

## BOLS BENIAMINO

*disponible du lundi au vendredi - commandez 24h à l'avance (ustensiles inclus)  
servi avec grains anciens, légumes de saison et dessert du jour*

|                                     |                 |    |
|-------------------------------------|-----------------|----|
| <input type="radio"/> Poulet grillé | Bruschetta      | 23 |
| <input type="radio"/> Saumon grillé | Mangue, basilic | 28 |

## BOLS DE SALADES ESTIVALES

*Disponibles du lundi au vendredi - à commander 24 heures à l'avance  
(ustensiles inclus) - servis avec dessert du jour*

|                                       |        |    |
|---------------------------------------|--------|----|
| <input type="radio"/> Tartare de thon | (48oz) | 24 |
| <input type="radio"/> Poulet grillé   | (48oz) | 23 |
| <input type="radio"/> Saumon grillé   | (48oz) | 28 |

## BOÎTE À LUNCH PANINI

*Salade d'accompagnement et dessert inclus*

|                                                  |                                                       |    |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> Steak                      | Crème de gorgonzola, oignons caramélisés, champignons | 21 |
| <input type="radio"/> Poitrine de poulet grillée | Légumes grillés, mayonnaise épicée                    | 21 |
| <input type="radio"/> Porc effiloché             | Oignons marinés, poivrons rôtis, fromage fumé         | 21 |
| <input type="radio"/> Viande fumée               | Salade de fenouil, fromage suisse, Dijon              | 21 |
| <input type="radio"/> Tomate & Fior di latte     | Pesto de pistache                                     | 21 |
| <input type="radio"/> Poulet Milanese            | Pesto, poivrons rôtis, provolone                      | 21 |

*les prix sont sujets à changement sans préavis.*



# Traiteur BENIAMINO

— RESTAURANT —



Que vous organisiez un événement d'entreprise, une occasion spéciale ou un rassemblement intime, notre équipe dévouée s'engage à offrir une qualité exceptionnelle et une expérience culinaire mémorable.

Service traiteur pour toutes occasions  
Contactez-nous : [catering@traiteurmontreal.info](mailto:catering@traiteurmontreal.info)

[www.traiteurmontreal.info](http://www.traiteurmontreal.info) tel: 514.955.5111  
8279 Boul. Langelier, St-Léonard Québec H1P 2B7



# Traiteur BENIAMINO

— RESTAURANT —



DÎNER • LUNCH CORPORATIF • OCCASION SPÉCIALE

ENTRÉES ET SALADES

|                                                                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="radio"/> Arancini Artichauts, épinards, mozzarella (douzaine)                                                          | 55  |
| <input type="radio"/> Croquettes de pommes de terre<br>Mortadelle, mozzarella, fondue aux pistaches (douzaine)                      | 50  |
| <input type="radio"/> Tartare de thon Fenouil, oignons marinés, basilic (servi avec des crostini)                                   | 80  |
| <input type="radio"/> Calamars et crevettes frits Miel épicé                                                                        | 95  |
| <input type="radio"/> Sliders de viande fumée Fromage suisse, miel Dijon, salade de fenouil (douzaine)                              | 60  |
| <input type="radio"/> Sliders de porc effiloché Fromage fumé, oignons marinés, poivrons (douzaine)                                  | 60  |
| <input type="radio"/> Rouleaux de bretzel aux pétoncles Salade de petits pétoncles, estragon, agrumes                               | 90  |
| <input type="radio"/> Salade de betteraves Fromage de chèvre, pommes, noix confites (80oz)                                          | 65  |
| <input type="radio"/> Salade de farro Mortadelle grillée, ricotta, amandes, miel épicé                                              | 65  |
| <input type="radio"/> Salad de riceberry Mangue, noix confites (80oz)                                                               | 65  |
| <input type="radio"/> Salade de roquette<br>Mélange de tomates cerises, mozzarella Bufala, oignons marinés (80oz)                   | 65  |
| <input type="radio"/> Salade de fenouil et choux frisé<br>Figues séchées, graines de courge, Reggiano, vinaigrette au citron (80oz) | 65  |
| <input type="radio"/> Salade de fruits de mer Calamars, crevettes, pétoncles, pieuvre (80oz)                                        | 100 |
| <input type="radio"/> Salade de pâtes Tubetti génoise, caprese (80oz)                                                               | 65  |



PLANCHES APÉRITIVES ET PLATEAUX

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> Planche de bruschetta Bufala, bruschetta, crème gorgonzola, confiture de figes | 75 |
| <input type="radio"/> Plateau de duo frit Arancini (10), Croquettes (10)                             | 85 |
| <input type="radio"/> Salumi Misti Olives, rayon de miel (pain inclus)                               | 80 |
| <input type="radio"/> Assortiment de fromages rayon de miel, confiture de figes, noix (pain inclus)  | 90 |
| <input type="radio"/> Plateau de paninis Choix du chef (5 unités)                                    | 60 |
| <input type="radio"/> Plateau de tortillas Choix du chef (5 unités)                                  | 60 |
| <input type="radio"/> Plateau de desserts Choix du chef (5 unités)                                   | 50 |

PASTA

CAVATELLI OU TORTELLINI

les sélection ci-dessous servent 5 personnes

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> Crème pistache et pancetta .....    | 75 |
| <input type="radio"/> Champignons truffés et bufala ..... | 65 |
| <input type="radio"/> Pomodoro Basilic .....              | 55 |
| <input type="radio"/> Saucisse, Pomodoro et crème .....   | 75 |
| <input type="radio"/> Rosé .....                          | 70 |
| <input type="radio"/> Bolognese de veau .....             | 65 |

PÂTES AU FOUR

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> Lasagna Fiorentina Crème ricotta, épinards ..... | 70 |
| <input type="radio"/> Lasagna bolognese Veau, pomodoro.....            | 65 |

PLATS PRINCIPAUX

les sélections de menu ci-dessous servent 5 personnes

|                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="radio"/> Mix Grill Sauce nduja fumée, cuisses de poulet (10), saucisses (5), crevettes U6-8 (10) | 150 |
| <input type="radio"/> Boulettes de veau Champignons truffés ou pomodoro classique (10 unités)                 | 65  |
| <input type="radio"/> Boulettes de dinde Pesto de pistache ou sauce bbq maison                                | 65  |
| <input type="radio"/> Carré d’agneau Sauce romarin ( 8 côtelettes)                                            | 80  |
| <input type="radio"/> Rôti de veau Vin santo, champignons sauvages                                            | 120 |
| <input type="radio"/> Filet de saumon grillé Mangue, basilic                                                  | 130 |
| <input type="radio"/> Escalope de poulet Garnie de salade de fenouil et miel épicé (10 unités)                | 80  |
| <input type="radio"/> Côtes levées St-Louis BBQ aux figes (10 unités)                                         | 80  |

ACCOMPAGNEMENTS ET LÉGUMES

|                                                                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <input type="radio"/> Insalata mista (80oz)                                                                                                    | 40 |
| <input type="radio"/> Pommes de terre grelot rôties                                                                                            | 40 |
| <input type="radio"/> Légumes de saison rôtis (mixtes ou choix)<br>Rapini, haricots verts, carottes nantaises, poivrons rôtis (selon arrivage) | 40 |
| <input type="radio"/> Salade de pommes de terre calabrese                                                                                      | 40 |

TRAITEUR POUR VOS ÉVÉNEMENTS  
SOCIAUX ET CORPORATIFS.  
CUISINE ITALIENNE AVEC  
UNE TOUCHE MODERNE.



ÉLEVEZ VOTRE EXPÉRIENCE

OSSO BUCCO • FILET DE BOEUF • JARRET D’AGNEAU  
POULPE GRILLÉ • TRIPPA

Demandez-nous pour les prix