



# APOLLO Traiteur.: Corporatif

## Les boîtes à Lunch

1. **Le classique** 11.00  
Sandwichs variés, crudités et trempette, salade du marché, cheddar et craquelins
2. **Le contemporain** 13.00  
Sandwichs variés, crudités et trempette, salade du marché, cheddar et craquelins, desserts variés
3. **Le métropole** 15.00  
Sandwichs variés, deux salades du marché, fromages fins et craquelins, desserts variés
4. **Le continent** 17.00  
Choix de viandes (volaille de grain, noisette de porcelet, rôti de boeuf, etc.) ou poisson (saumon, flétan, morue, ou crevettes) un choix de salade du marché, fromage fins et craquelins, desserts variés

## Les buffets

1. **L'express** 9.00  
2 mini panini par pers. (jambon, poulet, saumon, végétarien) assiette de fromage cheddar et raisins, salade du marché (penne pesto, carottes, taboulé, etc.), desserts variés
2. **Le santé** 12.00  
2 sandwichs (pain de blé, pita ou tortilla) plateau de crudités et trempettes au yogourt, salade de légumes croquants vinaigrette légère, fromages et noix nobles, assortiment de fruits frais
3. **Le protocole** 15.00  
Mini croissants (jambon blanc et suisse), pain pita farci de poulet basilic, crudités, trempettes, salade penne et pesto, salade César, assiette de fromages (2 choix) fruits et noix, assortiment de desserts
4. **L'européen** 18.00  
Mini croissants (jambon blanc et suisse), charcuteries fines, pâtés et baguettes, pain pita farci de poulet basilic, crudités trempettes, salade penne et pesto, salade César, assiette de fromages (2 choix) fruits et noix, assortiment de desserts

## Les déjeuners

1. **Le matinal** 7.50  
Une mini danoise, un mini croissant, un mini muffin, confiture et beurre, cheddar et fruits (minimum 20 pers.)
2. **Le lever du jour** 9.00  
Une mini danoise, un mini croissant, un mini muffin, salade de fruits à la vanille, confiture et beurre, cheddar et fruits (minimum 15 pers.)
3. **Le brunch** 15.00  
Une mini danoise, un mini croissant, un mini muffin, bagel saumon fumé, salade de fruits à la vanille, confiture et beurre, cheddar et fruits, yogourt et jus frais (minimum 10 pers.)
4. **Les prêts à manger** 15.00

## Les prêts à manger

Comprend:  
Potage ou soupe de saison

Choix de:  
-Gigot d'agneau doucement rôti au jus  
-Pavé de saumon cuit vapeur fleur de sel et estragon  
-Dos de flétan juste saisi à l'huile vierge salsa de tomates confites  
-Noisette de porcelet, pommes au miel et arômes d'épices syriennes  
-Canard confit au genièvre petit jus de champignons sauvages  
-Suprême de volaille de grain rôti aux herbes fines  
-Napoléon de légumes, balsamique et fleur de thym  
-Crevettes sautées au lait de coco et feuilles de lime  
-Déroulé de veau ricotta et épinard, émulsion de citron vert  
-Longe d'agneau rôtie demi-laque de curry vert et riz au jasmin au parfum de badiane  
-Petite lasagne végétarienne de pâtes fraîches et coulis de tomate  
-Potage du roi Rama IX de Thaïlande (tom yum goong)

Tous les plats seront accompagnés de céréales nobles (kamut, épeautre, quinoa, riz sauvage etc.) et de 2 légumes de saison.

Sélection de pâtisseries fines ou sorbet

Nos prêts à manger équilibrés et raffinés vous sont offerts surgelés pour garantir la fraîcheur.

Disponibles au restaurant ou sur livraison.

**514.274.0153**  
info@apolloglobe.com  
6389 Boul.St-Laurent  
www.apolloglobe.com