MENU TRAITEUR

ST-HUBERT.COM

BOUCHÉES ET ACCOMPAGNEMENTS

AILES DE POULET
Sauce au choix : originale, piri-piri ou whisky BBQ. (24) **28,95** (48) **49,00**

MINIBROCHETTES DE POULET SERVIES SUR RIZ
- À la thaïe : sauce thaïe épicée et sucrée.
- À la texane : sauce classique à la tomate avec assaisonnements fumés BBQ. (12) **31,00** (24) **52,00**

MINIROULEAUX DE PRINTEMPS
Servis avec sauce thaïe épicée et sucrée. (24) **38,00**

BÂTONNETS DE FROMAGE
Servis avec sauce marinara. (24) **26,50**

LANIÈRES VÉGÉ CROUSTILLANTES
Servies avec une trempette au choix. (24) **34,00**

ANIMALERIE
Tendres morceaux de poulet assaisonnés en forme d'animaux, légèrement croustillants. Servis avec une trempette au choix. (30) **30,00**

SANS VIANDE · LÉGÈREMENT PIQUANT · PIQUANT

DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ?
Informez-vous auprès du personnel de votre rôtisserie afin de onnaître les options qui s'off ent à vous.
Allergies : notre menu évolue constamment. N'hésitez pas à consulter notre guide des allergènes ou à vous informer auprès de notre personnel.

CLASSIQUES

CUISSES DE POULET BBQ
Morceaux de cuisses de poulet rôti. (12) **38⁰⁰**

POITRINES DE POULET BBQ
Morceaux de poitrines de poulet rôti. (12) **40⁰⁰**

DUO POITRINES ET CUISSES BBQ
Morceaux de poitrines et de cuisses de poulet rôti. (15) **44⁰⁰**

DUO POITRINES ET CUISSES SAUCE WHISKY BBQ
Morceaux de poulet rôti relevés d'une sauce whisky BBQ. (15) **44⁰⁰**

DUO POITRINES ET CUISSES STYLE INDIEN 🌶
Morceaux de poulet rôti accompagnés d'une sauce indienne. (15) **44⁰⁰**

DUO POITRINES ET CUISSES PIRI-PIRI 🌶🌶
Morceaux de poulet rôti accompagnés d'une sauce piri-piri. (15) **44⁰⁰**

CÔTES LEVÉES
Au choix : sauce classique ou whisky BBQ. (approx. 22) **54⁰⁰**

SANDWICHS

WRAP THAÏ
Wrap garni de poulet, carottes, chou, mandarines, poivrons rouges, laitue et sauce thaïe sucrée et épicée. (12) **26**00 (24) **44**00

WRAP
Wrap garni de salade de poulet, fromage suisse et bacon. (12) **26**00 (24) **44**00

SANDWICH CIABATTA
Pain ciabatta grillé garni de salade de poulet, bacon, tomate et laitue. (12) **25**00

ACCOMPAGNEZ VOS PLATS DE :

- **SAUCE BBQ** (20) **6**50
- **RIZ AUX GRAINS** (8) **12**50
- **FRITES** (6) **9**95

SANS VIANDE

SALADES

DUO DE SALADES DE CHOU
Moitié traditionnelle et moitié crémeuse. (10) **8^{50}**

SALADE TANGO
Salade de carottes garnie de mandarines et de canneberges séchées. (10) **21^{00}**

SALADE DE POMMES DE TERRE
Pommes de terre cuites au four et généreusement enrobées d'une sauce à base de crème sure, garnies de petits légumes croquants, d'oignons frits et d'assaisonnements fumés. (10) **21^{00}**

SALADE DU JARDIN
Laitues mélangées, radis, concombre, tomates cerises et vinaigrette au balsamique blanc. (10) **21^{00}**

SALADE CÉSAR
Laitue romaine, copeaux de poulet croustillants, fromage parmesan, croûtons, quartier de citron et vinaigrette César à l'ail rôti. (10) **21^{00}**

SALADE BANGKOK
Laitues mélangées, poulet, ananas, mandarines, nouilles chinoises croquantes, poivrons rouges, sauce thaïe épicée et sucrée, et vinaigrette maison.

- Servie avec poulet au choix : poitrine grillée ou fil ts croustillants (10) **30^{00}**
- Servie avec lanières végé (10) **30^{00}**

DESSERTS

TARTE AU SUCRE ST-HUBERT
Une délicieuse garniture onctueuse, couronnée de sucre caramélisé, dans une délicate croûte légèrement vanillée. (entière - 6 pointes) **17⁹⁵**

GÂTEAU VANILLÉ
Copieux morceaux de gâteau vanillé accompagnés de notre sauce au sucre à la crème. (12) **16⁵⁰**

MINIBROWNIES
Des morceaux de notre délicieux brownie, servis avec notre sauce au chocolat. (24) **16⁵⁰**

GÂTEAU CHOCOMOUSSE
Fond croustillant au chocolat noir surmonté d'une mousse onctueuse au chocolat noir et d'une délicieuse mousse au chocolat velouté. Le tout décoré de copeaux de chocolat. (entier - 14 morceaux) **46⁰⁰**

BOISSONS

CAFÉ**
(12 tasses) **20⁰⁰**

BOISSON GAZEUSE
(500 ml) **3²⁵**

EAU DE SOURCE ESKA
(500 ml) **2⁵⁰**

EAU PÉTILLANTE ESKA
(500 ml) **3²⁵**

V8
(340 ml) **3²⁵**

BOISSONS ALCOOLISÉES†
Renseignez-vous sur notre sélection de bières et de vins.

† Âge légal requis. Veuillez consommer avec modération.
** Livré dans un contenant isotherme.

PLANIFIEZ VOTRE MENU TRAITEUR ST-HUBERT

INSPIREZ-VOUS DE L'UN DES FESTINS PROPOSÉS ET SIMPLIFIEZ-VOUS LA TÂCHE POUR ÉTABLIR LE NOMBRE DE PORTIONS À COMMANDER POUR VOTRE ÉVÉNEMENT.

Prévoyez de 5 à 8 bouchées par personne pour un événement de type cocktail dînatoire.

Prévoyez 10 bouchées par personne pour un repas.

5 À 7 ENTRE COLLÈGUES OU ENTRE AMIS (6-8 PERS.)

- Minirouleaux de printemps (24)
- Minibrochettes de poulet (12)
- Sandwich ciabatta (12)
- Salade au choix* (10)
- Duo de salades de chou (10)

123^{50}

LUNCH D'AFFAIRES (10-15 PERS.)

- Ailes de poulet (24)
- Minirouleaux de printemps (24)
- Minibrochettes de poulet (12)
- Sandwich ciabatta (12)
- Wrap au choix (12)
- Salade au choix* (10)
- Duo de salades de chou (10)
- Duo poitrines et cuisses BBQ (15)
- Gâteau vanillé (12)

238^{95}

RASSEMBLEMENT FAMILIAL (15-20 PERS.)

- Ailes de poulet (24)
- Minirouleaux de printemps (24)
- Minibrochettes de poulet (12)
- Sandwich ciabatta (12)
- 2 wraps au choix (24)
- Salade au choix* (10)
- Duo de salades de chou (10)
- Duo poitrines et cuisses BBQ (15)
- Côtes levées (22)
- Minibrownies (24)

318^{95}

* Choix parmi : Tango, César, Du jardin ou Pommes de terre.

TRAITEUR St-Hubert MD

UN VÉRITABLE PLAISIR À SAVOURER EN GROUPE !

SIMPLE | RAPIDE | PERSONNALISÉ

Commandez jusqu'à 16 h la veille de votre événement.

Communiquez avec une rôtisserie participante près de chez vous ou présentez-vous au comptoir des repas à emporter*.

LIVRAISON

Commande minimale de 25 $

VISITEZ-NOUS AU

ST-HUBERT.COM

SECTION TRAITEUR

* Veuillez transmettre votre commande avant 16 h la veille de l'événement a n de nous permettre de bien la préparer. Informez-vous au moment de la commande si votre adresse permet la livraison gratuite. Présentations suggérées. Taxes en sus. Les prix peuvent changer sans préavis. Principales cartes de crédit acceptées. MD Marque déposée de Groupe St-Hubert Ltée. QC-F_10/2023