



LES CUISINES

Nutri Déli

Service de traiteur



Votre service de traiteur

En tant que professionnelle des services alimentaires en réseaux scolaires depuis plus de 30 ans, l'équipe des Cuisines Nutri-Déli offre à sa clientèle un service de traiteur adapté à ses différents types d'activité.

Les buffets, mini-buffets et boîtes à lunch individuelles que nous préparons sont diversifiés et caractérisés par la fraîcheur et la qualité de leurs aliments. Notre personnel, reconnu pour son amabilité et son dévouement, veille à ce que tout soit conforme à vos attentes afin que votre réunion ou votre événement soit une réussite.

Notre organisation est consciente de son rôle environnemental, et c'est pourquoi nous utilisons notamment des produits de nettoyage écologiques pour nos installations et de la vaisselle biodégradable pour nos buffets.

Bien que notre service de traiteur soit exclusif aux élèves, au personnel et à la direction des 43 établissements scolaires et deux centres administratifs de la Commission scolaire de la Rivière-du-Nord, secteur est, les organismes régionaux qui utilisent les cafétérias d'école pour des activités sociales peuvent aussi profiter de nos services spécialisés.

Bon appétit !

Petits déjeuners

Plateau Lève-tôt

- Viennoiseries assorties (2)
- Fruits tranchés
- Jus d'orange (300 ml)

795\$

Plateau Matinal

- Viennoiseries assorties
- Fruits tranchés
- Fromage cheddar et raisins
- Jus d'orange (300 ml)

995\$

Plateau Réveille-matin

- Viennoiseries assorties
- Fruits tranchés
- Coupe de yogourt et petits fruits
- Jus d'orange (300 ml)

995\$

Plateau Brunch

- Viennoiseries assorties
- Fruits tranchés
- Fromage cheddar et raisins
- Coupe de yogourt et petits fruits
- Tartinade d'œufs et bruschetta, tomates fraîches, sur pain croustillé rôti
- Jus d'orange (300 ml)

1195\$

Boîte à lunch individuelle

- Croissant œuf et jambon
- Muffin cuit sur place
- Yogourt
- Fruits tranchés
- Jus d'orange (300 ml)

1295\$

Boîtes à lunch froides

La Classique

- Sandwich classique (croissant à la salade de poulet, tortilla au poulet grillé ou baguette jambon et fromage)
- Salade au choix du chef
- Fromage individuel
- Douceur sucrée

1295\$

Pour les boîtes à lunch ci-dessous, veuillez choisir votre sandwich gourmet ou votre salade repas à la page suivante. Un maximum de trois choix différents est accepté par commande.

L'Élaborée

- Sandwich gourmet ou salade repas
- Salade au choix du chef
- Douceur sucrée

1395\$

L'Attrayante

- Sandwich gourmet ou salade repas
- Salade au choix du chef
- Entrée froide
- Douceur sucrée

1595\$

La Raffinée*

- Sandwich gourmet ou salade repas
- Salade au choix du chef
- Entrée froide
- Fromage fin du Québec
- Douceur sucrée

1795\$

*Commande minimum de 10 boîtes à lunch.

Frais de livraison de 10 \$ lors d'une commande de moins de 100 \$. Taxes en sus. Prix sujets à changement sans préavis. Délai de 48 h requis.

Boîtes à lunch froides

Sandwichs gourmets

Le Caprese

Tomates fraîches, fromage bocconcini, laitue et mayonnaise au pesto de basilic, servi dans un pain plat grillé sur place

Le Culotté

Fines tranches de fesse de jambon fumé, fromage suisse, laitue croquante et sauce moutarde et miel, servis dans un pain plat grillé sur place

Le Pita Libanais

Lanières de poulet grillé, mayonnaise à l'ail rôti, navets marinés et laitue, servis dans un pain pita

Le BBQ

Lanières de poulet grillé dans une sauce BBQ aigre-douce, émincé de poivrons rouges rôtis, sauce tzatziki, feuille de laitue croquante, servis dans un pain plat grillé sur place

Le Déli

Fines tranches de poitrine de bœuf fumé aux épices de Montréal (*smoked meat*), tranches de cornichon à l'aneth, traditionnelle moutarde jaune, servies dans un pain plat grillé sur place

Le Saumon fumé

Saumon fumé tranché finement, oignons rouges marinés, sauce crémeuse de type mayonnaise à base de câpres, cornichons et aneth frais, feuille de laitue croquante, servis dans un pain plat grillé sur place



Boîtes à lunch froides

Salades repas

La saumon fumé

Saumon fumé tranché finement, oignons rouges marinés, câpres, aneth, fines tranches de radis, concombre et céleri sur un mesclun, accompagnés d'une vinaigrette crémeuse tzatziki

La salade César au poulet cajun

Laitue croquante garnie de croûtons assaisonnés, lardons fumés, lanières de poulet cajun, le tout accompagné de notre vinaigrette César et citron rôti

La thon fraîche

Laitue croquante, tomates cerises, concombres, thon émiétté, juliennes d'emmental, œuf cuit dur, le tout accompagné d'une vinaigrette balsamique



Buffets froids (minimum de 10 personnes)

Le Discipliné

- Crudités et trempette maison
- Sandwichs de blé entier assortis (œufs, jambon, poulet)
- Fromage cheddar et raisins
- Plateau de fruits tranchés
- Une salade au choix du chef
- La sélection du pâtissier

1395\$

Le Charmant

- Crudités et trempette maison
- Sandwichs de blé entier assortis (œufs, jambon, poulet)
- Fromage cheddar et raisins
- Fruits tranchés
- Deux salades au choix du chef
- La sélection du pâtissier

1495\$

L'Expressif

- Crudités et trempette maison
- Sandwichs gourmet assortis*
- Fromage cheddar et raisins
- Plateau de fruits tranchés
- Trois salades au choix du chef
- Variété de bouchées froides
- La sélection du pâtissier

1695\$

* Croissant de blé à la salade de poulet, tortilla au poulet grillé, baguette de blé au jambon et fromage, pita à la salade de saumon et aneth

Cocktail (minimum de 10 personnes)

L'Élégant

- Trois canapés par personne

795\$

La Distinction

- Trois canapés par personne
- Fromage cheddar et raisins
- Crudités et trempette maison

1195\$

Brevages et café

Jus de légumes300 ml.	2 ⁰⁰ \$
Jus de fruits assortis. .200 ml.		1 ⁵⁰ \$
Jus de fruits assortis. .300 ml.		2 ⁰⁰ \$
Bouteille d'eau500 ml.	1 ⁵⁰ \$
Eau Perrier500 ml.	2 ³⁵ \$
Boissons gazeuses . . .355 ml.		2 ⁰⁰ \$

Thermos de café	15 pers.	19 ⁹⁵ \$
Cafetière	25 pers.	28 ⁹⁵ \$
Cafetière	35 pers.	38 ⁹⁵ \$
Cafetière	55 pers.	59 ⁹⁵ \$
Cafetière	100 pers.	102 ⁹⁵ \$

Mini Traiteur

Plateau prêt à servir pour 10 personnes

Crudités et trempette maison	19 ⁹⁵ \$
Fromage cheddar et raisins	28 ⁹⁵ \$
Bruschettas servies avec pointe de pita	18 ⁹⁵ \$
Sandwichs de blé entier assortis* (œufs, jambon, poulet)	22 ⁹⁵ \$
Sandwichs gourmet assortis	29 ⁹⁵ \$
Salade de macaroni	14 ⁹⁵ \$
Salade de couscous	14 ⁹⁵ \$
Salade jardinière	14 ⁹⁵ \$
Salade César	14 ⁹⁵ \$
Galettes maison	19 ⁹⁵ \$
Mini-viennoiseries assorties (2/pers.)	20 ⁹⁵ \$
Plateau de fruits tranchés	19 ⁹⁵ \$
Gros muffins	20 ⁹⁵ \$
Petits muffins	16 ⁹⁵ \$
Plateau du pâtissier (brioche à la cannelle, danoises au yogourt et cerises)	25 ⁹⁵ \$
YOCÉ (yogourt, granola, fruits)	2 ⁹⁵ \$

* Pain blanc sur demande

Taxes en sus. Prix sujets à changement sans préavis. Délai de 48 heures requis.





122021



FSC

Sources Mixtes
Produit issu de forêts bien gérées,
de sources maîtrisées et de bois
ou fibres recyclés

Cert no. SGS-COC-003648
www.fsc.org
© 1996 Forest Stewardship Council

Contenant 50 % de
fibres recyclées, dont
25 % de fibres de
postconsommation.



535, rue Filion, Saint-Jérôme (Québec) J7Z 1J6
Tél. : 450 438-5278 • nutrideli.ca