

## BOÎTES À LUNCH

# Traiteur LE FESTIGOÛT

### LA DERNIÈRE MINUTE - 16,25 \$

- 2 sandwiches au choix du chef
- 1 salade au choix du chef
- 1 douceur sucrée

### L'EXPRESS - 17,75 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- Crudités et trempette ou 1 douceur sucrée

### DU PRÉSIDENT - 18,95 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 1 choix d'entrée
- 1 douceur sucrée

### LA GOURMET - 20,25 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 2 choix d'entrée
- 1 douceur sucrée

### L'EXÉCUTIVE - 21,75 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 2 choix d'entrée
- Crudités et trempette
- 1 douceur sucrée

### LA GASTRONOME - 22,95 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 2 choix d'entrée
- Crudités et trempette
- Pic de cheddar et raisins
- 1 douceur sucrée

### L'HYPO ALLERGÈNE + 2,75 \$

Selon demande: végane, végétalienne, sans noix,  
sans produits laitiers, sans gluten, et toutes allergies.

**COMMANDE MINIMUM POUR 8 PERSONNES • MENUS IDENTIQUES**

# MENUS À LA SEMAINE

## Traiteur LE FESTIGOÛT

ÉDITION  
2023  
2024

SEM 1

SEM 2

SEM 3

SEM 4

SEM 5

SEPTEMBRE 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

OCTOBRE 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

NOVEMBRE 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DÉCEMBRE 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JANVIER 2024

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

FÉVRIER 2024

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				

MARS 2024

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AVRIL 2024

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MAI 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

JUIN 2024

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

JUILLET 2024

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

AOÛT 2024

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## SEMAINE 1

### SANDWICHES

**Panini à l'encre de seiche**, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres

**BLT dinde fumée**, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomate

**Pain brioché à l'oignon**, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse

**Ciabatta aux olives**, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata **VG**

**Tortilla aux épinards**, végété-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

**Croissant multigrain**, jambon blanc, gruyère, dijonnaise

**Wrap à la salade de poulet maison**, sauce César, bacon, laitue romaine et tomate

**Pain aux betteraves**, légumes grillés, fromage de chèvre et tapenade d'artichauts **VGL**

### SALADES

**Salade artisanale**, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

**Salade de pâtes**, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

**Salade asiatique**, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

**Salade de concombres**, crème sure, aneth et radis, crumble de carvi

**Salade de choux rouge et vert**, kale, sésame et vinaigrette au miso

**Salade d'orzo**, tomates cerises, olives, pesto et roquette

### ENTRÉES

Pique de fromage et raisin frais

Chips maison

Crudités et trempette

Végé-pâté frit et son pesto d'artichauts

Tartelette aux tomates et oignons caramélisés

Pain au maïs, bacon et cheddar

## SEMAINE 2

### SANDWICHES

**Panini à l'encre de seiche**, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres

**BLT dinde fumée**, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomate

**Pain brioché à l'oignon**, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse

**Ciabatta aux olives**, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata **VG**

**Tortilla aux épinards**, végété-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

**Bánh mì au porc effiloché sur baguettine**, légumes marinés, sauce BBQ et coriandre

**Wrap au poulet grillé**, mayonnaise au pesto, laitue romaine, provolone

**Panini aux tomates séchées**, mozzarella et tomate, pesto de basilic et roquette **VG**

### SALADES

**Salade artisanale**, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

**Salade de pâtes**, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

**Salade asiatique**, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

**Taboulé de quinoa**, concombres libanais, tomates, feta et vinaigrette au citron et miel

**Salade de pommes de terre rouges**, crème sure, moutarde à l'ancienne et aneth

**Salade de betteraves**, fromage de chèvre, pacanes et roquette

### ENTRÉES

Pique de fromage et raisin frais

Satay de poulet et sauce aux arachides

Falafel maison et sauce au yogourt

Chips maison

Crudités et trempette

Gravlax de saumon

VG Végétarien  
VGL Végétalien

## SEMAINE 3

### SANDWICHES

**Panini à l'encre de seiche**, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres

**BLT dinde fumée**, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomate

**Pain brioché à l'oignon**, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse

**Ciabatta aux olives**, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata **VG**

**Tortilla aux épinards**, végé-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

**Croissant multigrain**, jambon blanc, gruyère, dijonnaise

**Wrap à la salade de poulet maison**, sauce César, bacon, laitue romaine et tomate

**Pain aux betteraves**, légumes grillés, fromage de chèvre et tapenade d'artichauts **VG**

### SALADES

**Salade artisanale**, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

**Salade de pâtes**, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

**Salade asiatique**, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

**Salade de concombres**, crème sure, aneth et radis, crumble au carvi

**Salade César au kale**, croûtons, bacon et parmesan

**Salade d'orzo**, tomates cerises, olives, pesto et roquette

### ENTRÉES

**Pique de fromage et raisin frais**

**Chips maison**

**Crudités et trempette**

**Végé-pâté frit et son pesto d'artichauts**

**Tartelette aux tomates et oignons caramélisés**

**Pain au maïs, bacon et cheddar**

## SEMAINE 4

### SANDWICHES

**Panini à l'encre de seiche**, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres

**BLT dinde fumée**, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomates

**Pain brioché à l'oignon**, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse

**Ciabatta aux olives**, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata **VG**

**Tortilla aux épinards**, végé-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

**Wrap à la salade de poulet maison**, sauce César, bacon, laitue romaine et tomate

**Croissant multigrain**, jambon blanc, gruyère, dijonnaise

**Panini aux tomates séchées**, mozzarella et tomate, pesto de basilic et roquette **VG**

### SALADES

**Salade artisanale**, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

**Salade de pâtes**, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

**Salade asiatique**, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

**Salade de pommes de terre rouges**, crème sure, moutarde à l'ancienne et aneth

**Salade de betteraves**, fromage de chèvre, pacanes et roquette

**Salade de choux rouge et vert**, kale et vinaigrette au miso

### ENTRÉES

**Pique de fromage et raisin frais**

**Chips maison**

**Crudités et trempette**

**Gravlax de saumon**

**Tartelette aux tomates et oignons caramélisés**

**Mini-quiche du jour**

## SEMAINE 5

### SANDWICHES

**Panini à l'encre de seiche**, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres

**BLT dinde fumée**, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomates

**Pain brioché à l'oignon**, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse

**Ciabatta aux olives**, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata **VG**

**Tortilla aux épinards**, végé-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

**Bánh mì au porc effiloché sur baguette**, légumes marinés, sauce BBQ et coriandre

**Wrap au poulet grillé**, mayonnaise au pesto, laitue romaine, provolone

**Pain aux betteraves**, légumes grillés, fromage de chèvre et tapenade d'artichauts **VG**

### SALADES

**Salade artisanale**, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

**Salade de pâtes**, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

**Salade asiatique**, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

**Taboulé de quinoa**, concombres libanais, tomates, feta et vinaigrette au citron et miel

**Salade César au kale**, croûtons, bacon et parmesan

**Salade de concombres**, crème sure, aneth et radis, crumble au carvi

### ENTRÉES

**Pique de fromage et raisin frais**

**Chips maison**

**Crudités et trempette**

**Falafel maison et sauce au yogourt**

**Végé-pâté frit et son pesto d'artichauts**

**Satay de poulet et sauce aux arachides**