



TRAITEUR À EMPORTER
SNACKING CHIC™

MAISON CHRISTIAN FAURE
MAISONCHRISTIANFAURE.CA

FORMULE PETIT-DÉJEUNER



Minimum 6 personnes

« Le viennois » : 14.00 \$/pers.

Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat)

Plateau de fruits découpés

Jus d'orange frais pressé (200ml/pers)

« Le petit français » : 17.00 \$/pers.

Plateau de fromages servi avec toasts briochés

Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat)

Plateau de fruits découpés

Jus d'orange frais pressé (200ml/pers)

FORMULE PAUSE-CAFÉ



Minimum 6 personnes

8.00 \$/pers.

Au choix :

Assortiment de madeleines, cannelés et tigrés

Ou :

Assortiment de cakes citron, marbrés et fruits confits

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons en dehors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

FORMULE DÎNER



Minimum 6 personnes.

« Coffret Lunch » : 23.00 \$/pers.

Sandwich au choix : club de tradition au poulet ou saumon gravlax

Pâtisserie parisienne au choix

Boisson au choix

« Lunch sur le pouce » : 25.00 \$/pers.

Mini navette de poulet

Mini navette de thon

Mini navette de saumon gravlax

Mini salade de quinoa

Tartelette ratatouille mozzarella

Pâtisserie parisienne au choix

Boisson au choix

« Lunch Royal » : 50.00 \$/pers.

Mini tartare de saumon - Mini salade de quinoa

-

Tranche de pâté en croute au foie gras et cèpes

Ou

Club sandwich au saumon gravlax

-

Assiettes de 3 fromages affinées

-

Pâtisserie parisienne au choix

Assortiment de macarons et Chocolats

Boisson au choix

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons en dehors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE



Minimum 6 personnes.

24.00 \$/pers.

Chaque Formule Cocktail Dinatoire comprend sept bouchées,
au choix parmi la liste suivante :

Sélection de canapés salés :

Tartine chèvre et betterave

Tartelette ratatouille mozzarella

Crème de légumes ou Gaspacho de Tomates (Saisonnier)

Mini salade de quinoa

Mini navette de poulet

Mini navette de thon

Mini navette de saumon Gravlax

Sélection de canapés sucrés :

Mini tarte citron meringuée

Mini tarte passion framboise

Mini tarte aux fruits

Mini éclair chocolat

Mini éclair café

Mini éclair Paris Brest

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons en dehors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

À LA CARTE



Nos Plats Froids :

| | | |
|---|-------|----|
| * Sandwich club tradition | 12.00 | \$ |
| * Sandwich club au saumon gravlax | 14.00 | \$ |
| * Salade de quinoa | 12.00 | \$ |
| * Salade de quinoa avec volaille marinée | 13.50 | \$ |
| * Salade niçoise | 13.00 | \$ |
| * Feuillantine de betteraves et chèvre | 14.00 | \$ |
| * Tranche de pâté en croute au foie gras | 14.00 | \$ |
| * Plateau de crudités avec trempette (12 parts) | 23.50 | \$ |
| * Plateau de fromages affinés (12 parts) | 60.00 | \$ |

Nos Plats Chauds :

| | | |
|--------------------------------------|-------|----|
| * Plat du jour | 16.00 | \$ |
| * Bouchée à la reine | 14.00 | \$ |
| * Quiche chèvre courgettes (4 parts) | 15.00 | \$ |
| * Quiche chèvre courgettes (6 parts) | 20.00 | \$ |
| * Quiche jambon fromage (4 parts) | 15.00 | \$ |
| * Quiche jambon fromage (6 parts) | 20.00 | \$ |
| * Crème de légumes | 6.00 | \$ |

Ces plats nécessitent d'être réchauffés sur place

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons en dehors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

Nos Bouchées Salées : (6 pièces)

| | | |
|---|-------|----|
| * Mini salade de quinoa (6 pièces) | 18.00 | \$ |
| * Mini navette de poulet (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Mini navette de thon (6 pièces) | 20.00 | \$ |
| * Mini navette de saumon gravlax (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Tartelettes ratatouille mozzarella (6 pièces) | 18.00 | \$ |
| * Tartines chèvre et betterave (6 pièces) | 18.00 | \$ |
| * « Pâté en croûte » (6 morceaux) | 21.00 | \$ |
| | | |
| * Assortiment de feuilletés salés (15 pièces) | 15.00 | \$ |
| * Pain Surprise (32 mini-sandwichs variés) | 48.00 | \$ |
| * Gougère au fromage (24 pièces) | 24.00 | \$ |
| * Verrines ratatouille chèvre (24 pièces) | 48.00 | \$ |
| * Verrines saumon façon tartare (24 pièces) | 52.00 | \$ |
| * Verrines de gaspacho (24 pièces) | 36.00 | \$ |

Nos Mignardises :

| | | |
|--|-------|----|
| * Mini tartes citron (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Mini millefeuilles (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Mini tartes passion-framboise (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Mini tartes aux fruits de saison (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Mini éclairs chocolat (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Mini éclairs café (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Mini éclairs Paris-Brest (6 pièces) | 21.00 | \$ |
| * Plateau de fruits découpés et petites baies (12 pers.) | 32.00 | \$ |
| * Mini choux garnis (vanille, chocolat ou praliné), (6 pièces) | 21.00 | \$ |

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

Nos Viennoiseries :

| | | |
|---|-------|----|
| * Pain au chocolat (6 pièces) | 19.20 | \$ |
| * Croissants (6 pièces) | 18.00 | \$ |
| * Pain au chocolat aux amandes (6 pièces) | 24.00 | \$ |
| * Croissant aux amandes (6 pièces) | 24.00 | \$ |
| * Madeleines (6 pièces) | 9.00 | \$ |
| * Cannelés (6 pièces) | 19.20 | \$ |

Nos Intemporels (pâtisseries individuelles) :

| | | |
|------------------------------------|------|----|
| * Mille-feuille | 6.75 | \$ |
| * Éclairs Paris-Brest | 6.75 | \$ |
| * Savarin chibouste | 6.75 | \$ |
| * Tarte passion-framboise | 6.75 | \$ |
| * Tarte caramel et chocolat | 6.75 | \$ |
| * Nid d'abeille | 6.75 | \$ |
| * Tarte citron meringuée | 6.75 | \$ |
| * Petit pot de caramel et brownies | 6.75 | \$ |
| * Mont Blanc | 6.75 | \$ |
| * Mogador | 6.75 | \$ |

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

Les Macarons :

| | | |
|------------------------|--------|----|
| * Boite de 6 | 18.00 | \$ |
| * Boite de 12 | 36.00 | \$ |
| * Tour de 50 macarons | 150.00 | \$ |
| * Tour de 95 macarons | 295.00 | \$ |
| * Tour de 140 macarons | 415.00 | \$ |

Parfum disponible : vanille, chocolat, framboise, citron, praline, caramel, noix de coco, cassis, pistache, mangue et fruit de la passion.

Gâteau de Cérémonie :

| | | |
|--|--------------|----|
| * Gâteau « traditionnels » (minimum 6 personnes) | 7.00 la part | \$ |
| * Gâteau personnalisé (minimum 50 personnes) | 8.00 la part | \$ |
| * Décors personnalisé (à partir de) | 60.00 | \$ |

La commande de gâteaux de cérémonie nécessite un rendez vous à notre succursale du 355 place royale. Nos équipes se feront un plaisir de déterminer les saveurs, textures, couleurs et décors qui feront de votre gâteau une pièce unique.

Croquembouche : Notre Spécialité

| | | |
|--------------------------------------|----------------|----|
| * 25 personnes (75 choux) | 192.00 | \$ |
| * 30 personnes (90 choux) | 230.00 | \$ |
| * Décors en sucre tiré (à partir de) | 60.00 | \$ |
| * Base nougatine (à partir de) | 50.00 | \$ |
| * Montage sur le lieu de l'évènement | Nous consulter | |

Nous comptons 3 choux par personnes. Des pièces de tailles supérieures sont possibles, contactez notre service de vente pour des projets personnalisés.

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

Cadeau Corporatif :

| | | |
|--|--------|----|
| * Sac 2 Macarons (minimum 50) | 6.00 | \$ |
| * Ballotins de truffes 100gr | 10.00 | \$ |
| * Petit sac de gourmandises (minimum 30) | 15.00 | \$ |
| * Panier Cadeaux (petit) | 25.00 | \$ |
| * Panier Cadeaux (moyen) | 50.00 | \$ |
| * Panier Cadeaux (grand) | 100.00 | \$ |

Contactez notre service de vente pour toutes personnalisation.

Les Boissons :

| | | |
|--|------|----|
| * Limonade (fait maison) | 3.50 | \$ |
| * Thé glacé Løv (fait maison) | 5.00 | \$ |
| * Coca Cola (bouteille) | 4.00 | \$ |
| * Coca Cola Diète (canette) | 2.00 | \$ |
| * Sprite (bouteille) | 4.00 | \$ |
| * Eau Eska (bouteille) | 2.00 | \$ |
| * Eau Evian (bouteille) | 3.50 | \$ |
| * Eau Fiji (bouteille) | 3.50 | \$ |
| * Perrier (bouteille) | 3.25 | \$ |
| * San Pellegrino (bouteille) | 3.00 | \$ |
| * San Pellegrino aromatisée (canette) | 4.00 | \$ |

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.



Cannelés



Croissants



Croissants au chocolat



Pains au chocolat

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.



Minis Navettes de poulet



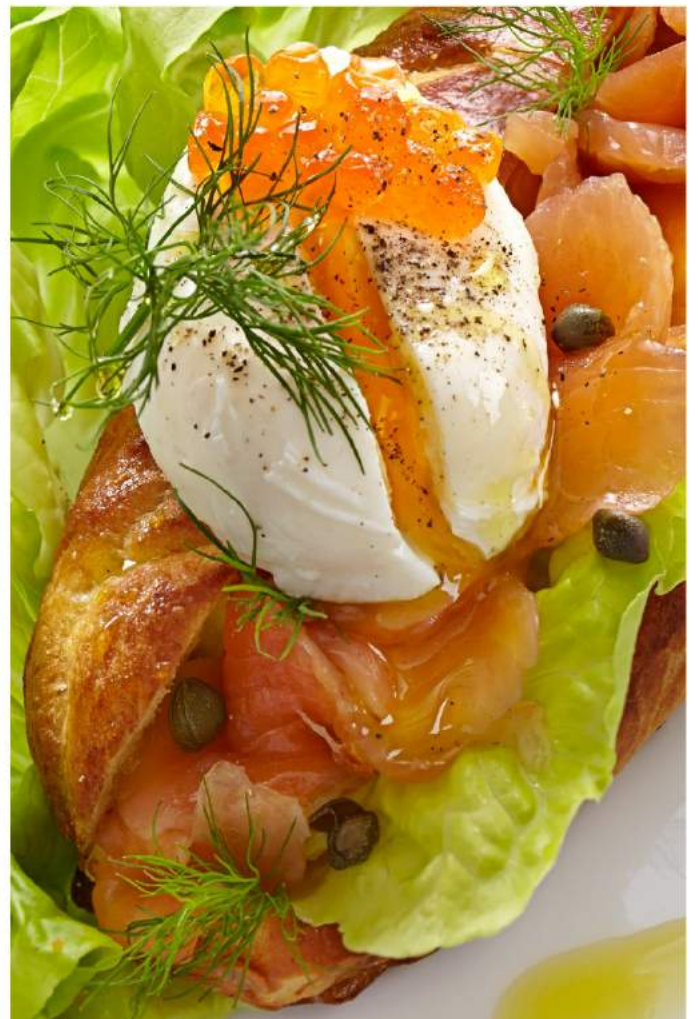
Minis Tartines chèvre et betteraves



Minis navettes de saumon Gravlax



Minis Salade de quinoa de saison



Sandwich de saumon Gravlax

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Afin de garantir un service à la hauteur de nos standards, la Maison Christian Faure n'utilise que des ingrédients frais de meilleure qualité dans la conception de ses produits. Pour cette raison, il se peut que l'un de nos produits soit occasionnellement indisponible.

Commandes :

Pour nous permettre de réaliser vos produits, toute commande doit être réalisée au minimum **48 heures** à l'avance.

Paiements :

L'ensemble de la commande doit être réglé par carte de crédit avant la livraison.

Livraisons :

L'ensemble de nos produits sont disponibles en livraison, sur l'ensemble de l'île de Montréal. Des frais de livraison en sus vous seront facturés indépendamment du montant de votre commande. Nos frais de livraison diffèrent selon votre adresse de livraison. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir un devis.

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.

À VOTRE SERVICE :

514 508-6452 - admin@christianfaure.ca - 355 Place Royale, Montréal, QC, H2Y 2V3



Né à Villefranche-sur-Saône, Christian Faure est séduit dès le plus jeune âge par l'aspect artistique de la pâtisserie. Véritable alchimiste de ce métier, Faure se voit décerner en 1997 le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France. Le maître pâtissier garde toutefois une modestie et une générosité contagieuse, fondant ainsi la MAISON CHRISTIAN FAURE et son école de pâtisserie.

Au cœur de la MAISON CHRISTIAN FAURE, l'école de pâtisserie comprend des Programmes pour Professionnels et Amateurs Sérieux permettant le perfectionnement et l'acquisition des techniques aux différents aspects de cet art. Des bases à la perfection technique au développement du sens artistique, tous les aspects du métier de pâtissier sont rigoureusement enseignés grâce à une formation des plus complètes pourvue exclusivement par des enseignants diplômés Meilleurs Ouvriers de France dont Christian Faure lui-même, ainsi qu'un panel de MOF invités. Les cours pour enfants (Petits Pâtisseries et Anniversaires d'Enfants) viennent éveiller les jeunes aux goûts et à la créativité ainsi que développer leur sens artistique.

NOS SERVICES :

- * Comptoirs et boutiques de pâtisseries
- * École de pâtisserie
- * Gâteaux et pâtisseries sur mesure
- * Location du Salon Privé de l'école
- * Team Building
- * Cadeaux d'entreprise

L'ensemble de nos produits est disponible en livraison, frais de livraison en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis. Tous nos produits sont frais et fait maison. Pour des raisons hors de notre contrôle, il peut arriver qu'un produit soit momentanément indisponible.