



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 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.



Gluten



**Fruits
de mer**



Soya



Sans Gluten



Sésame



Ail



Lactose



Moutarde



Arachides



Sans Lactose



Noix



Porc



Oeuf



Poisson



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
rôtis 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 crémeuse 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 salée  

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 salée  

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 🍷🍷

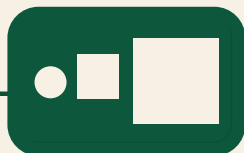
Salade César Poulet – Poulet croustillant, bacon, croûtons, parmesan, vinaigrette césar 🍷🍷

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

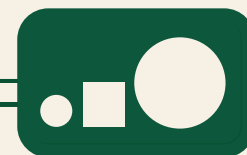
Choix de protéine:

- 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)

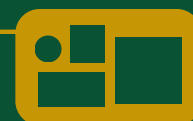
Salade de penne pesto basilic,
tomates séchées et artichauts 🍷🍷🍷

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

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

23\$ /ch.

PIZZA PEPPERONI

Tomate, Mozzarella, Pepperoni

PIZZA LÉGUMES GRILLÉES

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

PIZZA POULET

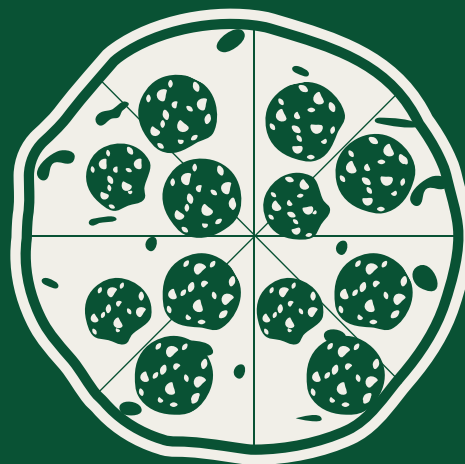
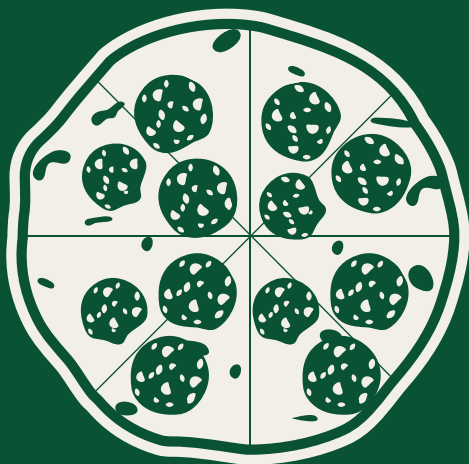
Tomate, poulet, poivrons, oignons rouges et mozzarella

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, câpres 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




Plateau de Fromages:

Cheddar, mozzarella, brie, chèvre avec raisins et croûtons

10 personnes

80\$



Plateau de charcuteries :

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

10 personnes

80\$

PLATEAUX FROIDS ET SALADES




Plateau de crudités et trempettes :

Hummus et sauce tzatziki avec Carottes, concombre, chou-fleur, céleris, tomates cerises et poivrons.

10 personnes

40\$




Plateau de fruits frais coupés :

Ananas, cantaloup, orange, fraises et raisins.

Les fruits peuvent varier selon la saison et la dispo

10 personnes


55\$



Salade composée

10 personnes

30\$



Salade de pâtes

10 personnes


30\$



Salade de pomme de terres

10 personnes

40\$



Salade de penne pesto basilic

Tomates séchées et artichauts

10 personnes

NOUVEAUTÉ

30\$




Salade de légumineuse mexicaine

Maïs, haricots, oignons, poivrons

10 personnes


40\$



Salade César

10 personnes


50\$



Salade de choux crémeuse

10 personnes

40\$



Salade Caprese

10 personnes

NOUVEAUTÉ

60\$

PLATEAUX SUCRÉS ET DESSERTS



20\$

Plateau Galette d'avoine

10 personnes



25\$

Plateau mini viennoiseries

10 personnes



22\$

Plateau biscuits

10 personnes



25\$

Plateau Quatre-Quarts

10 personnes



35\$

Verrines de yogourt avec granola et bleuets

10 personnes

NOUVEAUTÉ



65\$

Gâteau choco-framboise

10 personnes

NOUVEAUTÉ



65\$

Gâteau mousse citron

10 personnes

NOUVEAUTÉ



65\$

Tartelette de chocolat

10 personnes

NOUVEAUTÉ



65\$

Gâteau fromage caramel

10 personnes

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\$

NOUVEAUTÉ



Tartelette de chocolat

10 personnes

65\$

NOUVEAUTÉ



Gâteau choco-framboise

10 personnes

65\$

NOUVEAUTÉ



Gâteau mousse citron

10 personnes

65\$

NOUVEAUTÉ



Verrines de yogourt avec granola et bleuets

10 personnes

35\$

NOUVEAUTÉ

BREUVAGES CHAUDS ET FROIDS

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\$



Eau St-Justin 750 ml

4,35\$

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

40 pers

10\$



Jus oasis 300ml

2,70\$



Boisson Énergisante Guru 355ml

4,35\$



Boisson Énergisante Ooya 250ml

3,80\$



Eau pétillante Onibi 355ml

2,15\$



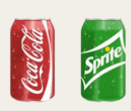
Gutsy Kombucha 355ml

4,35\$



Limonade Pétillante Flirt 355ml

3,25\$



Coca Cola / Sprite 355ml

2,15\$

LOCATION VAISSELLE

Souhaitez-vous louer de la vaisselle pour votre événement
et préférez 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**