

Menu traiteur

<p>Entrées</p> <p>Antipasto 2.75 Assiette de crudités 2.75</p> <p>Bagel et sandwichs</p> <p>Fromage à la crème 3.50 Tomate 6.75 Léger 7.85 Suprême 9.15 Thon 9.15</p> <p>Smoked meat</p> <p>Petit (4oz) 5.85 Régulier (6oz) 7.15 Jumbo (10oz) 9.15</p>	<p>Assiettes - combo</p> <p>Garni 10.60 (Smoked Meat régulier, Salade de choux, Chips)</p> <p>Combiné 10.99 (Smoked Meat régulier, Salade verte)</p> <p>Athéna 11.60 (Smoked Meat régulier, Salade grecque)</p> <p>Brynd 11.50 (Smoked Meat régulier, Salade César)</p> <p>Salades & salades repas</p> <p>Verte 8.45 César 9.50 Grecque 9.75 Planetta 9.99 Thon 9.99</p>	<p>Desserts</p> <p>Desserts assortis 3.75</p> <p>Brevages</p> <p>Liqueur Douce 0,85</p> <p>Ajoutez 4,99\$ à n'importe quel plat principal et obtenez une entrée et un dessert</p> <p>Renseignez-vous à propos</p> <p>de nos boîtes à lunch</p> <p>418-951-9511</p>
---	--	--

Nos services

- Un minimum de 30 personnes est requis.
- Le choix des plats pour votre réception se fait à partir de notre menu affiché ci-dessus.
- La facturation du repas se fait en fonction du nombre de couverts servis lors de l'événement, le montant de la soumission étant alors ajusté à la hausse ou à la baisse.
- Le traiteur se déplace avec son équipement et les membres de son personnel responsable du service au comptoir.
- Tous les services sont préparés sur place.
- Des frais de livraison de 15 % doivent être ajoutés au montant total avant taxes.



21-5-2012

- Il faut prévoir un espace de 100 pi² (environ 9 m²) pour les événements se tenant à l'extérieur et de 50 pi² (environ 4,5 m²) pour ceux ayant lieu à l'intérieur.
- Nous avons besoin d'un accès à deux prises de courant de 15 A chacune pour les services à l'intérieur.
- Notre équipe se présente sur les lieux de l'événement au moins 30 minutes avant le début du service.
- Service aux tables également disponible à partir de 15 \$/ heure par serveur.

BRYND SMOKED MEAT
SERVICE DE TRAITEUR
TÉLÉPHONE : 418.951.9511
INFO@BRYND.CA
www.brynd.ca