



Service de traiteur

Notre menu brunch 2020

Le traditionnel

Vaisselle disponible

Omelettes

Bacon, saucisses, jambon chaud

Fèves au lard

Pâté à la viande

Pommes de terre santé

Salade de fruits

Pain en rôties

Creton & confiture

35 à 50 adultes - 18\$

50 à 99 adultes - 16\$

100 à 149 adultes - 15\$

150 à 199 adultes - 14\$

200 adultes et plus - 13\$

Remplacer les omelettes par des œufs cuits sur place au goût:

1.00\$

L'élaboré

Vaisselle disponible

Omelettes

Bacon, saucisses, jambon chaud

Fèves au lard

Pâté à la viande

Pommes de terre santé

Salade de fruits

Croissants & viennoiseries

Crêpes & sauce au caramel

Pain en rôties

Creton & confitures

35 à 50 adultes - 20\$

50 à 99 adultes - 18\$

100 à 149 adultes - 17\$

150 à 199 adultes - 16\$

200 adultes et plus - 15\$

Remplacer les omelettes par des œufs cuits sur place au goût:

1.00\$

Le continental

Vaisselle disponible

Croissants & confitures

Viennoiseries

Œuf à la coque

Plateau de fruits frais

Plateau de charcuteries

Cubes de fromage

Yogourt

35 à 50 adultes - 17\$

50 à 99 adultes - 15\$

100 à 149 adultes - 14\$

150 à 199 adultes - 13\$

200 adultes et plus - 13\$

Le servi à la table

Vaisselle de porcelaine

Omelettes

Bacon, saucisses, jambon chaud

Pommes de terre santé

Plateau de fruits au centre des tables

Corbeille de croissants & rôties

Creton & confitures

35 à 50 adultes - 20\$

50 à 99 adultes - 18\$

100 à 149 adultes - 17\$

150 à 199 adultes - 16\$

200 adultes et plus - 15\$

Le combo déjeuner-dîner

Vaisselle de porcelaine

Omelettes

Bacon, saucisses, jambon chaud

Fèves au lard

Pâté à la viande

Longe de porc

Rosbif

Pommes de terre assaisonnées

Plateau de raisins & fromage

Salade de macaroni et salade de chou

Croissants & viennoiseries

Crêpes & sauce au caramel

Pain en rôties

Creton & confitures

Assortiment de desserts variés

35 à 50 adultes - 30\$

50 à 99 adultes - 27\$

100 à 149 adultes - 25\$

150 à 199 adultes - 24\$

200 adultes et plus - 23\$

418 882-5994

418 228-1464



Service de traiteur

bmservicedetraiteur.com

Nos politiques

La gestion des restrictions alimentaires

Nous adaptons, sans frais, au besoin et dans la mesure du possible, notre menu pour les personnes ayant des restrictions particulières (intolérance, allergie, végétarien, végétalien). Il est important d'être **informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires** ainsi que du nom et numéro de table de la personne dans la mesure du possible.

Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale bien que nous faisons tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons assurer qu'il n'y a aucune trace de contact avec des substances allergènes dans nos produits.



Les enfants

Tous nos repas sont gratuits pour le 0-4 ans.
Pour les 5-10 ans, rabais de 30% du prix indiqué.

Ce que notre prix inclus

Un repas en style buffet
Café, thé et jus en formule libre service
Le personnel pour s'occuper du buffet
Frais de service
Nappes de tissu noires

Ce qui est possible de louer

Vaisselle de porcelaine et coutellerie:

En formule table à café

2\$

(inclus dans le brunch servi à la table)

Service du café aux tables

1.50\$

Verrerie

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne) -
0.55\$ par item

Nappe en tissu

(blanche 85X85 ou 54X120, noire 85X85)

- 7 \$

Serviette de table en tissu

(blanche ou noire) - 1.50\$

Les essentiels à savoir

Confirmation du nombre de convives, du menu et de l'heure du repas 14 jours avant l'événement

Aucune diminution ou augmentation du nombre de couverts sera acceptée moins de 72h avant l'événement.

Nos prix sont taxes en sus. Les frais de service sont inclus.

Les frais de service inclus un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service des frais supplémentaires seront facturés au tarif horaire de 35\$/heure/ employé présent.