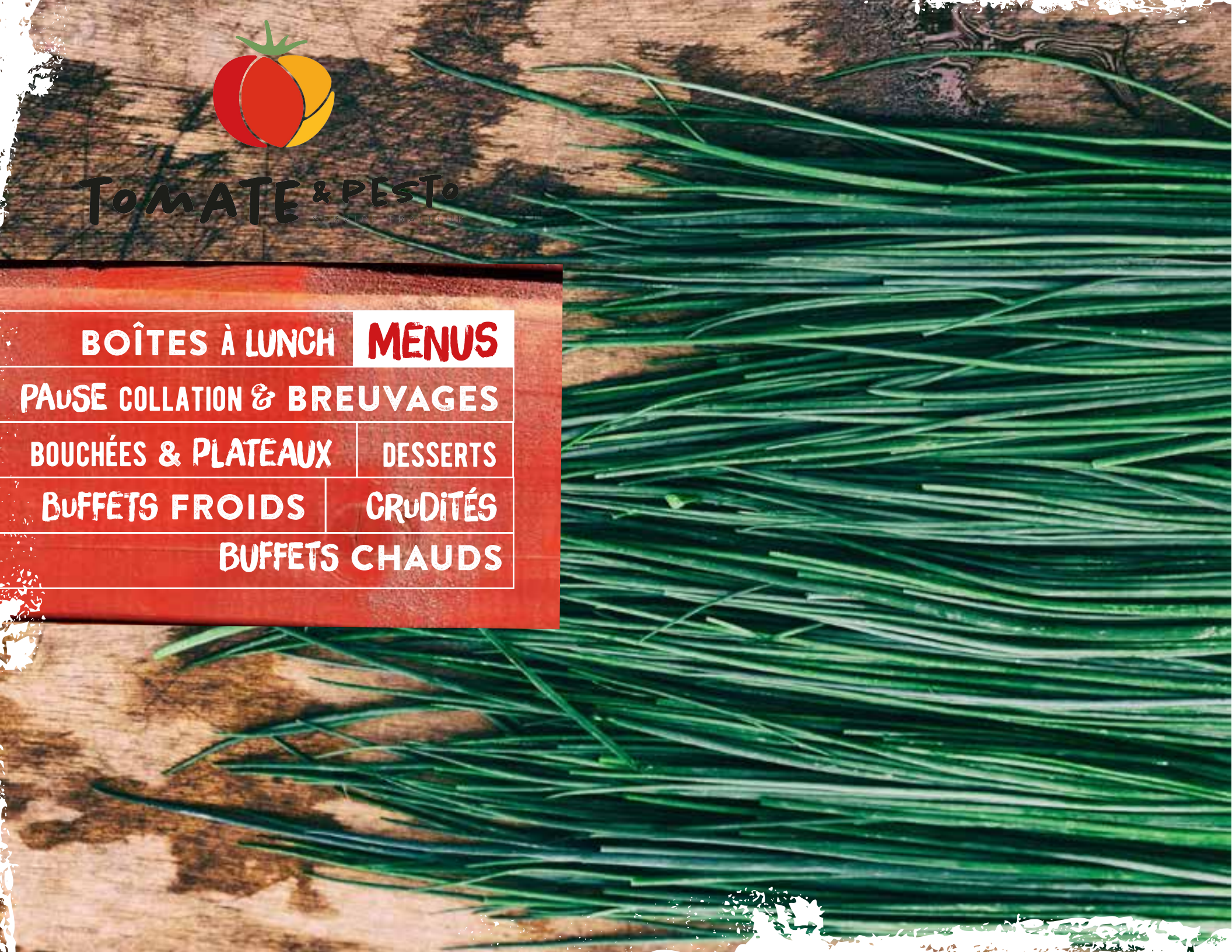
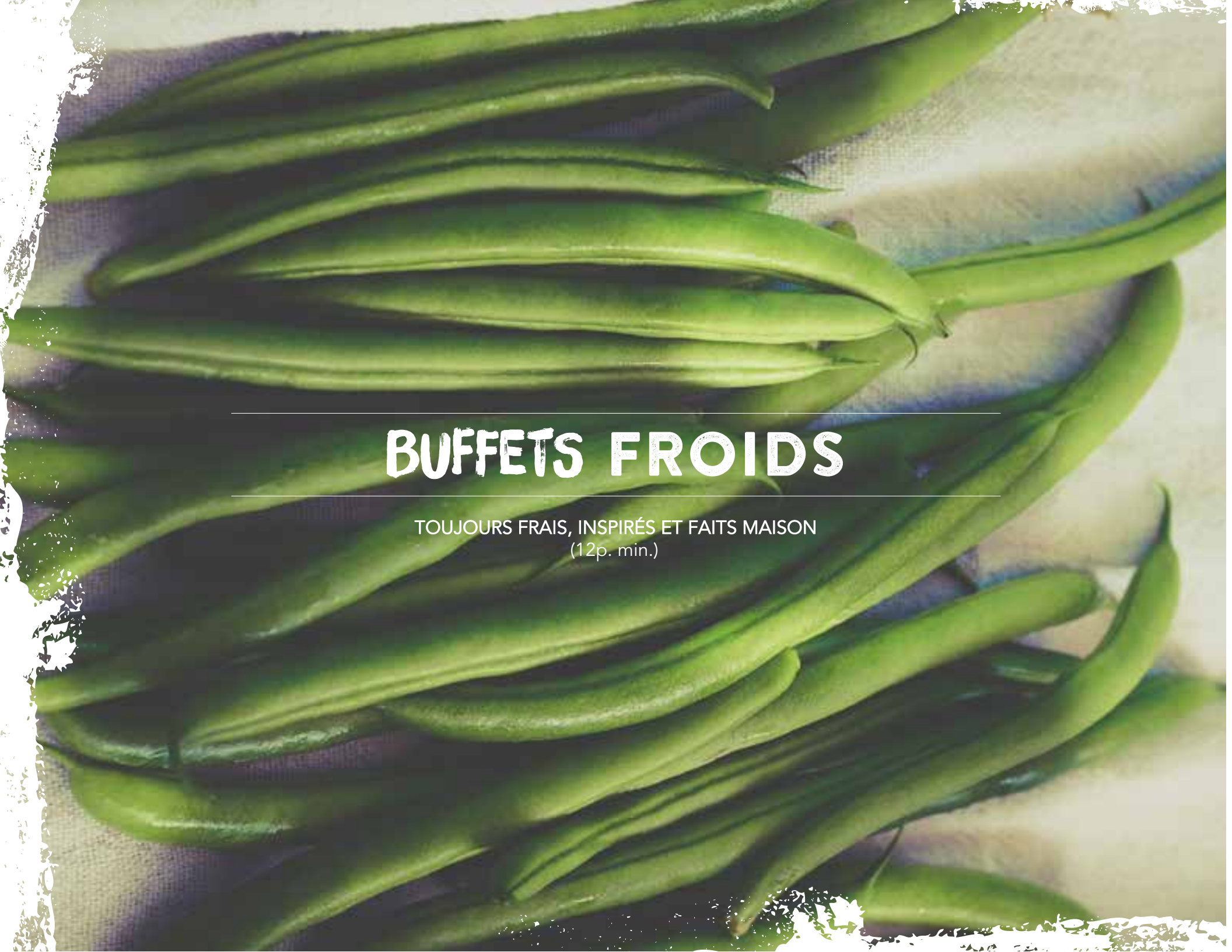

TOMATE & PESTO
SERVICE TRAITEUR
BOÎTES À LUNCH
MENUS
PAUSE COLLATION & BREUVAGES
BOUCHÉES & PLATEAUX
DESSERTS
BUFFETS FROIDS
CRUDITÉS
BUFFETS CHAUDS



# BUFFETS FROIDS

TOUJOURS FRAIS, INSPIRÉS ET FAITS MAISON
(12p. min.)

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

| EXPRESS | MEZZO | EXÉCUTIF (25 p. min.) |
|---|---|---|
| Cheddars de la Vache à Maillote, Gouda fumé, raisins et craquelins | *Notre meilleur vendeur!* | Fromages fins, fruits séchés et cachous rôtis aux épices OU Potage chaud du moment |
| 2 choix de sandwiches | Cheddars de la Vache à Maillote, Gouda fumé, raisins et craquelins | 2 choix de plateaux |
| Verdurette du moment | 1 choix de plateau | 2 canapés au choix du Chef |
| 1 salade composée au choix du Chef | 2 choix de sandwiches | 2 choix de sandwiches |
| *18.95* | 2 choix de salades | 1 choix de salade en verrine |
| | *21.95* | *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, végé 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 aïoli T&P, sur ciabatta
- Boeuf effiloché, sauce BBQ au Whisky, bacon, Cheddar, choux rouge braisé et verdure sur pain brioché
- Salami Génois, capicollo, 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!

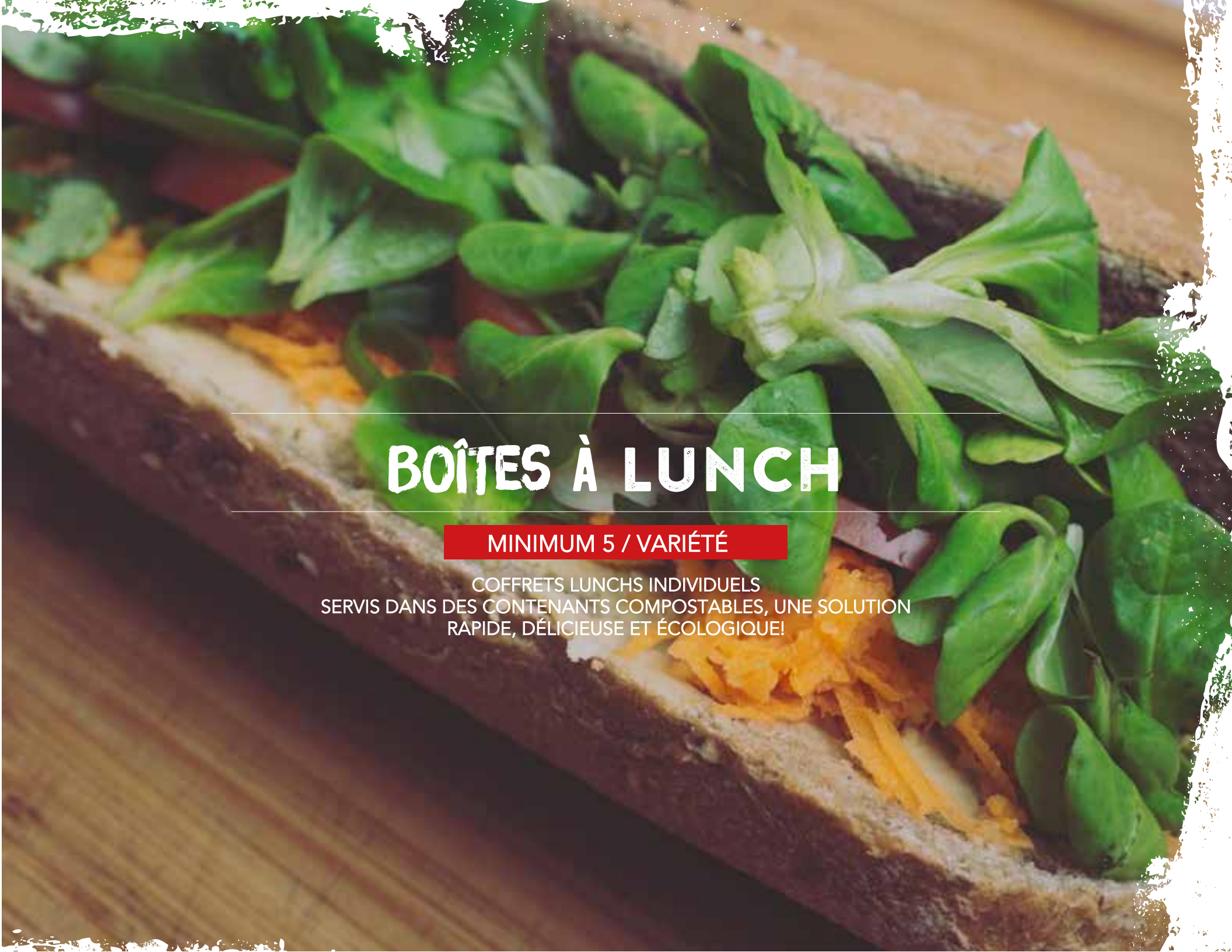
- **CHOIX DU CHEF** Toujours avec des produits de saison, selon l'inspiration du moment
- **CÉSAR DU CHEF** vrai bacon, croûtons, copeaux de parmesan, vinaigrette maison
- **GRECQUE** orzo, concombres, tomates fraîches et séchées, poivons, épinards, kalamatas et féta
- **HONG KONG** gemmelis, fèves Lima, 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 méditerrannéen, 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