

# LE TAMBOUR

4320 Pierre de Coubertin  
Montréal  
(514) 259-2828

## MENU TRAITEUR

---

### SPÉCIAL MATIN *20 personnes minimum*

---

#### Viennoiseries

Toujours frais du matin 1.75\$/ch  
Croissants  
Chocolatine

Présenté sur plateau, nous ajoutons de la confiture et du beurre ou selon vos exigences.

#### Muffins maison

Bananes, brisures de chocolat, son, miel et amandes, bleuets, etc. 1.75\$/ch

#### Assiettes de fruits

Brochettes de fruits sauce au yogourt et tournesols 2.50\$/brochette  
Salade de fruits pour une personne 2.50\$  
Assiette de fruits 55\$

#### Assiette de cheddar raisins

Sur un plateau, un mélange de cheddar doux et de raisins verts ou rouges. 45\$  
Voilà un matin qui débute bien...

#### Jus

Orange 1.50\$/ch  
Raisin  
Pomme

#### Café

Plus besoin de se casser la tête nous fournissons crêmettes, verres, bâtonnets et sucres. 1.50\$/ch

# MENU FROID

---

## SANDWICHES

---

Faits sur le pain de votre choix, ils sont garnis de laitue romaine, tomates et herbes fraîches (3 à 5 morceaux par personne)

**8.00\$/ch**

Baguette  
Croissant

Multi-grains  
Tortillas

Olives  
Fromage

Jambon fumé et fromage

Poitrine de poulet

Brie

Saumon fumé

Rôti de boeuf

Rôti de porc

Bocconcini et tomates séchées

Jambon, brie et cornichons

Feta

Bacon et fromage à la crème

Thon

Paté de foie

Humus

Paté de campagne

Fromage de chèvre

Calabrese

Saucisse italienne

Bleu et concombre

Cheddar fort et cornichons

Proscuitto

Oeufs

### **Pain tranché**

Salade de poulet, jambon et oeufs  
Coupé en 4

**5.00\$/ch**

## ANTIPASTO, MISTO ET SALADES

---

Ils accompagnent très bien vos sandwichs pour compléter votre repas.  
Ils sont grillés, marinés, frais du jour et disposés dans un plateau.

**12.00\$ /portion**  
(pour 4-5 personnes)

Chou rouge et sésame

Couscous

Légumineuses

Asperges aux amandes grillées

Pâtes

Brocolis aux sésames

Légumes grillés

Chou-fleur au cari

Courgettes à la menthe

Pommes de terre

Salade César

Betteraves

Salade de riz

Carottes au gingembre

Légumes marinés

Mesclun et légumes

Pois chiches

### Assiettes de crudités

Petite assiette (10-15 personnes)

**25\$**

Grande assiette (25-30 personnes)

**35\$**

## Mousse, tapenade et assiettes spéciales

Faites d'aliments sains, présentées sur plateau.

|  |      |
|--|------|
| Mousse aux crevettes   | 45\$ |
| Assiette de saumon fumé, poivrons rôtis, câpres et citron  | 60\$ |
| Assiette de bocconcini et tomates séchées  | 50\$ |
| <br>   |      |
| Assiette de brochettes de poulet à la thaïe<br><i>(entre 65 et 70 brochettes)</i>  | 65\$ |
| <br>   |      |
| Assiette de brochettes mixtes<br>(poulet épicé, dumplings, crevettes , tofu au cari)<br><i>(entre 65 et 70 brochettes)</i> | 65\$ |
| <br>   |      |
| Assiette de dumplings  | 50\$ |

## Assiettes de pâtés et fromages

|   |        |
|---|--------|
| <b>Petite</b><br><i>(15-20 personnes)</i> | 50\$   |
| <br>                                      |        |
| <b>Grande</b><br><i>(25-30 personnes)</i> | 70\$   |
| <br>                                      |        |
| <b>Cheddar et raisins</b>                 | 50\$   |
| <br>                                      |        |
| <b>Baguette</b>                           | 2.50\$ |

## HORS D'OEUVRES

---

Petites brochettes, canapés et bouchées sur plateau.

### **Choix du Tambour**

*10 choix minimum*

**1.00\$/ch**

|                                 |                           |                      |
|---------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Mini quiches                    | Pita grillé à la grecque  | Brochettes de bœuf   |
| Brochettes de poulet à la thaïe | Ficelle au chèvre et noix | Dumpling chinois     |
| Brochettes de tortellini        | Baguette aux crevettes    | Endives au bleu      |
| Brochettes de tofu              | Prosciutto et melon       | Saumon fumé          |
| Saucisses épicées               | Concombres farçis         | Artichauts           |
| Bocconcini et tomates cerises   | Suisse et cornichons      | Fromage et fruit     |
| Champignons à la crème          | Brocolis aux sésames      | Zucchini à la menthe |
| Carottes au gingembre           | Roulé au porc             | Jambon et melon      |
| Céleris à l'humus               | Chou-fleur au cari        | Tortillas            |

Demandes spéciales...

*Personnalisez votre plateau : 1.50 \$ par hors d'œuvre*

## DESSERTS

---

|   |                |
|---|----------------|
| Gâteau maison au chocolat, carottes, framboises, vanille ou caramel | 4.00\$/portion |
| Bouchées sucrées  | 2.00\$/portion |
| Salade de fruits  | 3.00\$/portion |
| Assiette de fruits  | 55\$           |

---

Laissez le chef vous cuisiner votre menu parmi les suggestions suivantes

---

### SUGGESTION #1

**-Hors d'oeuvres (13 par personne)**

Choix du Tambour

|                                 |                           |                      |
|---------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Mini quiches                    | Pita grillé à la grecque  | Brochettes de boeuf  |
| Brochettes de poulet à la thaïe | Ficelle au chèvre et noix | Dumpling chinois     |
| Brochettes de tortellini        | Baguette aux crevettes    | Endives au bleu      |
| Brochettes de tofu              | Prosciutto et melon       | Saumon fumé          |
| Saucisses épicées               | Concombres farçis         | Artichauts           |
| Bocconcini et tomates cerises   | Suisse et cornichons      | Fromage et fruit     |
| Champignons à la crème          | Brocolis au sésames       | Zucchini à la menthe |
| Carottes au gingembre           | Roulé au porc             | Jambon et melon      |
| Céleris à l'humus               | Chou-fleur au cari        | Tortillas            |

**-Sandwichs variés et coupés en 6 (3 morceaux par personne)**

**-Antipasto misto et salades**

**-Bouchées sucrées**

**16.50 \$ par personne**

*Personnalisez cette suggestion pour 16.00\$ par personne*

---

### SUGGESTION #2

- Mousse aux crevettes
- Assiette de saumon fumé
- Sandwichs variés et coupés en 6 (*3 morceaux par personne*)
- Antipasto misto et salades
- Bouchées sucrées

**14.50\$ par personne**

*Personnalisez cette suggestion pour 14.00\$ par personne*

---

## **SUGGESTION #3**

- Assiette de patés et fromages
- Baguettes
- Brochettes mixtes (*poulet, crevettes, dumplings et tofu*)
- Sandwichs variés et coupés en 6
- Antipasto misto et salades
- Bouchées sucrées

**13.50\$ par personne**

*Personnalisez cette suggestion pour 14.00\$ par personne*

---

## **SUGGESTION #4**

- Assiette de brochettes de poulet à la thaïe
- Assiette de dumpling
- Sandwichs variés et coupés en 6
- Antipasto misto et salades
- Bouchées sucrées

**13.50\$ par personne**

*Personnalisez cette suggestion pour 13.00\$ par personne*

---

## **SUGGESTION #5**

- Assiette de crudité
- Sandwichs variés et coupés en 6
- Antipasto misto et salades
- Bouchées sucrées

**12.00\$ par personne**

*Personnalisez cette suggestion pour 11.50\$ par personne*

---

## **SUGGESTION #6**

- Sandwichs sur pain tranché (œufs, jambon et poulet)
- Salades de pommes de terre, macaroni , riz...
- Assiette de charcutries
- Assiette de cheddar et raisins
- Crudités
- Bouchées sucrées

**12.50\$ par personnes**

*Personnalisez cette suggestion pour 12.50 par personne*

---

## **SUGGESTION #7**

- Sandwichs sur pain tranché (œufs, jambon et poulet)
- Salades de pommes de terre, macaroni, riz...
- Assiette de crudité
- Bouchées sucrées

**11.50\$ par personne**

*Personnalisez cette suggestion pour 11.00 par personne*

## **SUGGESTION #8**

- Sandwichs variés coupés en 6
- Antipasto et salades
- Bouchées sucrées

**11.50\$ par personne**

*Personnalisez cette suggestion pour 11.00\$ par personne*



---

## **SUGGESTION #9 5 à 7**

**-Hors d'oeuvres** (12 par personne)

Choix du Tambour

|                                 |                           |                      |
|---------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Mini quiches                    | Pita grillé à la grecque  | Brochettes de bœuf   |
| Brochettes de poulet à la thaïe | Ficelle au chèvre et noix | Dumpling chinois     |
| Brochettes de tortellini        | Baguette aux crevettes    | Endives au bleu      |
| Brochettes de tofu              | Prosciutto et melon       | Saumon fumé          |
| Saucisses épicées               | Concombres farçis         | Artichauts           |
| Bocconcini et tomates cerises   | Suisse et cornichons      | Fromage et fruit     |
| Champignons à la crème          | Brocolis au sésames       | Zucchini à la menthe |
| Carottes au gingembre           | Roulé au porc             | Jambon et melon      |
| Céleris à l'humus               | Chou-fleur au cari        | Tortillas            |

**12 \$ par personne choix du chef**

## **Cocktail Dînatoire** (25 hors d'oeuvres par personne)

**25.00 \$ par personne choix du chef**

*Vous voulez 6-14-30 hors œuvres par personnes, pas de problème le prix sera fait en conséquence*

---

# BOÎTES À LUNCH

*12 personnes minimum*

---

## #1

**Sandwich variés**  
**Salades variées**  
**Breuvage**

**11.50\$/chaque**

*Ajoutez 1.50\$ pour une bouchée sucrée*

---

## # 2

**Sandwich variés**  
**Crudités et trempette**  
**Breuvage**

**11.50\$/chaque**

*Ajoutez 1.50\$ pour une bouchée sucrée*

---

## #3

**Pain tranché (œufs, poulet, jambon)**  
**Crudités et trempette**  
**Breuvage**

**11.50\$/chaque**

*Ajoutez 1.50\$ pour une bouchée sucrée*

---

## #4

**Salade seulement et breuvage**

Salade de chèvre, bocconcini, grecque, thon  
**12\$/chaque**

Assiette de saumon fumé  
Salade de dumplings chinois  
**12\$/chaque**

Salade 3 fromages et croûtons maison  
**13\$/chaque**

*Ajoutez 1.25\$ pour une bouchée sucrée*

---

## **MENUS AVEC PRODUITS ÉQUITABLES ET BIOLOGIQUES**

Menus personnalisés avec des produits équitables et biologiques selon vos exigences.

### **MENUS PERSONNALISÉS**

Nous sommes toujours ouverts à vos demandes spéciales ou pour vous faire un menu personnalisé selon votre budget et le nombre de personnes.

#### **Autres**

Café

Liqueurs 1.50

Pepsi

7up

Thé glacé

Perrier

Serveur 20\$ de l'heure, 4hrs minimum 80\$

---

**Menu du jour ( repas chaud style boîte à lunch ) a partir de 12.99\$**

**Menu chaud**

**Soupe**

**Salade**

**Ajouter une bouchée sucrées 1.50**

---

# MENU CHAUD

12 personnes minimum

---

## Choix de repas

*(à titre indicatif, les choix de menus sont infinis, demandez au chef !)*

Poulet aux herbes fraîches  
Poulet au romarin  
Poulet à l'indienne  
Poulet prosciutto et champignons

Bœuf bourguignon  
Mijoté de bœuf aux légumes

Couscous aux merguez

Filet de porc au gingembre à l'orange  
Filet de porc à la dijon

Mijoté veau aux olives  
Mijoté de veau aux tomates et citron

Chili con carne  
Choucroûte du Tambour  
+++

## Pâtes

Rosée, arrabiata, carbonara, al limone, à la bolognese, prosciutto, saumon fumé, Lasagne  
Demandes spéciales

**Choix de pommes de terre ou de riz ou légumes**  
**Salade verte incluse**

**17\$ par personne**

Avec la soupe du jour  
**19.00\$ par personne**

Avec un dessert maison  
**23.95\$ par personne**

**Pour seulement 2.00\$ de plus**

**Mijoté d'agneau**  
**Jarret d'agneau à la provençale**  
**Saumon aux herbes fraîches**  
**Casserole aux fruits de mer**

---

**Nous pouvons vous fournir à peu de frais des ustensiles, assiettes jetables et serviettes .Le pourboire, la livraison et les taxes ne sont pas inclus dans les prix.**

**Bon appétit!**