

MENU

2011



LE GROUPE Ô SAVEURS

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Livraison : 7 jours sur 7 pour Montréal, Laval & la Rive-Sud.
- Cueillette des plateaux le lendemain. Sinon, le jour même sur demande (supplément applicable).
- Prise de commandes générales du lundi au vendredi de 7 h à 17 h. Service d'urgence 24 heures sur 24.
- Commandes de dernière minute basées sur le choix du chef.
- Annulation : toute annulation ou changement doit être notifié dans un délai de 48 heures précédant la date de livraison.
Pour les réceptions incluant du service, veuillez consulter notre politique sur votre contrat.
- Modification au menu : ajout minimum de 1 \$ par personne
- Groupe Ô Saveurs se réserve le droit de modifier en tout temps, les prix et les produits, et ce, sans préavis.

IDÉE ORIGINALE

TOUT NOUVEAU

Lors de votre livraison au bureau, profitez-en pour faire le plein pour la maison! Demandez à votre conseiller les plats maisons du jour. Vous avez un emploi du temps chargé? Le Groupe Ô Saveurs est là pour vous aider en tout temps avec sa gamme prêt-à-manger.

DISPONIBLE SUR DEMANDE

Salle de réception privée à nos locaux pouvant contenir 45 personnes en formule repas à l'assiette, buffet chaud ou froid ou encore cocktail. Réservations 514 637-7337

ALLERGIE

Malgré toutes les précautions prises par notre équipe pour répondre à une demande de menu pour une personne souffrant d'allergies alimentaires, nous ne pouvons vous garantir à 100% l'absence de trace de cet ingrédient dans nos plats, car ils sont préparés de façon artisanale dans un espace de travail exposé à plusieurs ingrédients. Merci de votre compréhension.

L'équipe du Groupe Ô Saveurs



DÉJEUNER

MATIN #1

minimum 8 personnes

Corbeille de mini viennoiseries et mini muffins assortis

(3 unités par personne)

Plateau de mini brochettes de fruits frais

(2 unités par personne)

Jus d'orange et jus de pomme (bouteille individuelle)

10,95 \$ /pers.

MATIN #2

minimum 8 personnes

Corbeille de mini viennoiseries et mini muffins assortis

(3 unités par personne)

Plateau de mini brochettes de fruits frais

(2 unités par personne)

Plateau de cheddar doux

Jus d'orange et de pomme (bouteille individuelle)

11,95 \$ /pers.

MATIN #3

minimum 8 personnes

Corbeille de mini viennoiserie et mini muffins assortis

(3 unités par personne)

Plateau de mini brochettes de fruits frais

(2 unités par personne)

Plateau de cheddar doux

Coupe de yogourt et muslix

Jus d'orange et jus de pomme (bouteille individuelle)

13,95 \$ /pers.

MATIN #4

minimum 15 personnes · réchaud et installation sur place incluse

Oeufs brouillés

Pomme de terre Ô Saveurs

Bacon et saucisse maison

Corbeille de mini croissants au beurre

(2 unités par personne)

Plateau de mini brochettes de fruits frais

(2 unités par personne)

Plateau de cheddar doux

Jus d'orange et jus de pomme (bouteille individuelle)

18,45 \$ /pers.



PAUSE-CAFÉ

PAUSE #1

minimum 8 personnes

Biscuits gourmands

(2 unités par personne)

Plateau de mini brochettes de fruits frais

(2 unités par personne)

Thermos de café (accessoire inclus)

7,45 \$ /pers.

PAUSE #3

minimum 8 personnes

Mignardises assorties

(3 unités par personne)

Plateau de mini brochettes de fruits frais

(2 unités par personne)

Thermos de café (accessoire inclus)

9,25 \$ /pers.

PAUSE #2

minimum 8 personnes

Petits fours Mirlitons

(3 unités par personne)

Plateau de mini brochettes de fruits frais

(2 unités par personne)

Thermos de café (accessoire inclus)

8,45 \$ /pers.



BUFFET FROID ET BOÎTES À LUNCH

MIDI #1

minimum 8 personnes

Plateau de sandwichs assorties (3 variétés sélection page 6)
Duo de salade (au choix sélection page 7)
Dessert du jour

13,45 \$ /pers.

MIDI #2

minimum 8 personnes

Plateau de sandwichs assorties (3 variétés sélection page 6)
Duo de salade (au choix sélection page 7)
Légumes et trempette
Dessert du jour

16,45 \$ /pers.

MIDI #3

minimum 8 personnes

Plateau de sandwichs assorties (3 variétés sélection page 6)
Duo de salade (au choix sélection page 7)
Légumes et trempette
Plateau de cheddar doux et fruits
Dessert du jour

18,95 \$ /pers.

MIDI #4

minimum 8 personnes

Plateau de sandwichs assorties (3 variétés sélection page 6)
Duo de salade (au choix sélection page 7)
Légumes et trempette
Fromages fins et fruits frais
Corbeille de pain et craquelins
Dessert du jour

20,95 \$ /pers.

MIDI #5

minimum 8 personnes

Plateau de sandwichs assorties (3 variétés sélection page 6)
Duo de salade (au choix sélection page 7)
Légumes et trempette
Assortiment de bouchées froides
Dessert du jour

20,95 \$ /pers.

BOÎTE À LUNCH comprend

Sandwich du jour
Salade du jour
Crudités et trempette
Fromage doux, raisins et craquelins
Dessert et fruits frais
Ustensiles

15,50 \$ /pers.

SANDWICHS

CHOIX DE PAINS

Mini rustique, multi grain, pumpernickel, campagnard aux herbes, berbère, croissant, pain plat.

- Poulet grillé et purée d'avocats
- Salade de poulet aux pommes et ananas
- Poulet, tomate séchée, bacon, fromage
- Dinde, mayo canneberge, laitue, brie
- Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignon rouge, laitue
- Saumon sockeye grillé, mayo citronnée, fenouil
- Salade de fruits de mer
- Salade de thon
- Rôti de bœuf, mayo raifort, laitue, tomate
- Porc BBQ, oignon rouge, fromage havarti
- Rôti de porc, tzatziki, laitue, tomate, fromage feta
- Gigot d'agneau, mayo béarnaise, laitue, tomate, fromage
- Jambon Lévesque forêt noir, fromage emmental, Dijon
- Cordon bleu, fromage suisse, mayo Dijon et miel
- Viande fumée, fromage havarti, moutarde, cornichon
- Confit de canard, oignons rouges sautés, fromage de chèvre à l'érable, laitue.
- Salade de crevette, avocats, tomate
- Houmous, tomates grillées, concombre et pousse d'oignon
- Légumes grillés, fromage de chèvre, mayo tomate séchée, laitue.
- Rouleau printanier

PAIN PLAT

- Tomates grillées, prosciutto, épinard, mélange de fromage maison
- Toutes garnis
- Légumes grillés, fromage de chèvre, mélange de fromage maison
- Poulet BBQ, oignon rouge, champignon sauté, bébé roquette, mélange de fromage maison

TORTILLAS

- Poulet sésame
- César au poulet grillé
- Saumon fumé style tortillas lox
- Confit de canard
- Salade grec et poulet grillé
- Légumes grillés, fromage de chèvre



SALADES

VARIÉTÉS DE SALADE

- César (sans bacon)
- Mesclun composé, vinaigrette balsamique
- Salade grecque
- Haricots verts, fromage de chèvre, tomate raisin, vinaigrette balsamique aux tomates séchées
- Tomate et bocconcini marinées
- Bébé roquette, parmesan, tomates séchées
- Penne jardinière
- Cœurs d'artichauts et cœur de palmier
- Salade de mangue et de poivrons grillés
- Couscous et légumes
- Salade aux deux choux
- Mesclun aux pommes caramélisées
- Salade de crevettes nordiques et avocats
- Fenouil aux agrumes
- Coquilles aux fruits de mer et aneth
- Salade de bébé roquette, prosciutto, vinaigrette aux figues
- Salade de légumes racines rôtis, vinaigrette au miel
- Pommes de terre, bacon, oignons verts
- Légumineuses et haricots verts, vinaigrette française
- Salade de quinoa, légumes grillés, feta, vinaigrette au citron et herbes
- Salade de brocoli et pancetta croquant, vinaigrette moutarde et miel
- Légumes grillés, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique
- Salade d'endives, poire pochée et noix, vinaigrette au fromage bleu
- Salade de riz et lentilles
- Salade d'épinard aux petits fruits, vinaigrette framboise
- Salade de carotte, raisin de Corinthe, vinaigrette à l'orange
- Vermicelle de riz et légumes croquants à l'orientale, vinaigrette sésame
- Tomate, concombre, provolone, basilic, vinaigrette balsamique

NOUS POUVONS AJOUTER À VOTRE SALADE EN EXTRA

- Crevettes
- Lanières de poulet
- Bavette de bœuf grillé
- Tofu mariné et grillé



MIDI EXPRESS DERNIÈRE MINUTE

midi #2 ou midi #3 disponible seulement

JOURS	SANDWICHES	SALADES
1	<ul style="list-style-type: none">▪ Poulet grillé, purée d'avocats▪ Salade de fruits de mer▪ Jambon fromage▪ Houmous légumes grillés	<ul style="list-style-type: none">▪ Mesclun composé▪ Grecque▪ Penne jardinière▪ Légumineuses
2	<ul style="list-style-type: none">▪ Salade de poulet▪ Saumon grillé▪ Porc bbq▪ Viande fumée	<ul style="list-style-type: none">▪ César▪ Tomates bocconcini▪ Pomme de terre bacon▪ Salade 2 choux
3	<ul style="list-style-type: none">▪ Wrap poulet sésame▪ Rouleau printanier▪ Salade de crevette▪ Légume grillés	<ul style="list-style-type: none">▪ Bébé roquette tomate séchée▪ Riz et lentille▪ Carotte, raisin▪ Fenouil agrume
4	<ul style="list-style-type: none">▪ Poulet tomate séchée▪ Wrap saumon fumé▪ Rôti de boeuf▪ Porc tzatziki	<ul style="list-style-type: none">▪ Salade d'endive▪ Brocoli pancetta▪ Quinoa▪ Tomate concombre
5	<ul style="list-style-type: none">▪ Dinde canneberge▪ Salade de thon▪ Gigot d'agneau▪ Cordon bleu	<ul style="list-style-type: none">▪ Epinard petit fruits▪ Légumes racine▪ Mangue, poivron▪ Couscous
6	<ul style="list-style-type: none">▪ Wrap césar poulet grillé▪ Confit de canard▪ Saumon fumé▪ Jambon suisse	<ul style="list-style-type: none">▪ Mesclun pomme▪ Coquille fruit de mer▪ Haricots verts▪ Duo de cœur
7	<ul style="list-style-type: none">▪ Wrap grec au poulet▪ Viande fumé▪ Salade de crevette▪ Rôti de boeuf	<ul style="list-style-type: none">▪ Mesclun composé▪ Choux▪ Vermicelle de riz▪ Légumes grillées
8	<ul style="list-style-type: none">▪ Wrap légumes grillés▪ Porc tzatziki▪ Salade de thon▪ Cordon bleu	<ul style="list-style-type: none">▪ Bébé roquette prosciutto▪ Riz et lentille▪ Crevette avocat▪ Brocoli pancetta

BUFFET CHAUD réchaud inclus

- Entrée froide du moment (au choix du chef selon l'accord)
- Salade (selon votre sélection page 7)
- 2 choix de plat principal
- Pain et beurre
- Plateau de mini brochette de fruits
- Sélection du pâtissier

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de féculent à l'exception de nos plats de pâtes.

CHOIX :

ZONE CONFORT

Pain de viande
Pâté chinois au bœuf ou végétarien
Poivrons farcis au bœuf ou végétarien
Macaroni au bœuf
Macaroni au fromage
Cigare au chou
Ragoût de patte de porc
Jambon à l'ananas
Bœuf bourguignon

23,95 \$ /pers.

VIANDES BLANCHES

Suprême de volaille farcis aux gibiers
Filet de porc aux framboises
Escalope de veau au prosciutto, tomate séchée et fromage
Côtelette de porc charcutière
Cari au poulet
Cote levée de porc BBQ
Blanquette de veau
Sauté de volaille à l'orientale

25,95 \$ /pers.

VIANDES ROUGES

Gigot d'agneau au miel et romarin
Suprême de canard à l'orange
Bœuf stroganoff
Bavette de bœuf Angus à l'échalote ou au bleu
Sauté de bœuf à l'orientale
Cuisse de canard confit

26,95 \$ /pers.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Filet de truite aux herbes de Provence
Pælla traditionnelle
Crevettes et pétoncle au pastis
Filet de saumon Sockeye au fenouil
Pomme de terre farcie aux fruits de mer

28,95 \$ /pers.

VÉGÉTARIENS

Couscous végétarien
Sauté de légumes et tofu oriental
Aubergine parmesan

21,95 \$ /pers.

PÂTES

Choix de pâtes

Rigatoni	Linguini	Spaghetti
Penne	Tortellini	

Sauces

Arabiata	Primavera	Napolitaine
Cardinale	Vongole	Alfredo
Bolognaise	Légumes grillés	

Saucisse chorizo, champignon, sauce rosée

Pâtes au gratin

Lasagne bolognaise	Lasagne végétarienne
Cannelloni	Manicotti
Tortellini au fromage	

22,95 \$ /pers.

NOUVEAU CHEZ Ô SAVEURS

Profiter de l'été entre amis

RÉCEPTION BBQ

minimum 20 personnes

Assortiment de burger
Saucisse de gibier
Brochette de crevettes
Suprême de volaille mariné
Brochette de légumes grillés
Pomme de terre style grec
Salade de légumes croquants
Salade verte
Condiments
Brochette d'ananas grillés
Mignardise à la fraîcheur d'été
Table buffet incluse
BBQ inclus et cuisinier sur place

39,95 \$ /pers.



09

COCKTAIL

COCKTAIL #1

minimum 10 personnes

Cocktail de bienvenue
(5 bouchées/pers.)

12,45 \$ /pers.

COCKTAIL #2

minimum 15 personnes

Cocktail 5 à 7
(8 bouchées/pers.)

19,95 \$ /pers.

BOUCHÉES FROIDES

Cornet de houmous et légumes croquants
Tartelette de crevettes nordiques et salade d'avocats
Saumon confit sur sablé au gingembre à l'émulsion de citron vert
Cuillère de brushetta
Makis variées
Melon prosciutto a la menthe
Pic de tomate et bocconcini marinées
Barquette d'endive au tartare de saumon sockeye
Canapé de rilette de canard et confit d'oignons
Scone de bœuf saignant et sa béarnaise
Cornet de mousse d'agneau au cari
Brochette yakitori et sauce satay
Coupe de parmesan et bébé roquette
Toast de terrine de gibier et confit de petits fruits
Carré de concombre au fromage de chèvre à l'aneth
Canapé de pain noir au confit de canard à l'érable
Crevette cocktail
Club sandwich en bouchées

BOUCHÉES FROIDES HAUT DE GAMME

extra de 1,50\$ pour chaque bouchée

Escalope de homard à l'aioli sur scone
Bonbon de saumon confit
Cornet de rilette et de foie gras de canard
Tartare de bœuf Angus épicé sur croûton au pain noir
Pince de crabe rémoulade
Pétoncle en coquille et son huile épicée
Tartare de pétoncle à l'ananas et coriandre

Notre chef et son équipe sont en constante recherche pour créer de nouvelles bouchées, donc, si une ou plusieurs de ces bouchées ne vous conviennent pas, demandez pour les nouveautés.

COCKTAIL #3

minimum 20 personnes

Cocktail d'înatoire
(16 bouchées/pers.)

39,95 \$ /pers.

BOUCHÉES CHAUDES

Tortillas frit au chorizo, sauce moutarde et miel
Bouchée de pâté chinois
Crevette frite au panko
Croûtons fromagés et sa confiture de fruits
Pot sticker au porc à la vapeur
Lolipop d'agneau au miel et romarin
Feuilleté de poulet à la sauge et aux canneberges
Canapé de crabe et artichauts au gratin
Dumpling frit à la crevette et coriandre
Brochette yakitori au poulet sauce satay
Brochette yakitori au bœuf sauce teriyaki
Tartelette de poulet asiatique
Arancini variées
Quenelle frite aux fruits de mer
Mini poivrons farcis
Mini bœuf Wellington
Mini pizzas variées
Tasse de ragoût variée

BOUCHÉES CHAUDES HAUT DE GAMME

extra de 1,50\$ pour chaque bouchée

Escalope de foie gras sur pain perdu et purée de figue
Mini pomme de terre aux fruits de mer
Gratin de pétoncles aux choux-fleurs dans sa coquille
Mini cannelloni aux trois confits
Pudding au pain et homard



ÉVÈNEMENT

Chez Ô Saveurs chaque client et chaque événement est unique! C'est pour cette raison que nous créons chaque événement sur mesure selon notre client. Prenez rendez-vous avec l'un de nos conseillers qui vous guidera dans la conception et qui vous accompagnera tout au long de l'élaboration de votre projet unique.

- **Mariage**
- **Événement corporatif**
- **Réception privée**
- **Et beaucoup plus**

Parce que notre plus bel événement est toujours celui à venir.



RÉCEPTION APRÈS FUNÉRAILLES

MENU #1

minimum 30 personnes

Combinaison de sandwichs en pointe (jambon, poulet, œufs)
Duo de salades (sélection à la page 6)
Légumes et trempette
Plateau de cheddar doux
Fruits frais
Desserts du jour
Couverts jetables complets
Service de café (accessoires inclus)
Serveur sur place (durée maximale de 4 h)

13,95 \$ /pers.

MENU #2

minimum 30 personnes

Plateau de sandwichs assorties (3 choix sélection à la page 5)
Duo de salades (sélection à la page 6)
Légumes et trempette
Plateau de cheddar doux
Fruits frais
Desserts du jour
Couverts jetables complets
Service de café (accessoires inclus)
Serveur sur place (durée maximale de 4h)

17,95 \$ /pers.

Remplacer le fromage doux par notre sélection de fromages fins du Québec :

+ 3,00 \$ /pers.

À LA PIGE

minimum 10 personnes

■ Plateau de viennoiseries et mini muffins (3 unités/pers.)	4,95 \$ /pers.
■ Plateau de fruits tranchés	4,45 \$ /pers.
■ Coupe de yogourt et muslix	2,65 \$ /pers.
■ Mini brochettes de fruits	4,95 \$ /pers.
■ Plateau de sandwichs variés (sélection à la page 6)	6,95 \$ /pers.
■ Plateau de sandwichs en pointe (jambon, poulet, oeuf)	4,45 \$ /pers.
■ Salade (sélection à la page 7)	3,65 \$ /pers.
■ Plateau de cheddar doux	4,95 \$ /pers.
■ Plateau de fromages fins du Québec	6,95 \$ /pers.



SERVICES COMPLÉMENTAIRES

LIVRAISON

veuillez prévoir une plage horaire de 30 minutes pour le service de livraison

- Centre-ville Lachine ----- 12,00 \$
- Dorval ----- 18,00 \$
- Ouest de l'île de Montréal ----- 28,00 \$
- Île de Montréal ----- 30,00 \$
- Extérieur de l'île de Montréal ----- à partir de 35,00 \$
- Frais lors de jours fériés ----- + 20,00 \$
- Frais livraison tardive (à partir de 19h30) ----- + 30,00 \$
- Frais livraison buffet chaud installé ----- + 20,00 \$

La cueillette des plateaux est effectuée le lendemain de votre événement. Elle peut être faite le jour même, des frais de livraison supplémentaires sont applicables.

BOISSONS

- Boissons gazeuses assorties ----- 1,75 \$
- Eau en bouteille ----- 1,50 \$
- Perrier ----- 1,95 \$
- Jus de légumes / Jus de fruits ----- 1,95 \$
- Thermos café 10 tasses (accessoires inclus) ----- 19,00 \$

COUVERTS

- Couvert jetable complet ----- 1,95 \$
- Couvert jetable déjeuner et pause café ----- 1,75 \$
- Couvert jetable porcelaine ----- sur demande

SERVICES

- Directeur d'événement ----- 40,00 \$ /h
- Serveur ----- 27,50 \$ /h
- Cuisinier ----- 35,00 \$ /h

Minimum de 4 heures. Heures calculées au départ des locaux du Groupe Ô Saveurs et du retour du personnel à nos locaux.