

— petite terrasse —
PROVENCE

Des repas de chef ...
au bureau ou chez vous !

Le service traiteur par
Michèle Herblin

Le service traiteur par Michèle Herblin, c'est vraiment l'assurance d'un repas équilibré et goûteux, avec la qualité d'un service raffiné et la créativité d'un chef qui nous vient de Provence. Un festival de saveurs, de couleurs et d'odeurs qui illuminent les jours les plus gris !

Nos plateaux repas sont imaginés et fabriqués avec le plus grand soin : des recettes de famille, les meilleurs ingrédients de saison, et la passion du soleil apporté dans l'assiette.

La qualité Petite Terrasse de Provence, à retrouver dans des menus variés, pour répondre à toutes les faims et toutes les occasions de repas :

*Des lunches livrés au bureau avec de la vraie vaisselle
Des repas raffinés pour les réunions d'affaires
Des menus à la carte pour faire la fête en famille
Des cocktails et buffets différents de 50 à 500 personnes*

Réervations :

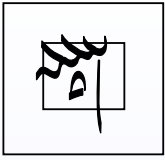
514 570 3682

la qualité gastronomique à domicile
et le sourire de Provence pour vous servir

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovence.com

www.petiteterrassedeprovence.com

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



— petit terrasse —
PROVENCE

(1) Menu Du jour

Le service traiteur par
Michèle Herblin

Salade fraîche de saison

Choix de poisson du jour ou 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. Ce menu peut-être commandé le jour même avant 9h pour une livraison en centre ville.

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 16,95\$
Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid: minimum 20 personnes

Réservations :

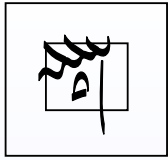
514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petitterrassedeprovince.com

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

www.petitterrassedeprovince.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

(2) Menu " Picasso "

Guacamole d'avocat
au pamplemousse rose

Saumon poché et sa
sauce vierge aux herbes fraîches

Polenta crémeuse aux courgettes

Fromage et fruits secs

Gâteau moelleux aux raisins frais

Petit pain

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 18,50\$
Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid : minimum 20 personnes

Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovence.com

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

www.petiteterrassedeprovence.com

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



(3) Menu " Cézanne "

Le service traiteur par
Michèle Herblin

Rosace de saumon fumé et ses
lentilles vertes du Puy à la Provençale

Rôti de porc confit aux échalotes

Salade verte, tomates, olives noires
et rubans de courgette crue

Fromage et fruits secs

Gâteau moelleux aux raisins frais

Petit pain

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 18,50\$
Minimum 10 plateaux

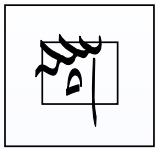
Ce menu peut être servi en buffet froid : minimum 20 personnes

Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovence.com

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

(4) Menu " Van Gogh "

Glacé de petits pois
lamelles de jambon sec
et petits croûtons à l'huile d'olive

Filet de canette à l'orange

Semoule de légumes et fruits secs

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 : 22,00\$
Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid : 20 personnes minimum

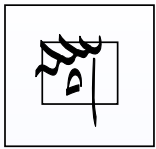
Ce menu servi en buffet chaud : 25,75\$
livraison minimum : 10 personnes
service et cuisinier en plus

Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
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 .



petite terrasse
PROVENCE

Le service traiteur par
Michèle Herblin

(5) Menu "Port de Marseille" tout poisson

Salade de cabillaud à la menthe fraîche,
purée de concombre et pomme verte

Filet de daurade poêlé, sauce aux câpres
Torsades à l'huile d'olive et au basilic
légumes du marché

Salade verte

Fromage accompagné de fruits secs

Fraîcheur d'agrumes
Macaron et mirlitons

Petit pain

Carré de chocolat noir

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 25,00\$
Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet froid : 20 personnes minimum

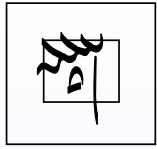
Ce menu servi en buffet chaud : 29,50\$
service et cuisinier sur devis

Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
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 !



petiteterrasse
PROVENCE

(6) Menu "Renoir"

Le service traiteur par
Michèle Herblin

Canard fumé
variation de légumes et fruits en salade

Pièce de boeuf rôtie,
sauce moutarde à l'ancienne,

Pommes de terre rattes
haricots verts frais et petits légumes

Salade de jeunes pousses et herbes fraîches
vinaigrette de figues

Fromage accompagné de fruits frais et noix

Tarte à la ricotta et oranges confites
Gourmandises du jour

Petit pain

Carré de chocolat noir

Bonbon mentholé

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

Menu servi en plateau individuel : 29,00\$

Minimum 10 plateaux

Ce menu peut être servi en buffet : 20 personnes minimum

Menu servi en buffet chaud : 35,00\$

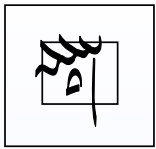
Avec service et cuisinier sur devis

Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovince.com

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



petite terrasse
PROVENCE

A la carte... comme il vous plaira !

*Le service traiteur par
Michèle Herblin*

Les salades :

prix par portion

Salade tricolore : pâtes aux légumes, tomates cerises, fromage de chèvre frais, courgettes crues et coriandre, vinaigrette balsamique	4,50\$
Rubans de légumes crus, sauce aurore : courgettes, carottes, céleri, navets	4,50\$
Salade de lentilles vertes à la Provençale : poivrons rouges, échalotes, herbes fraîches	4,50\$
Salade de riz sauvage aux parfums exotiques : mélange 7 grains, blé et orge, raisins secs, herbes fraîches, échalote, gingembre et orange, vinaigrette de cidre	4,50\$
Taboulé de Provence : semoule de blé, tomates, poivrons, persil, oignons verts, menthe et pignons de pin	4,50\$
Salade mélangée de râpés crus à l'ancienne : courge, carotte, rutabaga, abricots secs, citron et huile d'olive	4,50\$
Salade papillon au canard fumé : pâtes papillon, tomates confites, oignons verts, olives noires et raisins frais	6,00\$
Salade de poulet mariné au basilic : salade verte, effilochée de poulet, basilic, tomates, céleri branche, croûtons aillés	6,00\$
Salade de cabillaud frais et pois chiches à la menthe, huile d'olive et ail rôti	6,00\$

Les entrées froides :

Crème de petits pois glacée, croûtons à l'huile d'olive	5,75\$
Ecrasée de courge au miel et épices douces, dés de pain d'épice	5,75\$
Purée de concombre et pommes vertes, tomates et radis roses	5,75\$
Gâteau d'omelettes provençales : superposition avec poivrons rouges, herbes fraîches, courgettes et ail rôti, tomate confite	5,75\$
Crevettes marinées aux herbes, tomates, pétales de légumes crus, persillade et olives vertes	6,50\$
Papillote de saumon fumé et œuf poché, duxelle de champignons	8,50\$

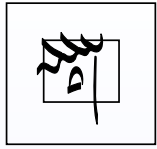
Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovence.com

www.petiteterrassedeprovence.com

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



petit terrasse
PROVENCE

Le service traiteur par
Michèle Herblin

Pot au feu de poulet en gelée, sauce tartare	7,25\$
Homard et grosses pétoncles en salade, pois gourmands, tomates cerises, pousses d'épinards, citron, thym frais, huile d'olive et tapenade de tomates séchées	23,00\$
Terrine de pétoncles et mousse de saumon, sauce aux herbes	13,25\$
Terrine de lapin à l'ancienne aux noisettes et au thym	7,50\$
Rillettes de volaille aux 2 poivres et oranges confites	5,50\$

Les entrées chaudes :

Quiche Provençale : aubergines, tomates, courgettes, tapenade d'olives, oignons	5,50\$
Quiche aux poireaux gratinée	5,50\$
Tarte à la fricassée de champignons et dés de courge	6,50\$
Quiche filet de saumon, purée d'oignons et basilic	7,00\$
Clafoutis de cèpes, pleurotes, champignons blancs et échalotes confites	7,50\$
Crème brûlée au chèvre, pignons de pin rôtis et figues séchées	6,00\$

Les viandes :

Mignon de porc en robe de jambon sec rôti aux herbes de Provence, purée de courges et carottes, écrasée de pommes de terre jaunes à l'huile d'olive	16,00\$
Roulade de jambon blanc et cœurs de laitue braisés, béchamel au fromage doux	15,00\$
Poule de Cornouailles rôtie à l'ail, tomates à la Provençale et purée de céleri rave	16,00\$
Blanquette de dinde à l'ancienne, champignons, oignons et riz pilaf à l'estragon	18,00\$
Poulet farci cuit au four : farce de veau, risotto et salade d'épinards	18,00\$
Bœuf en daube à la Niçoise, pommes vapeur, navets et carottes	17,00\$
Sauté d'agneau aux figues et sa polenta crémeuse	18,00\$
Pot au feu de canard aux épices douces, légumes du marché	22,00\$

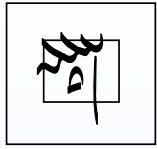
Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovence.com

www.petiteterrassedeprovence.com

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



petiteterrasse
PROVENCE

*Le service traiteur par
Michèle Herblin*

Les poissons :

Papillote de saumon et champignons persillade	16,00\$
Gâteau moelleux de truite, fondue de poireaux et amandes	16,00\$
Filet de doré en écailles de tomates confites, sauce à la tapenade de tomates séchées, ail et curry	15,50\$
Grosses pétoncles poêlées à la fleur de lavande, risotto aux cèpes et dés de courge rissolés	20,00\$
Dos de cabillaud à la provençale, courgettes sautées à l'ail, Tomates et olives noires, sauce huile d'olive et herbes fraîches	20,00\$
L'aïoli comme à Marseille : morue, œuf dur, pommes de terre, choux fleur, haricots verts, carottes, escargots de mer, sauce aïoli	20,00\$
La vraie bouillabaisse, soupe, poissons, homard, légumes, croûtons et rouille : minimum 10 personnes, commande 15 jours à l'avance selon l'approvisionnement des poissons	50,00\$

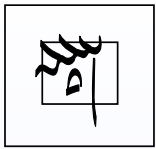
Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovence.com

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

Menu cocktail " rencontre à la Provençale "

Canapés froids

- Tapenade noire,
- Tapenade verte aux amandes
- Pistou de tomates séchées et tomates cerises
- Brandade de morue à la Nîmoise

Bouchées froides ou chaudes

- Brochette de grosse crevette et sa sauce rouille
- Brochette de canard aux pêches
- Brochette de poulet mariné au citron et basilic
- Brochette de légumes croquants, coulis de poivrons bien relevé
- Brochette de porc rôti aux herbes et caramélisé au miel

Bouchées froides ou chaudes

- Assortiment de quiches Provençales variées

Bouchées fromage

- Fromage de chèvre affiné sur pain de campagne, raisins frais et noisettes

Assortiment de desserts

- Tarte Corse à la ricotta et au citron
- Mini crème brûlée à la lavande
- Sablé ganache chocolat café
- Clafoutis aux fruits de saison

Vaisselle et serviettes jetables

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

10 canapés et bouchées au choix : 20,75\$

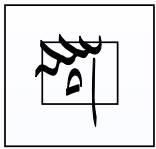
12 pièces froides au choix : 25,00\$

18 pièces cocktail froides et chaudes au choix : 35,00\$
service et cuisinier sur devis

Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovince.com



petite terrasse
PROVENCE

Le service traiteur par
Michèle Herblin

Menu cocktail " Prestige fête et soleil "

Bouchées froides

- Tartelette de tomates confites à la lavande
- Tarte fine de légumes et crevette au pastis
- Rillettes de volaille aux 2 poivres
- Effiloché de canard confit aux raisins et amandes
- Tomate cerise farcie au fromage de chèvre et herbes de Provence
- Feuilleté de poires caramélisées et copeaux de cheddar
- Carpaccio de pétoncles au pamplemousse rose et fleur de sel

Verrines servies froides

- Gaspacho de melon à la menthe fraîche
- Capuccino de lentilles du Puy à l'huile de truffe
- Concassé de tomates fraîches, herbes, olives et zeste de citron
- Marbré de purée de pois chiche, épinard et sésame grillé
- Confit de carottes au curry et échalotes caramélisées
- Persillade de navets et radis roses

Ramequins servis chauds ou froids

- Rôti de porc confit aux abricots et romarin, purée de courge
- Sauté d'agneau aux figues, fine polenta crémeuse au cumin
- Comptée de lapereau aux tomates et oignons confits
- Roulade de bœuf aux aubergines et ail rôti
- Saumon à l'étuvée, pommes de terre bleues à la ciboulette
- Paupiette de sole aux petits légumes, sauce vierge aux herbes fraîches

En dessert

- Tartelette abricot au miel et fleur de lavande
- Truffon de chocolat noir et mousse de yaourt
- Mini cake au thé et fleurs de jasmin
- Sablés du Sud et leur petit pot de crème chocolat café
- Tartelette aux fruits de saison et caramel de beurre salé
- Fraîcheur d'agrumes au miel
- Mignardises et mirlitons
- Macarons multicolores

Vaisselle et serviettes jetables

Prix par personne (taxes et livraison en plus) :

12 pièces froides au choix : 40,50\$

12 pièces froides et chaudes au choix : 47,50\$

18 pièces froides et chaudes au choix : 61,50\$

service et cuisinier sur devis

A votre service !

Réservations :

514 570 3682

Faites vos commandes par courriel :
m.herblin@petiteterrassedeprovence.com

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

Vos commandes :

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

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

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	15.00\$ de 1 à 15 repas 25.00\$ de 15 à 50 repas
Ile de Montréal	20.00\$ de 1 à 15 repas 30.00\$ de 15 à 50 repas
Autres lieux	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.

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 vos repas du Conseil 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.

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

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