



MENU

2025 - 2026

Actuel
Savoureux
Adaptable
Proche

514-340-4711 (poste 3696)
traiteur@asap.polymtl.ca
Pavillon Principal - 1er étage B115

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.**

Général

- À moins d'ententes particulières, **les forfaits sont proposés pour un minimum de 10 personnes**, à l'exception des items à la carte qui peuvent s'ajouter à votre forfait de base.
- Même si des mesures rigoureuses sont prises, nous ne pouvons garantir l'absence complète de traces d'allergènes.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, aucune nourriture ni boisson ne pourra être reprise.
- Le client peut disposer des items non consommés à la fin de son événement.
- **Au-delà de 2 heures suivant la remise des aliments, le client devient responsable de leur conservation.** Afin d'éviter tout risque de contamination, il lui revient de s'assurer de la salubrité des produits. L'ASaP ne pourra être tenue responsable après ce délai.
- **Le matériel fourni qui est brisé ou perdu sera facturé en conséquence.** La valeur sera déterminée par l'ASaP.

Commande et annulation

- **Toute modification doit être transmise par écrit**, selon les délais suivants :
 - **Pauses-café et collations** : minimum **24 heures** ouvrables avant la livraison
 - **Autres types de commandes** : minimum **72 heures** ouvrables avant la livraison

Passé ces délais, la commande sera facturée en totalité.

Livraison

- **Livraison gratuite pour toute commande de 50 \$ et plus**, livrée aux pavillons **Principal, Lassonde ou JAB de Polytechnique**. Pour toute commande inférieure à 50 \$, des frais de livraison équivalents à la différence seront ajoutés.
- Des **frais fixes de 25 \$ s'appliquent pour les livraisons au Queen Mary, à l'UdeM et au CRIM**. Si le montant de la commande est inférieur à 50 \$, des frais supplémentaires équivalents à la différence s'ajouteront.
- Dans certains cas, des livraisons à d'autres adresses peuvent être possibles. Les frais seront alors calculés en fonction de la distance.

Modalités de paiement

- Une facture sera envoyée après l'événement.
- Le paiement est exigible dans les 15 jours suivant la date d'émission de la facture.
- Il est possible de payer par code **UBR** (code interne à Polytechnique), **chèque, carte de crédit, carte de débit, ou directement sur place** à notre bureau B-115 (1er étage, Pavillon Principal).

Litiges

- L'ASaP ne pourra être tenue responsable de tout manquement contractuel en cas de force majeure, incluant notamment les conflits de travail.
- **Aucun remboursement ne sera effectué**. En cas de problème avec votre commande ou le service, nous vous invitons à nous contacter afin d'en discuter et de trouver une solution satisfaisante.

Besoin de conseils ?

Par téléphone **514-340-4711 (POSTE 3696)**

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

Bureau B-115 (1er étage, Pavillon Principal)

Qu'en est-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.



Gluten



Sans Gluten



Lactose



Sans Lactose



Oeuf



Fruits de mer



Sésame



Moutarde



Noix



Poisson



Soya



Ail



Arachides



Porc



Végétarien

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 SALÉ-SUCRÉ

NOUVEAUTÉ



110\$

- Café, lait, crème et sucre
- Jus d'orange frais
- Croissant au jambon (ou Dinde +5\$) et fromage, sauce dijonnaise, laitue
- Verrine de yogourt avec granola et bleuets

FORFAIT TOAST

NOUVEAUTÉ



100\$

- Café avec lait, crème et sucre
- Jus d'orange frais
- Choix de Toast au guacamole
(1 choix par tranche de 10 pers.)

- avec saumon fumé, oignons rouges et câpres (+15\$)
- avec tomates fraîches et oignons rouges
- avec de prosciutto et tomates



FORFAIT MATIN CHAUD

NOUVEAUTÉ



160\$

MINIMUM 20 PERSONNES

Prix x 10 personnes

- Café avec lait, crème et sucre
- Jus d'orange frais
- Oeuf Omelette
- Patate rissolées aux fines herbes

-Choix de viande:

- Saucisse
- Bacon

FORFAIT BAGELS

65\$

- 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 VIENNOISERIES

70\$

- Café, lait, crème et sucre
- Jus d'orange frais
- Assortiment de mini viennoiseries et muffins (2 x pers)

Croissants, chocolatines et danoises aux pommes

FORFAIT FROMAGES ET DOUCEURS

110\$

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

Croissants, chocolatines et danoises aux pommes

FORFAIT FRUITÉ

115\$

- Café, lait, crème et sucre
- Jus d'orange frais
- Plateau de fruits frais coupés
- Assortiment de mini viennoiseries et muffins (2 x pers)

Croissants, chocolatines et danoises aux pommes

BOUCHÉES

Les bouchées parfaites
pour un événement de style cocktail!

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

Vaisselle et ustensiles inclus



25,00\$ x douzaine



Crevette poêlée
au yuzu, salsa
d'ananas et coco



Mini naan avec
hummus, poivrons
rôti et amande



Tartare de
champignon,
parmesan, truffes
et radis



Brochette
de tomates,
bocconcini
et basilic



Crostini de brie
fondant avec noix
de grenoble,
canneberge et
sirop d'érable



30,00\$ x douzaine



Gravlax de saumon
sur blinis, radis
frais et wakame



Tofu tandoori
croustillant,
oignons confits et
sauce chipotle



Brochette
prosciutto,
bocconcini,
cantaloup et
de balsamique



40,00\$ x douzaine



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



Tartelettes de
bruschetta aux
olives et basilic



Tartare de
saumon, mangue,
poivron, avocats



Magret de canard
fumé, pêche
caramélisé et miel
au romarin



Tartare de thon,
concombre,
sésame, poivron,
servi sur
wonton frit



Pétoncle avec
figue et chips
de prosciutto



Mini guédille
de crevette



BOUCHÉES SUCRÉES

30,00\$ x douzaine



Assortiment de
mini-mignardises



Assortiment
de truffes



Assortiment
de macarons



BUFFETS FROIDS

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

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

Vaisselle et ustensiles inclus

BUFFET CLASSIQUE

185\$

Assortiment 20 demi-sandwichs

- Sandwich dinde fumée  
- Jambon et fromage   
- Thon  
- Légumes grillés, fromage chèvre et pesto   

Salade de macaronis avec sauce crèmeuse et légumes

Gâteau au chocolat noir et framboise

BUFFET WRAP

210\$

Assortiment 20 demi-wrap

- Poulet croustillant, bacon, fromage, laitue et sauce ranch   
- Hummus, poivrons, choux rouge, carottes et laitue  
- Poulet grillé, poivrons, fromage laitue et sauce chipotle  
- Poulet banh-mi avec coriandre, carottes et laitue  

Salade mexicaine - maïs, haricots, oignons, poivrons

Salade composée laitue, choux rouge, carottes, tomates, concombres, radis

Gâteau fromage au caramel salé

BUFFET ITALIEN**NOUVEAUTÉ****240\$****Assortiment 20 demi-sandwichs Focaccia**

- Focaccia au Prosciutto, salami, bocconcini, pesto basilic, tomates et laitue   
- Focaccia aux mortadelle, bocconcini, pesto tomates séchées, tomates et laitue   
- Focaccia aux tomates, bocconcini, artichaut, pesto basilic   

Plateau de fromages (Brie, Sainte Nitouche, Cheddar), raisins et croûtons   **Salade style caprese : Tomates, bocconcini, oignon, pesto et réduction balsamique**  **Mousse Citron**   **BUFFET EXÉCUTIF****NOUVEAUTÉ****300\$****Choix de protéine froide***1 Choix de protéine froide (10 personnes)**2 Choix de protéines froides (20 personnes et +)*

- Suprême de poulet au citron et herbes avec sauce Tzatziki  
- Pavé de saumon teriyaki et sésame (+50\$)   
- Pavé de saumon cajun et salsa d'ananas (+50\$)   

Salade Penne Pesto  **Salade composée de laitue, choux rouge, carottes, tomates, concombres, radis** **Gâteau fromage au caramel salé**  **Tartelette de chocolat**  

Tous les buffets sont également offerts en option sans gluten pour un supplément de 4,00\$ x pers.

BOÎTES À LUNCH

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

Vaisselle et ustensiles inclus

Créez votre boîte à lunch sur mesure :

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

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

+ 20 personnes: choix entre 4 sandwichs et 3 salades

BOÎTES À LUNCH SANDWICH

Sandwich pain Panini (Boîte 15,00\$ x pers.)

Jambon Cheddar   

Dinde fumée  

Thon Mayo   

Végé légumes grillés, fromage chèvre, pesto basilic   

Sandwich pain Wrap (Boîte 17,00\$ x pers.)

Poulet croustillant, bacon, fromage, laitue et sauce ranch   

Poulet grillé, poivrons, fromage laitue et sauce chipotle  

Hummus, poivrons, choux rouge, carottes et laitue  

Poulet banh-mi avec coriandre, carottes et laitue  

Sandwich pain Focaccia (Boîte 18,00\$ x pers.)

Prosciutto, salami, bocconcini, pesto basilic, tomates et laitue   

Mortadelle, bocconcini, pesto tomates séchées, tomates et laitue   

Tomates, bocconcini, artichaut, pesto basilic   

Salade de légumineuse mexicaine 
(maïs, haricots, oignons, poivrons)

Salade de penne pesto basilic, tomates séchées et artichauts

Salade de choux crémeuse 

Salade de macaronis   

Salade de pommes de terres  

Dessert du moment et Eau pétillante Onibi 355ml inclus

BOÎTES À LUNCH SALADE

(Boîte 17,00\$ x pers.)

Choisissez votre salade principale (maximum 3 choix de salades par événement)

Salade César - bacon, croûtons, parmesan, vinaigrette césar 

Salade César Poulet - Poulet croustillant, bacon, croûtons, parmesan, vinaigrette césar 

Salade Hawaïenn: Crevettes, ananas, poivrons, vinaigrette au gingembre 

Salade Asiatique: Tofu croustillant, edamames, poivrons, vinaigrette sésame 

Salade Mexicaine: Poulet grillé, maïs, haricots, vinaigrette chipotle 

Salade de Poulet croustillant: choux rouge, carottes, concombres, radis, vinaigrette balsamique.

Dessert du moment et Eau pétillante Onibi 355ml inclus

(Boîte 17,00\$ x pers.) **BOÎTES À LUNCH POKÉ**

Base de riz avec concombres, carottes, choux, edamames et maïs

Choix de protéine:

- **Saumon** 
- **Thon** 
- **Tofu croustillant** 
- **Crevettes** 
- **Poulet grillé**
- **Poulet Croustillant** 

Maximum 1 choix de protéine par poké et maximum de 3 assortiments de pokés par événement

Dessert du moment et Eau pétillante Onibi 355ml inclus

BOÎTE À LUNCH EXECUTIF

NOUVEAUTÉ

Suprême de volaille au citron et herbes avec sauce Tzatziki (boîte 28\$ x pers) 

Pavé de saumon teriyaki et sésame (boîte 32\$ x pers) 

Pavé de saumon cajun et salsa d'ananas (boîte 32\$ x pers) 

Salade de légumineuse mexicaine  (maïs, haricots, oignons, poivrons)

Salade de penne pesto basilic, tomates séchées et artichauts 

Salade de choux crémeuse 

Salade de macaronis 

Salade de pommes de terres 

Dessert du moment et Eau pétillante Onibi 355ml inclus

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



23\$ /ch.

Trio fondant de mozzarella, parmesan et fromage Fontina (fromagerie Saint-Benoit-du-Lac)

PIZZA PEPPERONI



Tomate, Mozzarella, Pepperoni

PIZZA LÉGUMES GRILLÉES



Tomate, Mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons grillés et mozzarella

PIZZA POULET

Tomate, poulet, poivrons, oignons rouges et mozzarella

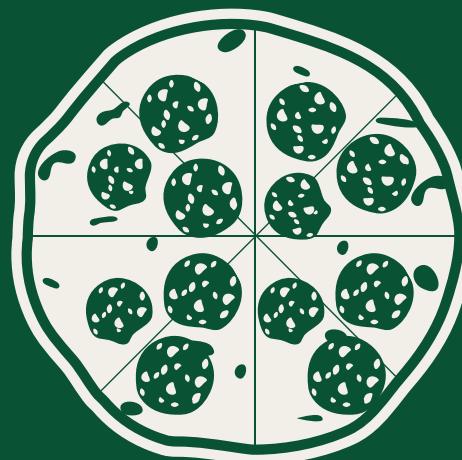
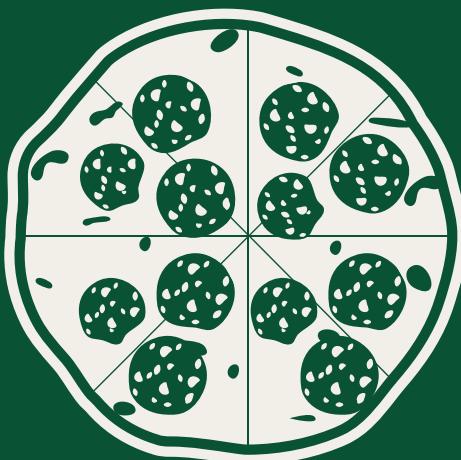
PIZZA TOUTE GARNIE



Tomate, Mozzarella, pepperoni, champignon, poivron rouge

15 à 29 pizzas : **20\$**

30 pizzas et + : **18\$**



À LA CARTE

Vous préférez commander à la carte ou 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 SANDWICHES

70\$

Assortiment de sandwichs PANINI

● ● ●
Jambon-cheddar

● ●
Dinde-fumée

● ● ●
Thon-mayo

● ●
Poulet Bahn-mi

● ● ●
Légumes grillés,
fromage chèvre,
pesto basilic

10 personnes

75\$

Assortiment de sandwichs WRAP



Poulet croustillant, bacon,
fromage, laitue et sauce ranch,



Poulet grillé, poivrons, fromage
laitue et sauce chipotle



Poulet banh-mi avec coriandre,
carottes et laitue



Hummus, poivrons, choux rouge,
carottes et laitue.

10 personnes

80\$

Assortiment de sandwichs FOCACCIA



Prosciutto, salami, bocconcini,
pesto basilic, tomates et laitue,



Mortadelle, bocconcini, pesto
tomates séchées, tomates et
laitue



Tomates, bocconcini,
artichaut, pesto basilic.

10 personnes



35\$

Plateau Bagel fromage à la crème

10 personnes

80\$



Plateau Bagel, saumon fumé, citron, cèpes et oignons rouge

10 personnes

40\$

Plateau de Croissants au
jambon (ou dinde +5\$),
fromage, sauce
dijonnaise et laitue
10 personnes

PLATEAUX FROMAGES ET CHARCUTERIES



PLATEAUX FROIDS ET SALADES



PLATEAUX SUCRÉS ET DESSERTS



Plateau Galette d'avoine

10 personnes

20\$



Plateau mini viennoiseries

10 personnes

25\$



Plateau biscuits

10 personnes

22\$



Plateau Quatre-Quarts

10 personnes

25\$



Verrines de yogourt avec granola et bleuets

10 personnes

NOUVEAUTÉ

35\$

Gâteau choco-framboise

10 personnes

65\$

NOUVEAUTÉ



Gâteau mousse citron

10 personnes

NOUVEAUTÉ

65\$



Tartelette de chocolat

10 personnes

65\$

NOUVEAUTÉ



Gâteau fromage caramel

10 personnes

NOUVEAUTÉ

65\$

NOUVEAUTÉ

PLATEAUX SUCRÉS ET DESSERTS

Plateau Galette d'avoine

10 personnes

20\$

Plateau mini viennoiseries

10 personnes

25\$

Plateau biscuits

10 personnes

22\$

Plateau Quatre-Quarts

10 personnes

25\$

Gâteau fromage caramel

10 personnes



65\$

Tartelette de chocolat

10 personnes

65\$

Gâteau choco-framboise

10 personnes

65\$

Gâteau mousse citron

10 personnes

65\$

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

Verrines de yogourt avec granola et bleuets

10 personnes

35\$

NOUVEAUTÉ

CAFÉ lait, crème, sucre

10 pers

25\$

Pichet Jus orange

10 pers

17\$

Thé assortis
(servi avec eau chaude, sucre et lait)

5 pers

12,50\$

Grande Carafe d'eau 10L

40 pers

5\$

Eau St-Justin 355 ml

2,70\$

Grande Carafe d'eau vitaminé 10L (citron/menthe)

40 pers

10\$



2,70\$

Jus oasis 300ml

Boisson Énergisante Guru 355ml

4,35\$



3,80\$

Boisson Énergisante Ooya 250ml



2,15\$

Eau pétillante Onibi 355ml



4,35\$

Gutsy Kombucha 355ml



3,25\$

Limonade Pétillante Flirt 355ml



2,15\$

Coca Cola / Sprite 355ml



BREUVAGES CHAUDS ET FROIDS



LOCATION VAISSELLE

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

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.

• Ustensiles	0,50\$
• Tasse à café + sous tasse	0,75\$
• Verre (vin, eau, bière, flûte)	0,75\$
• Petite assiette (entrée, dessert)	0,75\$
• Assiette à pain	0,75\$
• Grande assiette	1,00\$
• Nappe en tissu noir	7,00\$
• Couteaux à gâteau, à pain, à fruits	5,00\$
• Planche à découper	5,00\$



Avez-vous besoin d'un
service de serveurs ?
35,00\$/h (minimum 3 heures)

CONTACTEZ-NOUS

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

Par courriel traiteur@asap.polymtl.ca