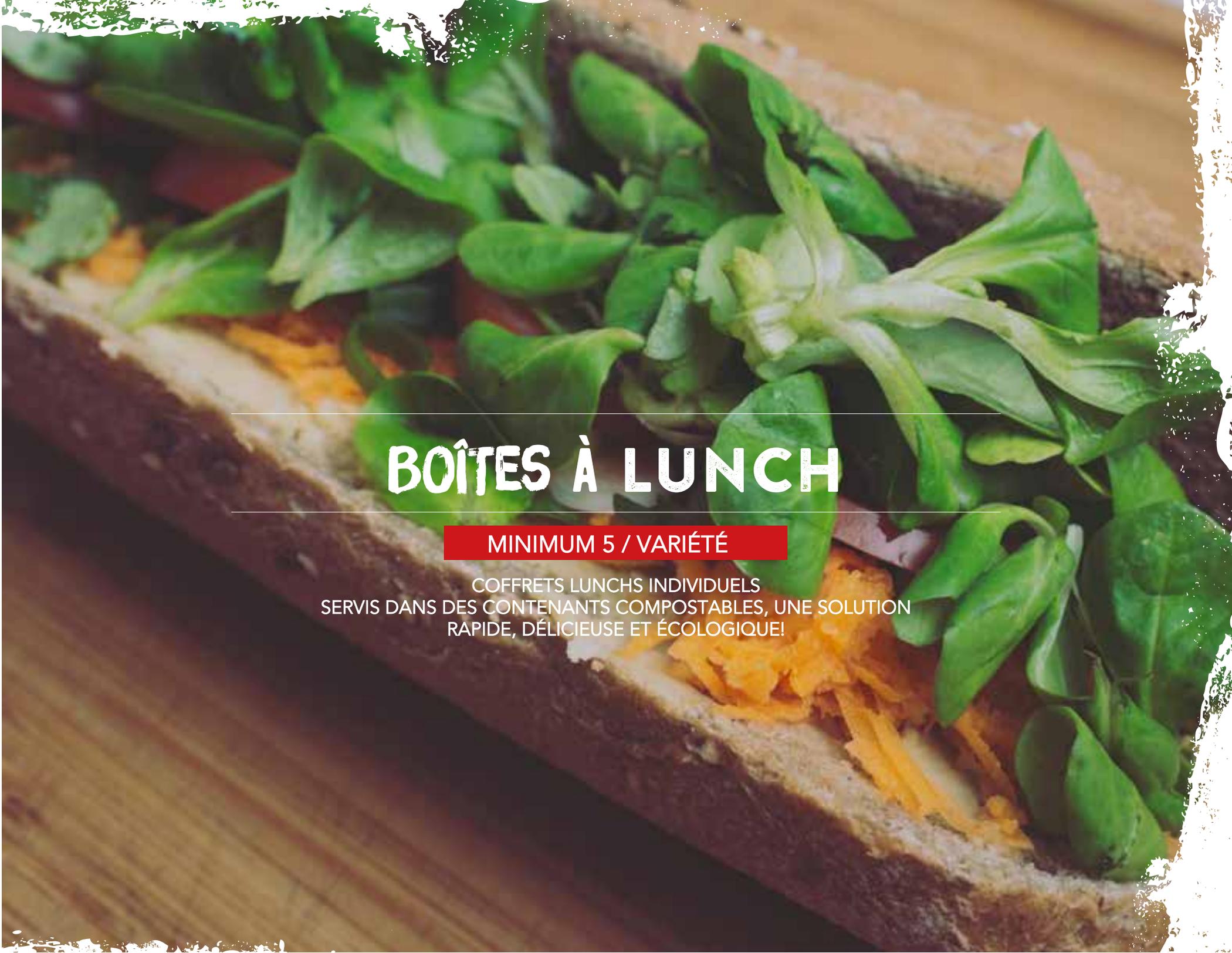
En inclusion avec certains forfaits, mais aussi disponibles à l'unité, demandez-nous un prix!

- 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 aïoli 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](http://tomatepesto.ca)