

MENU TRAITEUR

à la Folie
ATELIER CRÉATIF

Contact :

johan.crop@gmail.com
+1 438-367-6150

Adresse :

1353 Bd René Lévesque,
Montréal, QC H2L 2X1

Chez À la Folie, nous vous proposons plusieurs solutions adaptées à tous vos évènements

Nos Viennoiseries du matin

Format régulier ou mini. Parfaites pour vos déjeuners d'affaires et réunions matinales.



Nos Formules Lunch et Brunch

Préparées chaque matin avec des ingrédients frais et savoureux, nos boîtes sont prêtes à être servies pour vos réunions, tournages ou événements d'entreprise. Couverts, serviettes et boisson inclus.



Nos Pâtisseries

Nos Macarons

Nos Choux à la crème



Vous avez une idée **précise** pour votre évènement ?

Venez en discuter avec nous,
nous saurons faire les ajustements qu'il vous faut !

Viennoiseries et Café

Croissant (Régulier ou Mini)

Chocolatine (Régulier ou Mini)

Danoise aux raisins (Régulier ou Mini)

Danoise aux fruits (Régulier ou Mini)

Chocolatine à la Pistache

Croissant aux Amandes

Chausson aux Pommes

Chouquettes

Options Végane
et sans Gluten
sur demande

Thermos de café filtre – 3 L

Idéal pour accompagner vos viennoiseries.



Formules du Midi

BOITES REPAS

La Classique

½ Sandwich au choix OU Quiche
+ Salade ou Soupe du jour + Dessert maison + Boisson

L'Express

½ Sandwich au choix OU Quiche
Salade ou Soupe du jour + Boisson

La Gourmet

Sandwich (moitié de baguette) au choix OU Bol de Riz à composer
+ Salade ou Soupe du jour + Dessert maison + Boisson



Les SANDWICHES

Poulet Pesto

CHAUD

Pain baguette maison, Pesto, Poulet, Suisse, Tomates

Poulet Crudités

Pain baguette maison, Mayonnaise, Poulet, Suisse, Salade, Tomates

Jambon crudités

Pain baguette maison, Mayonnaise, Jambon, Suisse, Salade, Tomates

Thon crudités

Pain baguette maison, Mayonnaise, Thon, Suisse, Salade, Tomates

Végé

Pain baguette maison, Végé Pâté, Suisse, Cornichons, Salade, Tomates

Rillettes de Canard

Pain baguette maison, Rillettes de canard, Suisse, Cornichons, Salade, Tomates

Steak style Philly

CHAUD

Pain baguette maison, Steak, Suisse, Cornichons, Oignons caramélisés, Salade

Les QUICHES

Quiche Epinard - Fromage

Quiche Poireaux - Bacon - Fromage

Quiche Lorraine (Lardons, Fromage)



Soupe disponible seulement en hiver

à la folie
ATELIER CRÉATIF

Formules du Midi

Les BOLS de RIZ BRUN

Protéines : x1 au choix

Poulet	Rillettes de canard
Steak	Végé pâté
Bacon	

Sauce : x1 au choix

Pesto	Dijonnaise
Épicé	César
À l'ail	

Garnitures : x5 au choix

Tomates	Oignons caramélisés
Maïs	Olives Kalamata
Concombres	Cornichons
Haricots noirs	Fromage Suisse
Poivrons	

Les BOISSONS

Coke, Coke Diet, Fanta, Sprite, Eau gazeuse Nature, Eau gazeuse Citron, Canada Dry, Bouteille d'eau, Jus d'Orange, Jus de Pomme, Cocktail de Légumes, Jus de Mangue.

Les DESSERTS

Choisir parmi la carte des Pâtisseries.



Formule du Brunch



- Pouding chômeur
- Muffin maison
- Omelette soufflée
- Quiche jambon
- Fèves au lard
- Toasts
- Crudité

Les BOISSONS

Thermos de Café

Coke, Coke Diet, Fanta, Sprite, Eau gazeuse Nature, Eau gazeuse Citron, Canada Dry, Bouteille d'eau, Jus d'Orange, Jus de Pomme, Cocktail de Légumes, Jus de Mangue.

**Possibilité d'ajustements selon vos envies.
Venez-nous parler de votre projet !**

Pâtisseries



Muffins Choco-Bleuet

Eclairs

Pistache
Chocolat
Caramel
Café
Exotique
Citron
Paris-Brest



Canelés au Rhum

Breton Framboise

Biscuits

Pistache - Framboise - Chocolat Blanc
Pacane - Chocolat au lait
Caramel - Praline
Fruits exotiques - Noix de coco

Options Végane et sans Gluten sur demande

Inclus dans les Formules Midi ou Vendus séparément

La carte des Macarons



Sirop d'érable



Chocolat noir



Café



Noix de coco



Citron



Pistache



Framboise



Fraise rhubarbe



Mangue poivrée



Figue



Chocolat
Banane



Chocolat
Orange



Fruit de la passion
Chocolat



Caramel Fleur de Sel

La carte des Choux



Vanille



Chocolat lait
Cardamome



Pistache



Fruits
Exotiques



Fruits Rouges



Café



Fraise



Citron



Caramel



Chocolat noir



Érable



Praliné



Bleuet

Livraison et Commandes

- Commandes 48 h à l'avance minimum.
- Livraison gratuite pour les bureaux de proximité (arrondissement Ville-Marie).
- Frais de livraison de 30 \$ sur le reste de l'île de Montréal.
- Nous ne livrons pas en dehors de l'île. Ramassage sur place possible.

Contact :

johan.crop@gmail.com

+1 438-367-6150

Adresse :

**1353 Bd René Lévesque,
Montréal, QC H2L 2X1**

Team Building

Emmenez votre équipe au cœur du Village pour une expérience sensorielle unique. Le Chef Pâtissier Johan Crop vous ouvre les portes de son atelier pour vous transmettre l'art des grands classiques de la pâtisserie.

Format Démonstration (jusqu'à 30 pers.) : Inspirez vos collaborateurs avec un show culinaire captivant et gourmand.

Atelier Créatif (jusqu'à 8 pers.) : Renforcez la cohésion de groupe "la main à la pâte" lors d'une session immersive et technique.

Un moment privilégié où complicité et gourmandise ne font qu'un.

Contactez-nous au plus vite pour nous parlez de votre projet d'équipe !

