ASaP Traiteur

MENU 2025 - 2026

Actuel
Savoureux
Adaptable
Proche

www.asap-polymtl.ca/traiteur-asap

Qu'en es t-il des allergies alimentaires ?

Chez ASaP Traiteur, nous veillons à assurer le plus haut niveau de sûreté pour nos clients en respectant les normes de santé et de sécurité au travail.

Bien que nous soyons très attentifs aux allergies, tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten, de fruits secs, d'arachides, de produits laitiers, de lactose, de soja, de sésame, de poissons, de crustacés et d'œufs. L'ASaP Traiteur ne peut donc pas être responsable des cas d'allergie ou d'intolérance. Cependant, nous utilisons notre système d'icônes pour signaler les allergènes les plus significatifs dans nos plats.

Toutefois, nous proposons des plateaux qui peuvent être ajoutés pour compléter votre repas en fonction de vos besoins spécifiques, ce qui peut être discuté avec notre responsable.

Oeuf

Fruits de mer

Lactose

Poisson

Sésame

Soya

Gluten

Moutarde

Ail

Arachides

Noix

ASaP Traiteur

Commandez

Sur notre site web en remplissant le formulaire de commande
www.asap-polymtl.ca/traiteur-asap

Procédure de commande

Une fois que nous aurons reçu votre demande, notre responsable la vérifiera et vous enverra une confirmation. **Votre commande ne sera pas approuvée tant que vous n'aurez pas reçu cette confirmation.**

Commande et annulation

Pour la réservation de votre événement, les heures d'ouverture du service traiteur sont du lundi au vendredi de 8h00 à 16h00.

La **demande** doit être faite au **moins 72 heures à l'avance**.

Vous avez la possibilité de **modifier votre commande**, y compris le nombre de personnes, **jusqu'à 48h avant l'événement**.

En cas **d'annulation** dans les 48 heures ouvrables de l'événement, des frais de 50% du total de la facture vous seront facturés. À moins de 24 heures ouvrables, l'intégralité des frais s'appliqueront.

Des frais supplémentaires de **25,00$** seront facturés pour les commandes livrées au pavillon **Queen-Mary**.

Paiement

- Il est possible de payer avec le numéro de l'UBR Polytechnique après l'événement. Le numéro UBR doit être indiqué avant avec la commande.

- Pour les paiements par carte de crédit, il est nécessaire de payer à l'avance dans nos bureaux situés au Pavillon Principal, premier étage, bureau B117.

Besoin de conseils ?

Par téléphone **514-340-4711 (POSTE 3696)** Lund.-vend. de 8h00 à 16h00
Par courriel **traiteur@asap.polymtl.ca**

ASaP Traiteur

BOUCHÉES

Les bouchées parfaites
pour un événement de style cocktail!

*Commande minimum de 2 douzaines par variété
Les prix n'incluent pas les taxes
Vaisselle et ustensiles inclus

BOUCHÉES BRONZE

(25$ x douzaine)

Mini wrap à l'avocat, tomates et féta

Tofu tandoori croustillant, oignons confits et sauce chipotle

Tartare de betterave rouge, jaune, kiwi et fromage de chèvre

BOUCHÉES ARGENT

(30$ x douzaine)

Toast de viande fumée et tartare de raisin

ASaP Traiteur

BOUCHÉES

Les bouchées parfaites
pour un événement de style cocktail!

BOUCHÉES OR

(35$ x douzaine)

Crevette poêlée au yuzu, salsa d'ananas et coco

Gravlax de saumon sur blinis, radis frais et wakame

BOUCHÉES DIAMANT

(40$ x douzaine)

Toast au canard effiloché, beurre de roquette et réduction de balsamique

Brochette prosciutto, bocconcini, cantaloup et réduction de balsamique

Rillettes de truite et maquereau fumé, daïkon frais

ASaP Traiteur

BUFFETS FROIDS

Quoi de mieux que de partager?
Découvrez nos nouveaux buffets!

*Prix pour 10 personnes (Commande minimum pour 10 personnes)
Les prix n'incluent pas les taxes

Vaisselle et ustensiles inclus

BUFFET 1 - 165$ (16,50$ x pers.)

Assortiment 20 demi-sandwichs
Wrap poulet croustillant, Sandwich dinde fumée, Sandwich thon, Sandwich végé

Plateau de crudités et trempettes
Carottes, concombre, chou-fleur, cèleri, tomates cerises et poivrons

Plateau de desserts
Tartelettes au citron et brownie chocolat

BUFFET 2 - 190$ (19.00$ x pers.)

Assortiment 20 demi-sandwichs
Wrap poulet croustillant, Sandwich dinde fumée, Sandwich thon, Sandwich végé

Salade de pommes de terre
avec bacon et oignons verts

Salade composée
avec carottes, betteraves et oignons rouges

Plateau de desserts
Tartelettes au citron et brownie chocolat

BUFFET 3 - 260$ (26,00$ x pers.)

Assortiment 20 demi-sandwichs
Wrap poulet croustillant, Sandwich dinde fumée, Sandwich thon, Sandwich végé

Plateau de fromages
Brie, Ste Nitouche, Cheddar, raisins et croûtons

Salade de quinoa
avec orange et edamames

Salade composée
avec carottes, betteraves et oignons rouges

Plateau de desserts
Tartelettes au citron et brownie chocolat

ASaP Traiteur

BUFFET CHAUD

*Commande minimum pour 20 personnes.
Les prix n'incluent pas les taxes

Vaisselle et ustensiles inclus

FORFAIT BUFFET CHAUD

ENTRÉE, PLATS ET DESSERTS

25 $ / personne

1 CHOIX D'ENTRÉE :

(Choix supplémentaire +2$/pers.)

- Crème de tomate et poivron
- Soupe poulet et nouille
- Salade composée (Mesclun, carottes, betteraves, tomates et concombres, vinaigrette balsamique)
- Salade de Quinoa (Orange et Edamame)
- Salade de Betteraves (Carottes, chou-fleur, persil, échalotte)
- Salade César (Laitue Romaine, bacon, parmesan, croûtons, vinaigrette césar)
- Salade de Pâtes (Assortiments de légumes et vinaigrette crémeuse)
- Salade de choux (Carottes, oignon, persil, mayonnaise, vinaigrette)
- Salade de Kale (Pomme et pacane, vinaigrette de cidre)

2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX :

2 choix de protéines et 1 choix de féculent, servis avec les légumes du moment
(Choix de protéine supplémentaire : +5 $/pers.)

Poissons et fruits de mer

- Pavé de saumon méditerranéen (salsa de poivron, tomate et olive)
- Sauté de crevettes au curry et ananas
- Tajine de Morue Noire *+8$/pers.*

Volailles et Viandes

- Roulade de poulet (Farcie aux épinards et noix de pin, jus au thym)
- Poitrine de poulet Marbella (Salsa abricot, raisin, olives, tomates séchées, câpres)
- Poitrine de dinde rôtie (Sauce aux pruneaux et chorizo)
- Filet Mignon de Porc aux agrumes
- Magret de Canard (Sauce aux bleuets) *+8$/pers.*
- Cuisse de canard confite (jus de volaille) *+8$/pers.*

Végétarien

- Tofu croustillant (sauce chipotle)
- Dumplings végétariens (sauce unagi)
- Cannellonis au fromage gratinés (sauce napolitaine)

ASaP Traiteur

BUFFET CHAUD

1 CHOIX DE FÉCULENTS :

(Choix supplémentaire +2$/pers.)

- Pomme de terre grelots rôties
- Riz pilaff
- Semoule aux herbes
- Purée de pomme de terre et courge
- Gratin Dauphinois +3$
- Purée de pomme de terre au cheddar fort (style aligot) +3$
- Pomme de terre gratiné +3$

2 CHOIX DE DESSERTS :

(Choix supplémentaire +2$/pers.)

- Assortiments de mignardises: Éclair au chocolat, Éclair au café, Tartelette chocolat, Tartelette citron, Opéra au café, Bavaroise framboise, Bavaroise pistache, tartelette framboise, tartelette abricot)
- Tartelette au citron (Sans gluten)
- Brownies au chocolat (Sans gluten)
- Tartelette chocolat et caramel (Sans gluten)
- Salade de fruits (Sans gluten)

ASaP Traiteur

FORFAITS DÉJEUNERS

On vous propose différents forfaits préparés pour apporter l'énergie du café et la saveur de nos accompagnements salés ou sucrés à vos réunions d'équipe ou à vos événements

*Prix pour 10 personnes (Commande minimum pour 10 personnes)
Les prix n'incluent pas les taxes

Vaisselle et ustensiles inclus

FORFAIT DA VINCI - 60$* (6$ x pers.)

-Café, lait, crème et sucre
-Jus d'orange frais
-Bagels, fromage à la crème, confiture et beurre

Supplément saumon fumé avec citron, câpres et oignons rouges **+45$**

FORFAIT BLÉRIOT - 65$* (6,5$ x pers.)

-Café, lait, crème et sucre
-Jus d'orange frais
-Assortiment de mini viennoiseries et muffins (2xp)
Croissants, chocolatines et danoises aux pommes

FORFAIT VOLTA - 100$* (10$ x pers.)

-Café, lait, crème et sucre
-Jus d'orange frais
-Assortiment de quatre-quarts (2xp)
Banane, double chocolat, citron pavot et carottes ananas
-Plateau de fromage cheddar et raisins

ASaP Traiteur

FORFAITS DÉJEUNERS

FORFAIT EINSTEIN - 105$* (10,50$ x pers.)

-Café, lait, crème et sucre
-Jus d'orange frais
-Assortiment de mini viennoiseries et muffins (2xp)
Croissants, chocolatines et danoises
-Plateau de fromage cheddar et raisins

FORFAIT TESLA - 110$* (11$ x pers.)

-Café, lait, crème et sucre
-Jus d'orange frais
-Assortiment de mini viennoiseries et muffins (2xp)
Croissants, chocolatines et danoises
-Plateau de fruits frais coupés

ASaP Traiteur

BOÎTES À LUNCH

*Prix pour 10 personnes (Commande minimum pour 10 personnes)
Les prix n'incluent pas les taxes

Vaisselle et ustensiles inclus

Pour des raisons environnementales et pour éviter l'utilisation excessive d'emballages en plastique, au-delà de 50 personnes les boîtes à lunch sont servies en buffet

OPTION POKÉ

165$*
16,50$ x pers..

LE POKÉ EST COMPOSÉ DE RIZ, CONCOMBRE, TOMATE, MANGUE, CAROTTES ET ÉDAMAMES

1 CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE

- SAUMON
- TOFU CROUSTILLANT
- POULET
- CREVETTES

2 CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

- SOJA
- UNAGI
- MAYO-SRIRACHA ÉPICÉ

DESSERT DU MOMENT ET PETIT JUS 300ML INCLUS

AJOUTEZ FROMAGE ET RAISINS DANS LE BOÎTE À LUNCH +3,50$

ASaP Traiteur

BOÎTES À LUNCH

*Prix pour 10 personnes (Commande minimum pour 10 personnes)
Les prix n'incluent pas les taxes

Vaisselle et ustensiles inclus

Pour des raisons environnementales et pour éviter l'utilisation excessive d'emballages en plastique, au-delà de 50 personnes les boîtes à lunch sont servies en buffet

OPTION SANDWICH

150$*
15$ x pers..

1 CHOISISSEZ TES SANDWICHS

Jusqu'à 10 personnes:
choix entre 2 sandwichs et 1 salade

Entre 10 et 20 personnes:
choix entre 3 sandwichs et 2 salades

Au delà de 20 personnes:
choix entre 4 sandwichs et 3 salades

SUR PAIN PANINI
Jambon-Cheddar
Dinde fumée
Thon-Mayo
Poulet Bahn-mi
Végé pâté

SUR WRAP +2$
Poulet Croustillant
Poulet Végé Croustillant
Végé pâté

SUR PAIN MULTIGRAINS +3$

Légumes grillées et fromage chèvre et pousses

Prosciutto avec pesto tomates séchées et pousses

Jambon-Brie et pousses

SUR PAIN FOCACCIA +3$

Focaccia aux charcuteries italiennes, cheddar, pesto tomate séchée et laitue.

Focaccia aux tomates, mozzarella, pesto basilic et laitue

2 CHOISISSEZ UNE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

SALADE QUINOA
avec edamames et orange

SALADE DE PÂTES
légumes frais et sauce crémeuse

SALADE PROVENÇALE
de riz 7 grains

SALADE POMMES DE TERRE
avec bacon et aneth

DESSERT DU MOMENT ET PETIT JUS 300ML INCLUS

AJOUTEZ FROMAGE ET RAISINS DANS LE BOÎTE À LUNCH +3,50$

ASaP Traiteur

BOÎTES À LUNCH

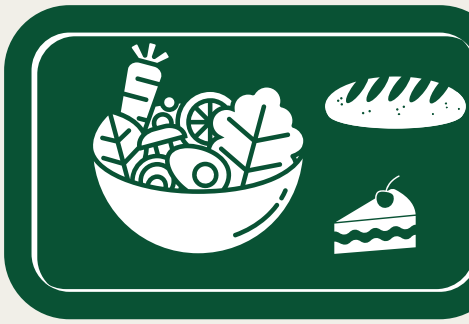
*Prix pour 10 personnes (Commande minimum pour 10 personnes)
Les prix n'incluent pas les taxes

Vaisselle et ustensiles inclus

Pour des raisons environnementales et pour éviter l'utilisation excessive d'emballages en plastique, au-delà de 50 personnes les boîtes à lunch sont servies en buffet

OPTION SALADE

150$*
15$ x pers..



1 CHOISISSEZ VOTRE SALADE PRINCIPALE

SALADE SAUMON FRAIS
quinoa, tomates, concombres, salade, pousses, carottes, betteraves, oignons rouges, câpres et vinaigrette citron

SALADE POULET MEXICAINE
quinoa, tomates, concombres, salade, carottes, betteraves, poulet grillé mariné, haricots rouges, maïs, coriandre et vinaigrette mexicaine.

SALADE CREVETTES
quinoa, tomates, concombres, salade, pousses, carottes, betteraves, sésame, menthe et vinaigrette soja.

SALADE POULET VÉGÉ CROUSTILLANT
quinoa, tomates, concombres, salade, carottes, betteraves, poulet végé croustillant, et vinaigrette balsamique.

SALADE POULET CROUSTILLANT
quinoa, tomates, concombres, salade, pousses, carottes, betteraves, vinaigrette balsamique.

SALADE TOFU CROUSTILLANT
quinoa, tomates, concombres, salade, carottes, betteraves, tofu croustillant, et vinaigrette asiatique.

DESSERT DU MOMENT, PETIT PAIN ET PETIT JUS 300ML INCLUS

AJOUTEZ FROMAGE ET RAISINS DANS LE BOÎTE À LUNCH +3,50$

ASaP Traiteur

À LA CARTE

Vous préférez commander à la carte ? Personnalisez votre commande!

*Prix pour 10 personnes (Commande minimum pour 10 personnes)
Les prix n'incluent pas les taxes

Si vous choisissez uniquement des produits à la carte,
la commande minimale est de 60$.

Vaisselle et ustensiles inclus

PLATEAUX SANDWICHS

PLATEAU SANDWICHS PANINI- 65$

Assortiment de sandwichs panini de jambon-cheddar, dinde-fumée, thon-mayo, poulet Bahn-mi et végé pâté

PLATEAU SANDWICHS FOCACCIA - 75$

-Focaccia aux charcuteries italiennes, cheddar, pesto tomate séchée et laitue.

-Focaccia aux tomates, mozarella, pesto basilic et laitue.

PLATEAU SANDWICHS MULTIGRAINS- 75$

Assortiment de sandwichs de légumes grillées-fromage chèvre et pousses, Prosciutto avec pesto tomate séchées et cheddar et Jambon, brie et pousses.

PLATEAU SANDWICHS WRAP - 70$

Assortiment de sandwichs panini de jambon-cheddar, dinde-fumée, thon-mayo, poulet Bahn-mi et végé pâté

PLATEAU BAGELS FROMAGE CRÈME - 22$

Assorti de bagels avec fromage crème

ASaP Traiteur

À LA CARTE

PLATEAUX FROMAGES ET CHARCUTERIES

PLATEAU DE FROMAGES - 80$

Cheddar, mozzarella, brie, chèvre avec raisins et croûtons

PLATEAU DE CHARCUTERIES - 90$

Jambon blanc, Chorizo et Prosciutto, olives, cornichons et croutons de pain

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES - 150$

Jambon blanc, Chorizo et Prosciutto avec olives, cornichons et croutons de pain. Cheddar, mozzarella, brie, chèvre avec raisins.

PLATEAUX FROIDS

PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTES- 35$

Carottes, concombre, chou-fleur, céleris, tomates cerises et poivrons.

PLATEAU DE FRUITS FRAIS COUPÉS - 70$

Les fruits peuvent varie selon la saison et la dispo :)

Ananas, cantaloup, orange, fraises et raisins

ASaP Traiteur

À LA CARTE

SALADES

SALADE DE PÂTES - 40$

avec sauce crémeuse et légumes

SALADE PROVENÇALE - 40$

de riz 7 grains

SALADE DE POMMES DE TERRE - 40$

bacon, aneth, carottes et betteraves râpées

SALADE DE QUINOA - 40$

orange, edamames, poivrons, concombres

SALADE COMPOSÉE - 30$

Mesclun, carottes, betteraves, tomates et concombres

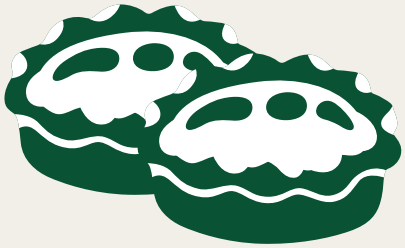
SALADE CÉSAR- 50$

avec laitue romaine, bacon, parmesan, croutons et sauce césar

ASaP Traiteur

À LA CARTE

DESSERTS ET VIENNOISERIES



- **PLATEAU DESSERTS-55$**
  Tartelettes au citron et brownie chocolat
- **PLATEAU BISCUITS - 22$**
  assorti de biscuits aux éclats de chocolat
- **PLATEAU GALETTES AVOINE - 20$**
  assorti de galettes d'avoine
- **PLATEAU MINI VIENNOISERIES - 24$**
  assorti de mini viennoiseries (croissants, muffin et danoises)
- **PLATEAU QUATRE-QUARTS - 22$**
  assorti de quatre-quarts

BOISSONS

- **CAFÉ X 10 PERS. -24,95$**
  Thermos de café servi avec du lait, crème et sucre.
- **PICHET DE JUS D'ORANGE FRAIS - 16,50$**
- **THÉ - 2,20$/UN.**
- **BOUTEILLE DE JUS OASIS 300ML - 2,70$/UN.**
- **BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE ST-JUSTIN 355ML - 2,70$/UN.**
- **BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE ST-JUSTIN 750ML - 4.35$/UN.**
- **BOISSON ÉNERGISANTE GURU 355ML - 4.35$/UN.**
- **KOMBUCHA GUTSY 355ML - 4.35$/UN.**

ASaP Traiteur

PIZZAS ENTIÈRES 16" XL

-Chacune est coupée en 8 parts.

-La livraison ne sera pas effectuée si la commande est inférieure à 3 pizzas et devra être récupérée dans notre local B117.

PIZZA 3 FROMAGES

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Sainte Nitouche

PIZZA FROMAGE PEPPERONI

24,95$ /ch.

Tomate, Mozzarella, Pepperoni

PIZZA LÉGUMES GRILLÉES

Tomate, Mozzarella, poivron rouge, courgette, aubergine, oignon rouge, olives vertes

PIZZA SAUCISSE PIMENT

Tomate, Mozzarella, Saucisse italienne, poivron rouge

PIZZA TOUTE GARNIE

Tomate, Mozzarella, pepperoni, champignon, poivron rouge

+20 pizzas

22,95$/ch.

ASaP Traiteur

LOCATION VAISSELLE

Souhaitez-vous louer de la vaisselle pour votre événement et préférez utiliser de la vaisselle réutilisable?

• Ustensiles	0,63$/pièce
• Tasse à café + sous tasse	0,63$/pièce
• Verre (vin, eau, bière, flûte)	0,63$/pièce
• Petite assiette (entrée, dessert)	0,63$/pièce
• Assiette à pain	0,63$/pièce
• Grande assiette	0,63$/pièce
• Nappe en tissu noir	7,00$/pièce
• Couteaux à gâteau, à pain, à fruits	5,00$/pièce
• Planche à découper	5,00$/pièce

Avez-vous besoin d'un service de serveurs ?

35.00$/h (minimum 3 heures)

Cela ne s'applique pas aux commandes des forfaits et des repas de notre traiteur. La vaisselle, les couverts et les nappes sont inclus dans le prix de toutes nos options.

CONTACTEZ-NOUS

Par téléphone **514-340-4711 (POSTE 3696)**
Lundi au vendredi de 7h à 15h

Par courriel **traiteur@asap.polymtl.ca**