

— petite terrasse —  
PROVENCE

Le service traiteur par  
Michèle

Des repas de chef en service traiteur...  
Le restaurant à domicile !

Des lunches livrés au bureau avec de la vraie vaisselle... plus écologiques  
Des repas raffinés pour vos réunions d'affaires... rapides et toujours légers  
Des cocktails et buffets très très différents... de 20 à 500 personnes  
Des menus particuliers conçus selon vos désirs... pour honorer vos invités

En 2011, la vie sera belle,  
l'année heureuse, efficace et...  
gourmande, juste ce qu'il faut pour être en forme !

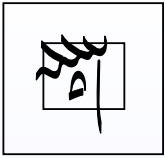
voici mes nouveaux menus,  
à bientôt, Michèle Herblin

Réservations :

**514 570 3682**

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682



— petite terrasse —  
PROVENCE

## (-1) Menu du jour

2 salades de saison

Choix de poisson du jour ou de viande

Accompagnement de légumes selon le marché du chef

Fromage et fruits secs

Dessert du jour

Pain

*Le menu du jour est chaque jour une surprise selon le marché du chef.  
Commande possible le jour même avant 9h pour livraison dans Montréal  
centre ville uniquement.*

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 19,95\$  
Minimum 8 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid : 21,00\$  
Minimum 20 personnes

Réservations :

**514 570 3682**

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.  
Savez-vous que 1/2h de marche par jour est suffisante ?



— petite terrasse —  
PROVENCE

Le service traiteur par  
Michèle Herblin

## (2) Menu " sur le pouce "

4 minis sandwichs au pain brioché

Sandwichs poulet, mangue et oignon vert,  
mayonnaise huile d'olive et fruit de la passion

Sandwich saumon poché,  
sauce yaourt, moutarde, câpres et herbes fraîches

Sandwich courgettes râpées, tomates et olives  
crème de fromage de chèvre huile d'olive et ciboulette

Sandwich burger de porc à l'orange  
pesto de basilic et radis rose

Fromage et noix

Verrine mousse de mascarpone et citron confit

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 19,95\$  
Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid : 21,00\$  
Minimum 20 personnes

Réservations :

**514 570 3682**

Faites vos commandes par courriel :  
[m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

Choisissez les escaliers plutôt que les escalators,  
vous gagnez la ½ heure d'exercice nécessaire par jour

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682



## (3) Menu "soleil"

Le service traiteur par  
Michèle Herblin

Fromage de chèvre frais à la tapenade, huile d'olive extra vierge  
Salade romaine, tomates, poivrons crus, thym frais et oignons verts

Rôti de porc confit aux échalotes  
Graine de couscous au gingembre et fruits secs

Légumes verts du marché

Fromage et fruits

Compote d'abricots au miel  
Cake léger à la lavande

Petit pain

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 23,00\$  
Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid : 24,50\$  
Minimum 20 personnes

Réservations :

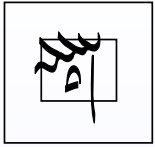
**514 570 3682**

Faites vos commandes par courriel :  
[m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

Pour votre équilibre alimentaire, mangez tous les jours des fruits frais et des légumes. Arrêtez-vous pour manger, vous assimilerez mieux !

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682



— petite terrasse —  
PROVENCE

Le service traiteur par  
Michèle Herblin

## (4) Menu "avec un peu de temps"

Verrine de pintade en gelée d'herbes  
Salade de Lentilles vertes du Puy au persil plat

Salade frisée, lardons et œuf cocote aux champignons

Canard au miel, romarin et orange  
Gratin de racines à la Dauphinoise  
Légumes verts du marché

Fromage accompagné de noix et fruits frais

Gâteau tout chocolat noir

Petit pain

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 26,50\$  
Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid : 27,75\$  
Minimum 20 personnes

Ce menu servi en buffet chaud : 30,50\$  
Minimum : 10 personnes  
Service et cuisinier en plus

Réservations :

**514 570 3682**

Faites vos commandes par courriel :  
[m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

Savez-vous que nous vous livrons aussi des menus sur mesure ?  
Un repas raffiné honore vos invités de marque ou les membres de  
votre Conseil d'Administration.

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682



petite terrasse  
PROVENCE

Le service traiteur par  
Michèle Herblin

## (5) Menu " Tout poisson "

Tataki de thon blanc au piment d'espelette  
Salsa de fruits exotiques, poivrons jaunes et coriandre  
ou  
Salade épinards, polenta rôtie, olives et saumon fumé du Kamouraska

Filet de daurade poêlé, sauce aux câpres et noix de pécan  
Ou  
Pavé de cabillaud sur brandade à la nîmoise

Torsades à l'huile d'olive et tapenade de roquette  
Légumes du marché

Fromage accompagné de fruits secs

Fraîcheur d'agrumes  
Macaron et mirlitons

Petit pain

Truffe de chocolat noir aux canneberges

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 29,95\$  
Minimum 10 plateaux

Ce menu servi en buffet chaud : 35,50\$  
Service et cuisinier sur devis

Réservations :

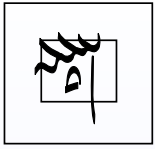
**514 570 3682**

Faites vos commandes par courriel :  
[m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

Savez-vous que nos chefs peuvent cuisiner chez vous et dévoiler les secrets de leurs recettes à vos invités ? Pensez-y pour vos repas de famille !

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682



— petite terrasse —  
PROVENCE

## Quelques idées pour vos cocktails

Le service traiteur par  
Michèle Herblin

### Canapés froids

- Tapenade noire,
- Tapenade verte aux amandes
- Pistou de tomates séchées et tomates cerise
- Brandade de morue à la Nîmoise
- Terrine à l'ancienne foie de volaille et canard, raisin frais
- Rillettes de lapin à la marjolaine
- Foie gras maison compote de figes au Maury\*
- Saumon biologique fumé à l'ancienne, crème de citron\*
- Crème brûlée au parmesan

### Bouchées froides

- Tomate cerise farcie au fromage de chèvre
- Surprise de canard fumé aux fruits de saison
- Tartare de daurade aux pêches
- Tartare de saumon, pomme verte et coriandre
- Tataki de thon blanc, salsa de fruits exotiques mayonnaise de sésame \*
- Légumes croquants et fruits, sauce fruits de la passion
- Carpaccio de pétoncles au pamplemousse rose et fleur de sel \*

### Verrines froides

- Gaspacho de melon à la menthe fraîche
- Capuccino de lentilles du Puy à l'huile de truffe
- Compote de courge aux épices pain d'épice
- Concassé de tomates fraîches, herbes, olives et zeste de citron
- Confit de carottes au fenouil et échalotes caramélisées
- Pana cota au curcuma, mousse mascarpone et saumon fumé\*

### Bouchées et brochettes chaudes

- Tartelette de tomates confites à la lavande
- Tarte fine de légumes et crevette au pastis
- Assortiment de mini-quiches Provençales
- Grosse crevette, sauce rouille
- Pintade marinée au citron et basilic
- Confit de porcelet, pomme et caramel de miel

### Ramequins et cuillères servis chauds

- Boulette de porc confit aux abricots et romarin
- Mini burger d'agneau aux figes, fine polenta crémeuse au cumin
- Compotée de lapereau aux tomates et oignons confits
- Effiloché de canard confit aux amandes\*
- Roulade de filet de bœuf aux aubergines et ail rôti\*
- Saumon à l'étuvée, pommes de terre bleues, crème de ciboulette
- Paupiette de sole aux petits légumes, sauce vierge aux herbes

Réervations :

**514 570 3682**

Faites vos commandes par courriel :  
[m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682



petite terrasse  
PROVENCE

Le service traiteur par  
Michèle Herblin

#### Bouchées de desserts

- Mini crème brûlée à la lavande
- Sablé ganache chocolat café
- Clafoutis aux fruits de saison
- Tartelette abricot au miel et fleur de lavande
- Fiadone Corse à la ricotta et citron confit
- Moelleux tout chocolat noir à la framboise
- Mini cake au thé et fleurs de jasmin
- Sablés du Sud et leur petit pot de crème chocolat café
- Tartelette aux petits fruits rouges
- Mignardises et mirlitons
- Macarons à l'ancienne

Prix par personne (taxes, et livraison en plus) :  
Minimum 20 personnes

10 pièces froides au choix : 25,00\$

12 pièces froides au choix : 29,00\$

12 pièces chaudes au choix : 36,00\$

18 pièces froides et chaudes au choix : 49,50\$

\* Supplément 1,50\$ par bouchée

Locations, service, et cuisiniers sur devis

*Nous sommes heureux de vous servir !*

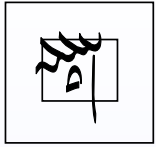
Réservations :

**514 570 3682**

Faites vos commandes par courriel :  
[m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682



— petite terrasse —  
de  
PROVENCE

Le service traiteur par  
Michèle Herblin

## A votre service !

### **Vos commandes :**

Nous prenons vos commandes à partir de 10 plateaux repas individuels, 20 personnes pour un buffet ou un cocktail.

Pour une livraison la semaine suivante, commandez 7 jours/7, de 9h à 15h

Pour une livraison dès le lendemain midi, commandez le menu du jour

Par courriel [m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

Par téléphone : 514-570 3682

### **Vos règlements :**

Ils se font à réception de facture, par chèque ou espèces.

Possibilité de règlement par carte bancaire sur envoi de facture paypal.

Nous acceptons les règlements groupés à partir de 10 commandes par mois.

### **Nos tarifs de livraison :**

Montréal centre ville : 25.00\$ de 10 à 30 repas

Ile de Montréal : 30.00\$ de 10 à 30 repas

Autres lieux et autres quantités : sur devis

### **Un service de qualité :**

Pour un moment de dégustation respectueux de l'environnement, votre repas sera livré avec de la vaisselle en porcelaine, des couverts en inox et une serviette en tissu qui seront repris le lendemain.

Toute demande de vaisselle jetable sera facturée 1,50\$ par personne dont la somme sera entièrement reversée au profit des œuvres de Cuisiniers Sans Frontières.

### **Nos services personnalisés :**

Nous vous conseillons si vous souhaitez des repas végétariens ou si vos invités vous font part d'allergies alimentaires. Vos commandes seront traitées avec un délai de fabrication de 48h minimum.

Pour les repas de vos Conseils d'Administration, pour vos événements spéciaux, ou vos réceptions de VIP, nous établissons le menu avec vous et vous conseillons sur le service le mieux approprié, l'accueil de vos invités, la décoration des tables et les locations de matériel.

Nous vous offrons aussi la possibilité de joindre une attention particulière pour vos invités : un petit ballottin de macarons, des calissons d'Aix en Provence, des nougats de Montélimar, une fleur... des cadeaux d'affaires selon votre budget.

Réservations :

**514 570 3682**

Faites vos commandes par courriel :  
[m.herblin@petiteterrassedeprovence.com](mailto:m.herblin@petiteterrassedeprovence.com)

A bientôt, au plaisir de vous apporter le  
soleil dans votre assiette. Michèle Herblin

[www.petiteterrassedeprovence.com](http://www.petiteterrassedeprovence.com)

Michèle Herblin Traiteur Chef à domicile 410 St Joseph ouest, Montréal, QC, H2V 2P2 Cell : 514 570 3682