

MENU
2011-12

BIEN MANGER.
BIEN PENSER.

TRAI-
TEUR **PILON**
VANDAL

PILONVANDAL.COM



BIEN MANGER. BIEN PENSER. BIEN CHOISIR... COMMENT FAIRE ?

1.

Je choisis

parmi le vaste choix
que me propose
Traiteur Pilon Vandal

2.

Je complète

ma commande
avec les couverts,
boissons ou « petits
extras gourmands »
(voir page 5)

3.

Je passe ma commande

Par téléphone: 514 255-9775

Par internet: pilonvandal.com
avec mon bon de commande

Par courriel: info@pilonvandal.com

Par télécopieur: 514 255-6053

Visa, Master card, Amex acceptées.
Un conseiller est toujours au bout
du fil pour moi de 9 h à 17 h du lundi
au vendredi.

Une confirmation détaillée de ma
commande m'est acheminée à mon
adresse courriel le jour même!

DERNIÈRE MINUTE!

Menu selon disponibilité
jusqu'à **10 h** le matin même!



ALLERGIES ET VÉGÉTARIENS
Nous servons vos invités
végétariens ou ayant des allergies
avec le plus grand soin.

Consultez notre
menu du mois
sur notre site internet!

Je
reçois

ma commande et mon cadeau*
à temps comme convenu

Grand Montréal à partir de 25 \$
Rive-sud proche couronne 30 \$
Rive-nord proche couronne 35 \$
(commande minimum requise)

***Mon cadeau:** 3 de nos savoureux macarons
ou une assiette-repas spécialement préparée pour moi!
Pour plus de détails, communiquez avec nous.



**Je m'inscris à la liste
d'envoi du menu du mois!**

(Voir les détails sur
pilonvandal.com)

**Votre avis
nous intéresse!**

Faites-nous part
de vos commentaires
par courriel:
info@pilonvandal.com
ou sur pilonvandal.com

Table^{des} matières

- Déjeuners et collations 4-5**
- Échoppe des fromages 6-7**
- Buffets et repas individuels froids 8-9**
- Coffrets exclusifs 10**
- Salades repas 11**
- Cocktails 12-13**
- Buffets chauds 14**
- Boissons 15**
- Services offerts 16**



Chambre de commerce
du Montréal métropolitain
Board of Trade of Metropolitan



Chambre de commerce
de l'Est de Montréal



Déjeuners et collations



Le plein de santé 12,95\$

Jus d'orange individuel ou en fontaine
Yogourt maison aux petits fruits et muëсли
Barre granola maison avoine et dattes
Muffin à la râpure de pomme sans sucre
Roulé de jambon-fromage sur pain azyrne
de blé entier
Plateau de cheddar et fruits frais

Le classique 7,95\$

Jus d'orange individuel ou en fontaine
Minis viennoiseries (4/pers.)
Croissants, chocolatines
Danoises à l'érable, muffins
Beurre et confiture

Plateaux de fruits coupés (+2\$)



Le déjeuner chaud 15,95\$

Jus d'orange individuel ou en fontaine
Oeufs brouillés
Pommes de terre rissolées
Bacon et saucisses
Crêpes au beurre d'érable
Plateau de fruits coupés
Croissants nature
Baguette, beurre et confiture

Collation du matin 5,95\$

Petits fours et biscottis
Cake choco-café
Plateau de fruits coupés

Collation de l'après-midi 6,95\$

Légumes croquants et olives, trempette
Fromages doux et raisins
Truffes, fraises au chocolat noir,
rochers aux noix et chocolat blanc



5

Déjeuners et collations

Chacun son goût, chacun sa tasse! (infusions individuelles)

Assortiment de cafés variés ou aromatisés,
thés et chocolat chaud

25\$ pour 10 capsules
(cafetière et accessoires inclus)



Boissons

Café bio et équitable (min. 15 tasses)	1,75\$
Thés et tisanes	1,75\$
Jus d'orange et de pomme individuels	1,75\$
Fontaine de jus d'orange ou de pomme (min. 20 pers.)	1,50\$
Eau vitaminée aux fruits	2,50\$
Boisson énergisante Red Bull	3,50\$

Couverts recyclables 1\$
Couverts de faïence blanche, ustensiles inox et verrerie 2,75\$
*Commande minimum de 100\$ avant taxes et livraison
pour les déjeuners*



Petits extras gourmands

Fromages doux et raisins	3,50\$
Fromages fins, fruits et biscottes	4,50\$
Légumes croquants et olives, trempette	1,75\$
Petits fours et biscotti (5/pers.)	2,25\$
Cake à l'orange et pavot	2,25\$
Cake choco-café	2,25\$
Viennoiseries (2/pers.)	3,50\$
Plateau de fruits frais coupés	3,25\$
Plateau de raisins et melons	3,25\$
Brochette de fruits frais	3,25\$
Salade de fruits frais en coupe	3,25\$
Truffes, rochers aux noix et chocolat blanc, fruits frais nappés de chocolat (3/pers.)	3,00\$
Bouchées dessert (2/pers.)	3,25\$
Macarons (3/pers.)	4,50\$
Présentoir à cupcakes variés (24)	60,00\$

Échoppe des fromages



Fromages du Québec 14\$

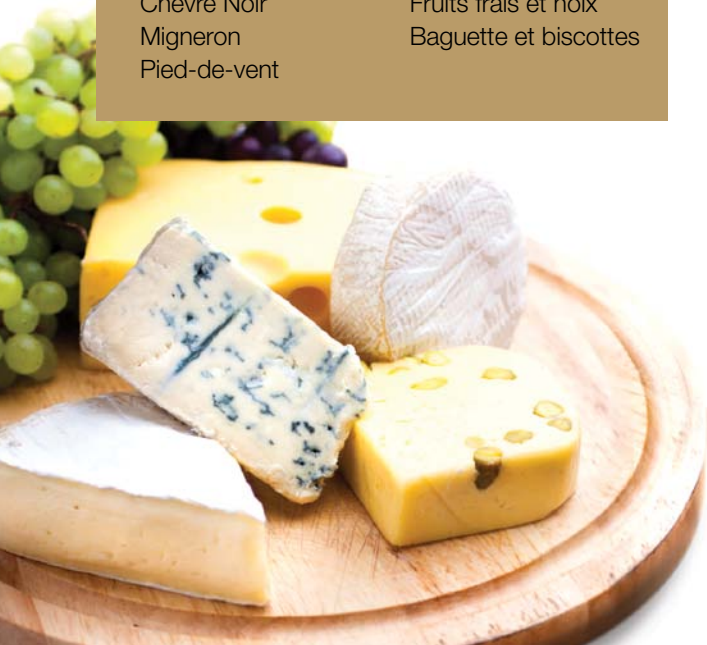
Le Bonaparte	Bleu Ermite
Mamirolle	Saint-Honoré Alexis
Chèvre Noir	Fruits frais et noix
Migneron	Baguette et biscottes
Pied-de-vent	

Fromages pique-assiette 9\$

Cheddar doux
Edam
Emmenthal
Havarti
Provolone
St-Paulin
Fruits frais, noix et biscottes

Fromages d'Europe 11\$

Camembert Français
Il Saggio (chèvre pâte dure, Italie)
ou Sainte-Maure
(bûchette de chèvre affiné, France)
Tomme de montagne (Jura, France)
Gruyère (Suisse)
Provolone Soresina
(pâte semi-ferme fort, Italie)
Gorgonzola Crèmeux (Italie)
Fruits frais et noix
Baguette et biscottes





7 Échoppe des fromages

Bouchées cocktail au fromage

Canapé d'orange au bleu
Tartelette de brie et framboises
Croquignole de friulano à l'amaretto
Suçon de tuiles de cheddar piccante
Enfilade de havarti et raisins
Fraise au poivre noir
Paillette parmesan et olives noires
Pavé aux abricots
Fourchette de caprin en ruban
de concombre à la tomate séchée
Perle de bocconcini, tomate raisin
et olive noire au basilic

6 bouchées/pers.	9,00\$
8 bouchées/pers.	12,00\$
10 bouchées/pers.	15,00\$
12 bouchées/pers.	18,00\$



Les accompagnements

Légumes croquants et olives, trempeuse	1,75\$
Plateau de pâtés et terrines	3,25\$
Fruits frais, fruits secs et noix	4,50\$
Bouchées dessert (2/pers.)	3,25\$
Truffes, rochers aux noix et chocolat blanc, fruits nappés de chocolat (3/pers.)	3,00\$
Macarons (3/pers.)	4,50\$

Services disponibles

Suggestions de vins
Obtention de permis d'alcool

La variété des fromages pourrait changer
selon disponibilité

Buffets et repas individuels froids

Alimentez vos affaires!

3 formats de service écolos et 3 sélections éclectiques!

Moulin à poivre noir livré avec chacun des buffets

Buffet sur plateaux de faïence

Assiettes individuelles de faïence

Boîtes à lunch 100% compostables

Sélection 1 15\$

* choix du chef rabais de 1\$

Parmi ceux-ci, choisissez:

2 sandwiches

Crostini primavera

Cornet de poulet à la César

Focaccia de jambon et laitue au basilic

Tortilla de crabe-goberge et légumes au cari

Petit pain viennois à l'italienne

2 salades

Carotte à l'orange et raisins secs

Pommes de terre aux zestes de citron et moutarde à l'ancienne

Riz sucré-salé à la mangue, pois verts et curcuma

Tomates et concombre à l'origan

Légumes et légumineuses à la coriandre

Penne, poivrons et olives noires au parmesan

1 dessert

Brownies

Biscuit avoine et raisins

Cupcake framboises

Commandez vos repas la veille jusqu'à 16 h 30



DERNIÈRE MINUTE!

Selon disponibilité jusqu'à 10 h le matin même!

Consultez notre menu du mois sur notre site internet!



Sélection 2 17\$

*choix du chef rabais de 1\$

Parmi ceux-ci ou la sélection précédente, choisissez:

1 entrée

Pizzetta d'olives noires et artichauts
Enfilade de poulet au citron et sésame noir
Canapé de brie aux fruits secs
Feuilleté de légumes grillés et coulis de poivrons rouges
Crevettes et sauce Wafu à la mangue

2 salades

Pommes et céleri-rave aux raisins sultana
Mesclun et roquette au parmesan
Couscous-pied-noir (légumes et légumineuses au cumin)
Boucles à l'orange, épinards et tournesol grillé
Chou et sauté de légumes chinois au gingembre

2 sandwiches

Pain de campagne poulet, poires et canneberges
Pain à l'oignon, tomates et provolone
Pain viennois au rôti de bœuf et roquette
Ciabatta de jambon miel et moutarde
Bagel de saumon à l'aneth
Roulé de poulet à la cajun

1 dessert

Gâteau mousse pralin
Croustade aux petits fruits
Rocher au chocolat
Raisins et bâtonnet d'emmental

Sélection 3 19\$

*choix du chef rabais de 1\$

Parmi ceux-ci ou les sélections précédentes, choisissez:

1 entrée

Makis de crabe-goberge aux légumes et gingembre
Tourte feuilletée, fines tomates et olives
Enfilade de figue, prosciutto et melon
Éventail de tomate bocconcini au pesto de basilic et tomates séchées
Bottillon d'asperges au saumon fumé, crème fleurette au concombre

2 salades

Riz berbère
Méditerranéenne à la menthe
Pennine aux champignons sauvages
Cheveux d'anges, vinaigrette thaï
Concombre et melon au prosciutto

1 plat froid ou

Poulet aux amandes et fruits secs
Turban de saumon glacé à l'érable
Confit de canard aux framboises
Brochette de filet de porc à l'origan, coulis de poivrons rouges
Empilade de boeuf, zuchinis grillés, aioli
Carré d'agneau dijonnaise au romarin (+3\$)

2 sandwiches

Canapé de crevettes mimosa
Club au poulet tandoori
Ciabatta à la grecque
Pain multigrains, poulet et guacamole
Filet de porc aux figues sur baguette
Bagel saumon fumé

Pain baguette et beurre

1 dessert

Dôme aux fraises et chocolat noir
Tiramisu
Crème brûlée à la lime
Tarte au sucre à la crème
Fondant au chocolat

**Truffles et macarons
(3/pers. + 3,50\$)**

Coffrets exclusifs

pour vos repas d'exception

Une sélection délicieusement
attrayante, définitivement classe



Composez votre coffret individuel de 4 sections 30\$

1 plat froid :

Confit de canard aux fruits secs
et riz basmati condensé à l'orange

**Poulet truffé aux asperges et prosciutto
sur pommes de terre escalopées,
vinaigrette lime-coriandre et copeaux
de parmesan**

Crevettes tandoori et sa torsade
de vermicelle au lait de coco

**Saumon fumé au bois de noyer, cerisier et
pommier et ses makis aux câpres capucines**

Médallions de filet de porc aux figues et
macarons de compote d'oignons caramélisés

**Turban de saumon au thym citron
en habit de grains, tartelette
de tapenade d'artichauts**

Paupiettes de veau au riz sauvage
et épinards muscadés, crème
de champignons

2 entrées :

Tomate en éventail à la
mozzarella fraîche, basilic
et pesto d'olives noires

**Bottillon d'asperges,
coulis de poivrons rouges grillés
et amandes rôties**

Mesclun et chips de nori frits
parfumé au sucre Demerara

**Tuiles de cheddar piccante et
salpicon de pommes à la menthe**

Tournedos de fine ratatouille
sur nid d'aubergine

**Flan de légumes, crème
de verdure au vermouth sec**

Légumes croquants en cornet,
hummus de carotte au cumin

Et :

Biscotte de muëсли
croquant et languette
de mamirolle

1 dessert :

Dôme aux fraises
et chocolat noir

Baladin choco-framboises

Éclair à la crème

Macaron géant au café

Fruits frais et petits fours

Explosion choco-caramel

Trilogie chocolatée
Poire William

**Pain baguette
et beurre**

10

11

Salades repas 17\$

2 choix de service écolos

Assiettes creuses individuelles de faïence ou bols 100% compostables inclus

Salade de crevettes thaï à la mangue

Grosses crevettes, mangue, carottes, concombre, mini-maïs, pousses de bambou sur nid de bok choy, vinaigrette à la lime

Salade de poulet César

Croûtons et copeaux de parmesan

Salade de poulet tex-mex

Riz, maïs, poivrons, céleri, haricots rouges, brisures de tortillas et herbes fraîches, crème sûre et salsa



Salade végété

Aubergines marinées, poivrons, champignons, artichauts, tomates raisins et olives noires sur nid de laitue frisée, vinaigrette à l'huile d'olive pimentée

Salade de prosciutto croustillant et fromage de chèvre

Grand canapé de fromage de chèvre miel-pavot, prosciutto grillé, framboises sur nid de roquette et mesclun, vinaigrette à l'italienne

1 dessert

Brownies
Biscuitavoine et raisins
Cupcake framboises

Gâteau du jour (+1 \$)

Cocktails



Bouchées froides

Sélection 1

Caroline de mousse de foie de canard à l'hydromel
Bruschetta d'artichauts et olives noires
Maki de saumon fumé à la crème chantilly
Tortilla de bœuf et hummus de poivrons rouges
Serpentin de poulet au lait de coco et sésame
Fraise à la mignonette de poivre de citron

6 bouchées **8,50\$**
8 bouchées **11,20\$**
10 bouchées **14,00\$**

Sélection 2

Salsa de la mer en cuillère
Tartelette de poulet et mangue à la coriandre
Maki de légumes et chips de nori frits parfumés au sucre Demerara
Crostini de steak aux cinq poivres et beurre de cresson
Perle de bocconcini, tomate raisin et olive noire au basilic
Dôme de rillettes de canard à la gelée d'aireselles
Quatre-quart de champignons, gelée de porto
Enfillade de saumon sur tige de citronnelle

8 bouchées **13,20\$**
10 bouchées **16,50\$**
12 bouchées **19,80\$**
14 bouchées **23,10\$**



13



Sélection 3

Macaron de parfait de foie gras
Opéra de saumon fumé à l'érable
Tortellini à la crème fraîche et copeaux de parmesan en cuillère
Orchidée de mousse de volaille et gelée d'orange au Campari
Quartier de figue fraîche au prosciutto
Shooter de gaspacho à la menthe
Crevette à l'américaine et caviar en ramequin de bambou
Fourchette de caprin et ruban de concombre à la tomate séchée
Allumette de rôti de bœuf, pêche-cari
Tartelette de poulet au sésame et mousse d'asperges au citron confit
Suçon de cheddar piccante
Paris-Brest champignons-amandes et oignons caramélisés

10 bouchées **18,50\$**
12 bouchées **22,20\$**
14 bouchées **25,90\$**

Complétez votre cocktail

ou remplacez des bouchées froides par des bouchées chaudes ou des bouchées sucrées

Bouchées chaudes

1,85\$ l'unité

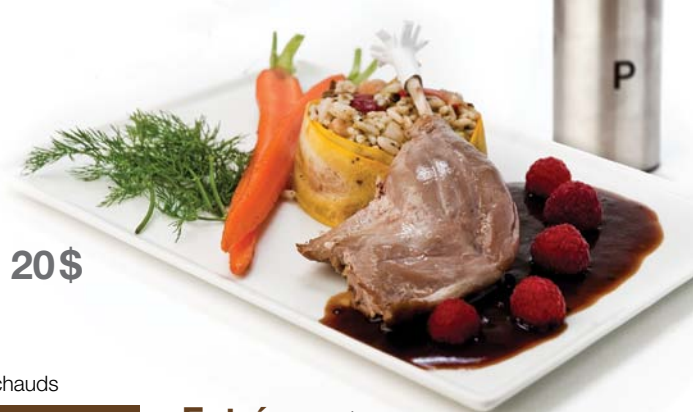
Turban de saumon et caviar en cuillère, sauce homardine
Tartine de duxelle de champignons et chorizo
Enfilade de poulet Marbella
Timbale de crevettes aux pêches et cari
Bille frite de polenta à l'emmental en verrine, coulis de poivrons rouges
Focaccia d'agneau braisé à l'oignon et romarin
Brochette de pétoncle et prosciutto au basilic et tomates séchées
Bouquet de légumes et fondue de gruyère au cidre de glace
Cuillère de raviole de canard sur julienne de légumes au parmesan
Feuilleté de légumes grillés au fromage de chèvre

Bouchées sucrées

Cuillère de mousse au chocolat **1,50\$**
Verrine de panna cotta aux framboises **3,50\$**
Macarons (3/pers.) **4,50\$**
Truffes, rochers aux noix et chocolat blanc, fruits frais nappés de chocolat (3/pers.) **3,00\$**
Brochette de fruits frais **3,25\$**
Présentoir à cupcakes variés (24) **60,00\$**

Buffets chauds 20\$

(Réchauds inclus)



Moulin à poivre noir livré avec chacun des buffets chauds

1 plat chaud:

Mijoté de bœuf au vin rouge
Pintade farcie, sauce aux champignons sauvages
Suprême de poulet à l'orange
Escalope de saumon à l'érable et gingembre
Mignons de porc au romarin, sauce moutarde à l'ancienne
Fazzoletti épinards-ricotta
Sauté de veau, olives, champignons et petits oignons
Suprême de poulet aux champignons
Râble de lapin farci, sauce aux abricots
Paëlla valencienne
Jarret d'agneau braisé au romarin
Mijoté de boeuf à la moutarde
Blanquette de veau à l'ancienne

1 féculent:

Pommes de terre
Riz
Linguine

Et:

Légumes
d'accompagnement
ou 2 salades
Dessert du jour
Pain baguette et beurre

Entrées 3\$

Légumes croquants et trempette
Mesclun, vinaigrette
Tomates et concombre à l'origan
Canapé de brie aux fruits séchés
Makis crade-goberge, légumes, gingembre
Enfilade de figue, prosciutto et melon
Tourte feuilletée tomates et olives noires

Entrées 5\$

Bottillon d'asperges au saumon fumé
Feuilleté de légumes grillés et coulis
de poivrons rouges
Verrine de crevettes, sauce Wafu et mangue
Tournedos de fine ratatouille sur nid
d'aubergine
Tuile de cheddar piccante et salpicon
de pommes à la menthe
Flan de légumes, crème de verdure
au vermouth sec

Fromages fins et fruits (+3\$)

Truffles et macarons (+3,50\$)

15

Boissons

Boissons gazeuses	1,75\$
Thé glacé	2,00\$
Eau vitaminée à saveur de fruits	2,50\$
Eau pétillante	
355 ml 2,25\$ 750 ml 4,25\$	
Eau plate	
500 ml 1,75\$ 1,5 litre 3,50\$	
Boisson énergisante Red Bull	3,50\$
Jus de légumes	
300 ml 2,25\$ 950 ml 4,95\$	
Jus d'orange ou de pomme individuels	1,75\$
Fontaine de jus d'orange ou de pomme (min. 20 pers.)	1,50\$
Café bio et équitable (min. 15 tasses)	1,75\$
Thés et tisanes	1,75\$



**Chacun son goût,
chacun sa tasse!**
(infusions individuelles)

Assortiment de cafés variés
ou aromatisés, thés et chocolat chaud
25\$ pour 10 capsules
(cafetière et accessoires inclus)



Services offerts

**Conception de menus sur mesure
pour vos buffets, cocktails
et repas assis**

**Location de vaisselle et d'équipements
de service et de cuisine**

Livraison

Obtention de permis d'alcool

Personnel de service

Maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, cuisiniers (ères),
serveurs (euses), barmans (aids)

**Service d'organisation de bar
lors de vos réceptions**

Visa, Master card, Amex acceptées



MENU

Pour passer une commande

Par téléphone: 514 255-9775

Par internet: pilonvandal.com
avec mon bon de commande

Par courriel: info@pilonvandal.com

Par télécopieur: 514 255-6053

Visa, Master card, Amex acceptées

Surcharge pour groupe de moins de 8 personnes

