

LE BEAU MARCHÉ

- M O N T R E A L -

366 rue Notre-Dame Ouest, Montréal, QC H2Y 1T9 | (438) 380 5757
traiteur@lebeaumarche.ca

Suivez-nous !

  [@lebeaumarchemontreal](https://www.instagram.com/lebeaumarchemontreal)



Le goût près de chez vous

C'est dans un bâtiment classé du Centre historique du Vieux Montréal que se situe Le Beau Marché, un concept entre l'épicerie fine, le magasin de quartier, la boulangerie-pâtisserie et le service traiteur.

Un dessein : Mettre en valeur les productions locales

Les légumes, fruits et fromages viennent de fermes et exploitations environnantes ou des Jardins de Carya. La recherche de l'authenticité et de productions respectant le développement durable, gage de qualité et d'éco-responsabilité ont été une priorité dans le référencement des produits.

« La volonté de privilégier les circuits courts et permettre de retisser des liens entre les producteurs locaux et les clients est au cœur du projet »

Un désir : Vous proposer le meilleur à chaque saison

Le reste des produits provient de maisons montréalaises réputées qui privilégient les matières premières de haute qualité. Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs producteurs et artisans du Québec pour vous présenter leurs produits à travers notre gamme traiteur.

Quelques exemples : les pâtisseries de chez « La Gatelière » ou de la boutique « Douces » qui réalisent les meilleurs canelés de Montréal.

Les sandwiches, fraîchement préparés, sont élaborés avec les baguettes traditions du « Pain dans les Voiles ». Toutes les recettes sont concoctées le jour même par le chef Benoit Lemire qui travaille avec amour les produits à chaque saison et saura faire vibrer vos papilles

Choix de conservateurs naturels, marchandises issues de filières biologiques ou d'agriculture raisonnée, sacs en papier recyclables et récipients réutilisables ou en bois, tout est mis en œuvre pour assurer une démarche écoresponsable et garantir la santé des clients. Nous vous incitons fortement à utiliser notre gamme zéro déchet pour vos événements où l'ensemble de vos plats sont servis sur des plateaux et bols réutilisables consignés.

Vous fournir un service professionnel en s'adaptant le mieux possible à vos besoins et à votre budget. Que cela soit pour un petit-déjeuner, un 5@7 avec vos collègues, un événement privé ou un repas d'affaires, toute l'équipe du Beau Marché sera heureuse de vous faire partager le savoir-faire des artisans québécois et vous faire vivre ainsi qu'à vos invités une expérience culinaire exceptionnelle.

Sommaire

Nos petits déjeuners	p.3
Nos boîtes à lunch	p.4
Nos sandwiches	p.5
Nos salades	p.6
Nos plateaux	p.7
Nos desserts	p.8
Nos bouchées	p.9
Nos plats froids	p.10
Conditions	p.11

Informez-nous de vos restrictions, allergies ou intolérances alimentaires



Végétarien



Sans porc



Sans fruit à coque



Vegan



Poisson



Fruits de mer



Sans gluten

NOS PETITS DÉJEUNERS

Nous travaillons avec un artisan boulanger « le Pain dans les voiles ». Les viennoiseries sont d'une grande qualité et cuites le matin même, il se peut qu'elles arrivent à vous encore chaudes!



Les menus déjeuners

Tous nos menus sont accompagnés d'une salade de fruits maison et d'un smoothie ou jus de fruits.

Sur le pouce

Pain au chocolat ou croissant ou cookie maison (selon disponibilités)
• **14\$ / pers.**

La crêpe sarrasin

Crêpe sarrasin, saumon gravlax, légumes marinés, véganaise
• **19.95\$ / pers.**

Le bagel au jambon

Bagel, jambon blanc, oeuf, Emmental
• **19.95\$ / pers.**

Le grilled cheese

Pain de mie maison, poire, 3 fromages fondants
• **20.95\$ / pers.**

Le bagel au saumon

Bagel, gravlax de saumon, câpres, concombre, oignons rouges, roquette, fromage à la crème ciboulette
• **20.95\$ / pers.**

Le service de thé et de café

Nous pouvons vous louer une machine à café filtre qui accomode jusqu'à 70 personnes. De même pour le thé avec des thermos d'eau chaude. Les thés viennent de chez Camelia Sinensis.

30\$ / 10 pers. (thé OU café)

Les plateaux du matin

Nos plateaux sont zéro déchet. Nous vous fournissons les plateaux et corbeilles consignés

Viennoiseries

Pain au chocolat, croissant
• **3.25\$ / pers.**

Pain aux raisins, pain choco-framboises

• **4.25\$ / pers.**

Fruits frais

Plateau garni d'une sélection de fruits en morceaux, prêts à déguster
• **6\$ / pers.**



NOS BOÎTES À LUNCH

Nos boîtes à lunch s'adaptent à vos besoins. Nous vous suggérons plusieurs options mais nous nous adaptons à vos besoins. N'hésitez pas à nous faire part de vos envies et nous ferons de notre mieux pour adapter notre offre.



LE BEAU
MADOU

Les boîtes à lunch

Choisissez votre sandwich signature parmi nos trois formules, un accompagnement et un breuvage. Minimum de 5 boîtes à lunch par commande

1 Choisissez votre formule

La classique

Le croissant | Le caprese
| Le croque-monsieur | Le
jambon beurre

• 18\$ / pers.

La gourmande

Le Suisse | Le rosette | Le
poulet | Le bagel gravlax |
Le végétarien | Le rilette | Le
podium | Le G.O.A.T

• 20\$ / pers.

La fine bouche

Le philly steak | Le grison |
Le raclette (+4\$) | Le
porchetta | Le bayonne |
L'italien

• 23\$ / pers.

2 Ajoutez un accompagnement de votre choix

*Salades ou Soupe

Salade de saison | Salade taboulé
Salade bocconcini | Salade de
pommes de terre | Salade grecque
| Soupe du jour

OU

Desserts

Macaron | Financier | Brownie
| Cookie de mamie (selon disponibilité)
Muffin au dulce de leche | Canelé

*Pour garantir la préparation des salades, nous demandons qu'au moins 5 personnes choisissent la même option salade.

* Ajoutez un accompagnement supplémentaire dans votre formule +3\$

3 Ajoutez un breuvage

Eau plate et pétillante | Coca-Cola | Soda Gingembre | Sprite | San Pellegrino - orange, lime, citron, orange sanguine

* Retirez le breuvage de votre formule -2\$

Les extras

Charcuterie

Portion individuelle de charcuterie, cornichons et olives

• 5\$ / unité

Fromage



Portion individuelle de fromage, raisins, craquelins

• 8\$ / unité

Fromage & charcuterie

Portion individuelle de fromage et charcuterie

• 10\$ / unité

NOS SANDWICHS

Notre spécialité : du pain de qualité et des produits artisanaux. C'est une combinaison qui fonctionne à tous les coups ! Notre chef cuisinier peut adapter certaines recettes en cas d'allergies et nous avons également la possibilité de vous faire des sandwichs sans gluten, vegan et sans porc au besoin.

Les sandwichs

Le caprese

Bun brioché grillé, tomates, mozzarella, pesto de basilic

Le croque-monsieur

Pain de mie artisanal, Emmental, jambon blanc, béchamel, cornichons

Le poulet

Pain baguette, poulet grillé mariné au pesto, mayonnaise césar maison, salade roquette, compotée de poivrons, crème balsamique

Le Suisse

Pain baguette, jambon, Emmental, beurre, cornichons

Le rosette

Pain baguette, rosette de Lyon, beurre, cornichons

Le rillettes

Pain baguette, rillettes de porc et canard, cornichons, moutarde de Dijon (sur demande)

Le Bayonne

Pain baguette, jambon de Bayonne (prosciutto), pesto de basilic, tomates séchées, mozzarella, herbes de Provence, huile d'olives

L'italien

Pain baguette, mortadelle, pesto de basilic et tomates séchées, mozzarella, crème balsamique, roquette

Le porchetta

Baguette au levain, porchetta, roquette, tomates séchées, ricotta

Les classiques | 10\$ chaque

Le croissant

Croissant, jambon blanc, œuf brouillé, béchamel, Emmental

Le jambon beurre

Pain baguette, jambon, cornichons, beurre

Les gourmets | 12\$ chaque

Le gravlax

Bagel, gravlax de saumon, fromage à la crème ciboulette, câpre, concombre, oignon rouge, roquette

Le végétarien

Pain baguette, pesto, aubergine grillée, végété pâté au tofu, compotée de poivrons, tomates

Le podium (poulet végété)

Wrap de seitan BBQ, houmous, compotée de poivrons, fromage Louis d'Or

Le G.O.A.T

Pain baguette, fromage de chèvre, oignons caramélisés, miel, noix, roquette

Les fines bouches | 14\$ chaque

Le philly steak

Pain ciabatta, Emmental, compotée de poivrons, bavette d'aloyau, moutarde de Dijon

Le raclette (+4\$)

SAISONNIER

Pain baguette, viande des grisons, pomme de terre, oignons caramélisés, fromage à raclette, cornichons (sans porc)

Le grison

Pain baguette, viande des grisons, beurre, cornichon (sans porc)

 Option santé : Tous nos sandwichs peuvent être réalisés dans des wraps.

NOS SALADES

Notre chef réalise des salades en fonction des produits de saison et de vos exigences en termes d'allergies. Nous réalisons toutes ces salades pour les boîtes à lunch pour un minimum de 5 unités par commande

Les salades individuelles

Poke végétarien

Riz à sushi et riz sauvage, carottes, concombre, poivrons, edamames. Vinaigrette wafu maison

• 14.50\$ / unité

Salade de pommes de terre

Pommes de terre, câpres, cornichons, concombres, poivrons, œuf dur, *chorizo. Mayo épicée

• 15\$ / unité

* Option sans porc : -1\$

Salade César au poulet

Salade romaine, tomates, œuf dur, croûtons, poulet grillé à la portugaise. Sauce César maison

• 17\$ / unité

Poke aux crevettes

Riz à sushi et riz sauvage, carotte, crevettes nordiques, concombre, poivrons, edamames. Vinaigrette wafu maison

• 18.50\$ / unité

Salade niçoise

Haricots verts frais, pommes de terre, thon émietté, œuf dur, poivrons. Vinaigrette moutarde

• 18\$ / unité

Poke saumon

Riz à sushi et riz sauvage, tartare de saumon, carottes, concombre, poivrons, edamames. Vinaigrette wafu maison

• 19.50\$ / unité

Les salades à partager

Les bols salades | 40\$ chaque
(Convient pour une dizaine de personnes)

Salade de pommes de terre

Pommes de terre, câpres, cornichons, concombres, poivrons, œuf dur, *chorizo. Mayo épicée

*Option sans porc disponible

Salade taboulé

Semoule de blé, tomates, poivrons, concombre, persil, oignons verts, citron, menthe et huile d'olives

Salade de saison

Création du chef en fonction de la saisonnalité des produits

Salade grecque

Tomates de saison, olives, concombres, feta, poivrons. Vinaigrette citron et huile d'olives origan

Salade bocconcini

Tomates de saison, échalotes, mozzarella de bufflone, basilic. Vinaigrette balsamique



NOS PLATEAUX

Nos plateaux vous font découvrir les richesses des artisans et du terroir québécois. Réalisés à partir de produits artisanaux de grande qualité, nous avons sélectionné pour vous les meilleurs artisans de notre belle région vous permettant de déguster les fromages fermiers, les charcuteries artisanales ainsi que les légumes de saison des producteurs du Québec.

Les plateaux apéros

Nos plateaux sont zéro déchet. Nous vous fournissons les plateaux et corbeilles consignés

Le végétarien ou végétalien

Assortiment de légumes prédécoupés avec des petits dips, houmous, tapenades et autres salsas maison

• 6\$ / pers.

Le charcuterie

Assortiment de charcuteries artisanales et condiments : olives, cornichons et noix. Corbeille de pain, crostinis maison et/ou crackers

• 8\$ / pers.

Le fromage

Assortiment de fromages fermiers et condiments : raisins, fruits secs et noix. Corbeille de pain, crostinis maison et/ou crackers

• 10\$ / pers.

Le fromage & charcuterie

Assortiment de fromages fermiers, de charcuteries artisanales et condiments : olives, cornichons fruits secs et noix. Corbeille de pain, crostinis maison et/ou crackers

• 18\$ / pers.

Le marin

Saumon gravlax, dips au crabe et tarama, brochettes de crevettes marinées.. Corbeille de pain, crostinis maison et/ou crackers

• 10\$ / pers.

* Option caviar : suppl. de 30\$ / pers.

Possibilité de personnaliser vos plateaux à votre goût. (Fromage de vache, chèvre, brebis. Pâte dur, molle, bleue, type de charcuterie,...)

* Option sans gluten, sans noix et sans porc disponible sur l'ensemble de nos plateaux

Idéal pour vos réceptions, buffets, 5@7, lunch ou repas entre collègues ou amis

Les prix indiqués sont des suggestions. N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes et spécificités pour votre événement. Votre satisfaction est notre priorité, c'est pourquoi nous nous adaptons à vos demandes et à votre budget.

Notre équipe passionnée est dédiée à la création d'œuvres d'art culinaires uniques qui raviront vos convives.

NOS DESSERTS

Nous travaillons avec plusieurs chefs pâtisseries locaux. Nous avons sélectionné nos desserts en fonction des spécialités et savoir-faire de chacun afin de vous offrir le plus bel assortiment de douceurs disponibles à Montréal.

Nos desserts

Financier | 2.50\$

Pâte d'amandes, farine, beurre, citron, framboise

Macaron | 3\$



Citron | framboise | fraise | chocolat noir | caramel fleur de sel | café | matcha | chai

Cookie de mamie | 4\$

(selon disponibilités)

Double chocolats | Avoine et morceaux de chocolat | Avoine et dattes

Canelé | 4.35\$

Sucre, beurre, œufs, lait, Tonka, Rhum

Muffin dulce de leche | 5\$

Muffin au caramel dulce de leche et sucre glace

Carré | 5.50\$

Dattes | Framboises | Citron
Flocons d'avoine, beurre, sucre et une purée de dattes ou framboises ou citron

Brownie | 6\$



Chocolat noir 70%, sucre, beurre, oeufs et farine

Tartelette choco-caramel | 7.95\$



Chocolat noir 70 %, caramel fondant à la fleur de sel, pâte sucrée

Tarte au citron | 7.95\$



Pâte sucrée, purée de citron, chocolat 70%, beurre, sucre, œufs, meringue

Opéra | 8.50\$



Recette maison de gâteau chocolat aux noisettes, biscuit pâte d'amande, mousse Azélia chocolat noisettes, ganache café, noisettes caramélisées

Les plateaux sucrés

Nos plateaux sont zéro déchet. Nous vous fournissons les plateaux et corbeilles consignés

Fruits frais

Plateau garni d'une sélection de fruits en morceaux, prêts à déguster

• 6\$ / pers.

Les douceurs du Beau Marché

Plateau garni d'un assortiment de nos délicieux desserts

• 7\$ / pers.

Toutes nos pâtisseries et viennoiseries sont artisanales et sans conservateurs. Un régal pour vos papilles et le meilleur moyen de terminer votre événement en beauté.

NOS BOUCHÉES

Quel plaisir de se rassembler! Le chef vous offre des bouchées pour tous les goûts. Généreuses, savoureuses et fraîches, elles sauront faire le bonheur de vos convives.

Après tout.... du bon monde et de la bonne bouffe c'est un peu ça le bonheur.

Les bouchées

Minimum de 10 portions par variété

Les végétariennes

Arancini aux champignons | 4\$

Beignet de courge et menthe | 4\$

Gougères aux trois fromages | 4\$

Crostini à la purée d'aubergine aux herbes | 4\$

Feuilleté ricotta tomate confite et huile d'olives | 4.50\$

Verrine de betteraves, mousse cheddar et céleri-rave | 4.50\$

Endives poire pochée, noix de Grenoble et Roquefort | 5\$

De la terre

Chorizo grillé, purée de haricots et pico de gallo | 4.50\$

Mousse de foie de volaille, compotée d'échalottes et pistache | 4.50\$ 

Cake apéro gruyère, chorizo et tapenade d'olives | 4.50\$

Croqueta de jamón | 4.50\$

Polpette d'agneau au zaatar et sauce raïta | 5.50\$ 

Torchon de foie gras et oignons caramélisés sur brioche | 8.50\$ 

De la mer

Tataki de thon albacore wakamé, oignons frits, graines de sésame et sauce wafu | 4.50\$ 

Cake aux herbes fraîches, saumon gravlax, chèvre et avocat | 4.50\$ 

Mousse de pois vert et menthe, crevettes nordiques aux épices Bloody Caesar | 4.50\$ 

Pommes de terre grelots farcies à la brandade de morue et caponata | 5\$ 

Verrine de crevettes nordiques, mayonnaise japonaise, sriracha et huile de sésame | 5\$ 

Crabcake et mayonnaise japonaise | 8.50\$ 

* 10% de réduction à l'achat de 20 unités par variété

NOS PLATS FROIDS

Affamés et pressés? Nos tables d'hôtes composées d'une mise en bouche, de fromages fins, d'un plat principal et d'un dessert sauront combler votre appétit en un rien de temps. Des plats froids originaux et délicieux vous changeront de la routine. Parfait pour les rencontres d'affaires ou pour remercier vos équipes.



Les plats froids

Minimum de 5 plats froids par commande

Cake de betterave et chèvre

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Cake de betterave et chèvre à l'huile de noix et huile de ciboulette
Salade César
Dessert du moment

• 27\$

Porc tonnato

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Porc tonnato, filet de porc cuit lentement avec vinaigrette tonnato
Salade César
Dessert du moment

• 28\$

Tataki de saumon

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Tataki de saumon, salade de nouilles soba
Salade César
Dessert du moment

• 33\$

Tartare de boeuf

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Tartare de boeuf façon Beau Marché
Salade César
Dessert du moment

• 30\$

Carpaccio de boeuf

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Carpaccio de boeuf, roquette, crème de parmesan, câpres frites et oignons frites
Salade César
Dessert du moment

• 38\$

Paupiette de veau

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Paupiette de veau et julienne de légumes chimichurri
Salade César
Dessert du moment

• 32\$

Burrata et tomates

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Burrata, tomates, croûtons et légumes du moment
Salade César
Dessert du moment

• 28\$

Brochette de crevettes

Mise en Bouche
Fromage et craquelins
Brochette de crevettes sauce cocktail, vermicelles de riz et légumes du moment
Dessert du moment

• 30\$

NOUS JOINDRE

Demande de soumission

Envoyez-nous un courriel à traiteur@lebeaumarche.ca

Contactez-nous

Par courriel à traiteur@lebeaumarche.ca

Par téléphone au (438) 380 5757

Siteweb

www.lebeaumarche.ca

Adresse du magasin

366 rue Notre-Dame Ouest, Montréal, QC H2Y 1T9

QUESTIONS ?

Livraison

Frais de livraison à prévoir

Commande

Minimum 48h à l'avance

Location d'équipement et matériel

Tarif sur demande

Option Sur-Mesure Chef à la maison

Appelez-nous pour en savoir plus



LE BEAU MARCHÉ

- MONTREAL -

366 rue Notre-Dame Ouest, Montréal, QC H2Y 1T9 | (438) 380 5757
traiteur@lebeaumarche.ca

Follow us !

  [@lebeaumarchemontreal](https://www.instagram.com/lebeaumarchemontreal)



The taste close to you

Le Beau Marché is situated in a historically classified building in the heart of Old Montreal, offering a unique blend of a gourmet store, neighborhood shop, bakery-pâtisserie, and catering service.

A purpose : Highlighting local products

Vegetables, fruits, and cheeses come from nearby farms and operations including Jardins de Carya. The search for authenticity and products that respect sustainable development, a guarantee of quality and eco-responsibility, has been a priority in product selection.

« The willingness to favor short supply chains and reestablish connections between local producers and customers is at the core of the project. »

A desire : Offering you the best of each season

The remaining products come from renowned Montreal houses that prioritize high-quality raw materials. We have chosen the finest producers and artisans from Quebec to showcase their products through our catering range.

Some examples: the pastries from “La Gatelière” or the “Douces” boutique which make the best canelés in Montreal.

The sandwiches, freshly prepared, are made with the traditional baguettes from “Pain dans les Voiles”. All recipes are concocted the same day by chef Benoit Lemire who lovingly works with seasonal product, and will thrill your taste buds.

Selection of natural preservatives, goods from organic or sustainable agriculture, recyclable paper bags and reusable or wooden containers, everything is done to ensure an eco-responsible approach and guarantee the health of customers. We strongly encourage you to use our zero waste range for your events where all of your dishes are served on returnable reusable trays and bowls.

Providing you with a professional service, adapting as best as possible to your needs and budget. Whether for breakfast, a happy hour with your colleagues, a private event or a business meal, the entire Beau Marché team will be delighted to share with you the know-how of Quebec artisans and provide you and your guests with an exceptional culinary experience.

Summary

Our breakfasts	p.3
Our lunch boxes	p.4
Our sandwiches	p.5
Our salads	p.6
Our platters	p.7
Our desserts	p.8
Our bouchées	p.9
Our cold dishes	p.10
Conditions	p.11

Please inform us of any dietary restrictions, allergies, or intolerances.



OUR BREAKFAST

We work with an artisan baker “le Pain dans les voiles”.
The pastries are of high quality and baked the very morning; they may arrive to you still warm!



Breakfast menu

All our menus are served with a homemade fruit salad and a smoothie or fresh juice.

Sur le pouce

Chocolate croissant or croissant or
homemade cookie (subject to availability)

• 14\$ / pp.

La crêpe sarrasin

Buckwheat crepe, gravlax salmon, marinated
vegetables and vegan mayonnaise

• 19.95\$ / pp.

Ham Bagel

Bagel, ham, egg, Emmental cheese

• 19.95\$ / pp.

Grilled cheese

Homemade sandwich bread, pear, three
melted cheeses

• 20.95\$ / pp.

Salmon Bagel

Bagel, gravlax salmon, capers,
cucumber, red onion, arugula, chive
cream cheese

• 20.95\$ / pp.

Coffee and Tea service

We can rent you a filter coffee machine that serves
up to 70 people. The same goes for tea, with hot
water thermoses. The teas come from Camelia
Sinensis.

30\$ / 10 pp. (tea OR coffee)

Morning platters

Our trays are zero waste. We provide you with returnable trays and baskets.

Viennoiseries

Chocolate croissant, croissant

• 3.25\$ / pp.

Raisins roll, chocolate and raspberry
croissant

• 4.25\$ / pp.

Fresh fruits

Platter filled with a selection of ready-to-
eat fruit pieces

• 6\$ / pp.



OUR LUNCH BOXES

Our lunch boxes are adaptable to your needs. While we provide various options, we can customize them to suit your specific requirements. Please do not hesitate to share your preferences, and we will make every effort to tailor our offerings accordingly.



LE BEAU
MADONNE

Lunch Boxes

Choose your signature sandwich from our three options, one side and one beverage.
Minimum of 5 lunch boxes per order.

1 Choose your menu

La classique

Le croissant | Le caprese
| Le croque-monsieur | Le
jambon beurre

• 18\$ / pp.

La gourmande

Le Suisse | Le rosette | Le
poulet | Le bagel gravlax |
Le végétarien | Le rilette | Le
podium | Le G.O.A.T

• 20\$ / pp.

La fine bouche

Le philly steak | Le grison |
Le raclette (+4\$) | Le
porchetta | Le bayonne |
L'italien

• 23\$ / pp.

2 Add a side of your choice

*Salads or Soup

Seasonal salad | Taboulé salad |
Bocconcini salad | Potato salad |
Greek salad | Soup of the day

OR

Desserts

Macaron | Financier | Brownie
| Grandma's Cookie | Dulce de
Leche Muffin | Canelé

*To ensure the preparation of the salads, we request that at least 5 people choose the same salad option.

✱ Add an extra side to your package for +\$3.

3 Add a beverage

Still and sparkling water | Coca-Cola | Ginger soda | Sprite | San Pellegrino - orange, lime,
lemon, blood orange.

✱ Remove the beverage from your menu - \$2.

Extras

Charcuterie

Single serving of charcuterie,
pickles and olives

• 5\$ / pp.

Cheese



Single serving of grapes,
cheese and crackers.

• 8\$ / pp.

Cheese & Charcuterie

Single serving of cheese
and charcuterie

• 10\$ / pp.

OUR SANDWICHES

Our specialty: high-quality bread and artisanal products. It's a winning combination every time! Our chef can adjust certain recipes in case of allergies and we also have the option to make gluten-free, vegan, and pork-free sandwiches as needed.

Our sandwiches

Le caprese

Grilled brioche bun, tomatoes, mozzarella and basil pesto

Le croque-monsieur

Artisanal sandwich bread, Emmental cheese, white ham, béchamel sauce, pickles

Le poulet

Baguette bread, grilled chicken marinated in pesto, homemade Ceasar mayonnaise, arugula salad, pepper compote, balsamic cream

Le Suisse

Baguette bread, ham, Emmental cheese, butter, pickles

Le rosette

Baguette bread, rosette de Lyon, butter, pickles

Le rilette

Baguette bread, pork and duck rillettes, pickles, Dijon mustard (upon request)

Le Bayonne

Baguette bread, Bayonne ham (prosciutto), basil pesto, sun-dried tomatoes, mozzarella, herbs de Provence, olive oil

L'italien

Baguette bread, mortadella, basil pesto and sun-dried tomatoes, mozzarella, balsamic cream, arugula

Le porchetta

Sourdough baguette, porchetta, arugula, sun-dried tomatoes, ricotta

Les classiques | 10\$ each

Le croissant

Croissant, white ham, scrambled egg, béchamel sauce, Emmental cheese

Le jambon beurre

Baguette bread, ham, pickles, butter

Les gourmets | 12\$ each

Le gravlax

Bagel, salmon gravlax, chive cream cheese, capers, cucumber, red onions, arugula

Le végétarien

Baguette bread, pesto, grilled eggplant, tofu vegetables pâté, pepper compote, tomatoes

Le podium (veggie chicken)

BBQ seitan wrap, hummus, pepper compote, Louis d'Or cheese

Le G.O.A.T

Baguette bread, goat cheese, caramelized onions, honey, nuts, arugula

Les fines bouches | 14\$ each

Le philly steak

Ciabatta bread, Emmental cheese, bell pepper compote, bavette steak, Dijon mustard

Le raclette (+4\$)

SAISONNIER

Baguette bread, grisons meat, potatoes, caramelized onions, raclette cheese, pickles

Le grison

Baguette bread, grisons meat, butter, pickles

 Healthy Option: All our sandwiches can be made in wraps.

OUR SALADS

Our chef creates salads based on seasonal products and your allergy requirements. We prepare all these salads for lunch boxes with a minimum order of 5 units.

Individual salads

Vegetarian Poke

Sushi rice and wild rice, carrot, cucumber, bell pepper, edamame. Homemade wafu vinaigrette

• 14.50\$ / pp.

Potato salad

Potato, capers, pickles, cucumber, bell pepper, hard-boiled egg, *chorizo.

Spicy mayo

• 15\$ / pp.

* Free-pork option: -1\$

Chicken Caesar salad

Romaine lettuce, tomato, hard-boiled egg, croutons, Portuguese-style grilled chicken. Homemade Caesar dressing

• 17\$ / pp.

Shrimp Poke

Sushi rice and wild rice, Nordic shrimp, carrot, cucumber, bell pepper, edamame. Homemade wafu vinaigrette

• 18.50\$ / pp.

Niçoise salad

Fresh green beans, potatoes, flaked tuna, hard-boiled egg, bell pepper.

Mustard vinaigrette

• 18\$ / pp.

Salmon Poke

Sushi rice and wild rice, salmon tartare, carrot, cucumber, bell pepper, edamame. Homemade wafu dressing.

• 19.50\$ / pp.

Sharing salads

Potato salad

Potato, capers, pickle, cucumber, bell pepper, hard-boiled egg, *chorizo.

Spicy mayo

*Free-pork option available

Taboulé salad

Wheat couscous, tomato, bell pepper, cucumber, parsley, green onion, lemon, mint, olive oil

Seasonal salad

Chef's creation based on the seasonality of the products

Salad Bowls | 40\$ / each

(Suitable for about 10 people)

Greek salad

Seasonal tomato, olives, cucumber, feta cheese, bell pepper. Lemon and olive oil oregano vinaigrette

Bocconcini salad

Seasonal tomato, shallot, buffalo mozzarella, basil. Balsamic vinaigrette



OUR PLATTERS

Our platters introduce you to discover the riches of Quebec artisans and local products. Made from high-quality artisanal products, we have selected for you the best artisans in our beautiful region, allowing you to taste farmhouse cheeses, artisanal charcuterie as well as seasonal vegetables from Quebec producers.

Apéros platters

Our trays are zero waste. We provide you with returnable trays and baskets.

Veggie

Assortment of pre-cut vegetables with small dips, hummus, tapenades, and other homemade salsas

• 6\$ / pp.

Charcuterie

Assortment of artisanal charcuterie and condiments: olives, pickles, and nuts. Bread basket, homemade crostini, and/or crackers

• 8\$ / pp.

Cheese

Assortment of farm cheeses and condiments: grapes, dried fruits and nuts. Bread basket, homemade crostini and/or crackers

• 10\$ / pp.

Cheese & Charcuterie

Assortment of farm cheeses, artisanal charcuterie, and condiments: olives, pickles, dried fruits, nuts. Bread basket, homemade crostini and/or crackers

• 18\$ / pp.

Seafood

Gravlax salmon, crab dips, tarama, marinated shrimp skewers. Bread basket, homemade crostinis, and/or crackers

• 10\$ / pp.

* Caviar option: \$30 extra per person

Possibility to customize your platters to your taste. (Cow, goat, sheep cheese. Hard, soft, blue cheese, types of charcuterie, etc.)

* Gluten-free, nut-free and pork-free option available on all of our platters

Perfect for your events, buffets, happy hours, lunches, or dinners with colleagues or friends.

The displayed prices are just suggestions. Feel free to share your event's requests and specifics with us. Your satisfaction is our utmost concern which is why we adapt to your requests and budget.

Our passionate team is dedicated to creating unique culinary masterpieces that will thoroughly delight your guests.

OUR DESSERTS

We collaborate with several local pastry chefs. We have chosen our desserts based on the specialties and expertise of each one to provide you with the finest assortment of sweets available in Montreal.



Our desserts

Financier | 2.50\$

Almond paste, flour, butter, lemon, raspberry

Macaron | 3\$

Lemon | raspberry | strawberry | dark chocolate | salted caramel | coffee | matcha | chai

Grandma's cookie | 4\$

(subject to availability)

Double chocolate | Oatmeal with chocolate chunks | Oatmeal with dates

Canelé | 4.35\$

Sugar, butter, eggs, milk, Tonka bean, rum

Dulce de leche muffin | 5\$

Dulce de leche caramel muffin with powdered sugar

Square | 5.50\$

Dates | Raspberries | Lemon
Oats, butter, sugar, and a puree of dates, raspberries, or lemon

Brownie | 6\$

70% dark chocolate, sugar, butter, eggs, and flour

Chocolate caramel tartlet | 7.95\$

70% dark chocolate, soft salted caramel, sweet pastry

Lemon tart | 7.95\$

Sweet pastry, lemon puree, 70% chocolate, butter, sugar, eggs, meringue

Opéra | 8.50\$

Homemade recipe for hazelnut chocolate cake, almond paste biscuit, Azélia chocolate hazelnut mousse, coffee ganache, and caramelized hazelnuts

Sweet platters

Our trays are zero waste. We provide you with returnable trays and baskets.

Fresh fruits

Platter filled with a selection of ready-to-eat fruit pieces

• 6\$ / pp.

Les douceurs du Beau Marché

Platter featuring an assortment of our delightful desserts

• 7\$ / pp.

All our pastries and baked goods are handcrafted and preservative-free. A treat for your taste buds and the best way to conclude your event beautifully.



OUR BOUCHÉES

How delightful it is to gather! Our chef presents a variety of delectable bouchées to suit everyone's tastes. These generous, flavorful, and fresh treats will surely delight your guests.

Because, in the end, being with wonderful people and enjoying great food is what happiness is all about.



Bouchées

Minimum of 10 servings per variety

Vegetarian

- Mushroom arancini | 4\$
- Squash and mint beignet | 4\$
- Three-cheese gougères | 4\$
- Herb-infused eggplant puree crostini | 4\$
- Puff pastry with ricotta, sun-dried tomato, and olive oil | 4.50\$
- Beetroot verrine with cheddar mousse and celeriac | 4.50\$
- Endives with poached pear, walnuts, and Roquefort | 5\$

From the land

- Grilled chorizo, bean puree and pico de gallo | 4.50\$
- Chicken liver mousse with shallot compote and pistachio | 4.50\$ 
- Gruyère, chorizo, and olive tapenade apéro cake | 4.50\$
- Croqueta de jamón | 4.50\$
- Lamb polpette with zaatar and raïta sauce | 5.50\$ 
- Foie gras torchon and caramelized onions on brioche | 8.50\$ 

From the sea

- Albacore tuna tataki with wakame, crispy onions, sesame seeds, and wafu sauce | 4.50\$ 
- Fresh herb cake with gravlax salmon, goat cheese, and avocado | 4.50\$ 
- Green pea and mint mousse with spicy Bloody Ceasar Nordic shrimp | 4.50\$ 
- Baby potatoes stuffed with cod brandade and caponata | 5\$ 
- Nordic shrimp verrine with Japanese mayo, sriracha, and sesame oil | 5\$ 
- Crab cake and Japanese mayo | 8.50\$ 

* You get a 10% off when purchasing 20 units per variety

OUR COLD DISHES

Feeling famished and in a rush? Our set menus, complete with an appetizer, fine cheeses, a main course, and a dessert, will satisfy your appetite. These unique and delectable cold dishes are a tasty twist to the daily routine. Ideal for business meetings or as a gesture of gratitude to your teams.

Cold dishes

A minimum of 5 cold dishes per order

Beet and goat cheese cake

Appetizer
Cheese and crackers
Beet and goat cheese cake with walnut oil and chive oil
Caesar salad
Dessert of the day
• **27\$**

Pork tonnato

Appetizer
Cheese and crackers
Slow-cooked pork tonnato with tonnato dressing
Caesar salad
Dessert of the day
• **28\$**

Salmon tataki

Appetizer
Cheese and crackers
Salmon tataki with soba noodle salad
Caesar salad
Dessert of the day
• **33\$**

Beef tartare

Appetizer
Cheese and crackers
Beau Marché-style beef tartare
Caesar salad
Dessert of the day
• **30\$**

Beef carpaccio

Appetizer
Cheese and crackers
Beef carpaccio with arugula, parmesan cream, fried capers, and fried onions
Caesar salad
Dessert of the day
• **38\$**

Veal paupiette

Appetizer
Cheese and crackers
Veal paupiette with vegetables julienne and chimichurri
Caesar salad
Dessert of the day
• **32\$**

Burrata and tomatoes

Appetizer
Cheese and crackers
Burrata, tomatoes, croutons, and seasonal vegetables
Caesar salad
Dessert of the day
• **28\$**

Shrimp skewer

Appetizer
Cheese and crackers
Shrimp skewer with cocktail sauce, rice vermicelli, and seasonal vegetables
Caesar salad
Dessert of the day
• **30\$**



CONTACT US

Need a quotation

Send us an email at traiteur@lebeaumarche.ca

How to reach us

Via email at traiteur@lebeaumarche.ca

By phone at (438) 380 5757

Website

www.lebeaumarche.ca

Store location

366 rue Notre-Dame Ouest, Montréal, QC H2Y 1T9

QUESTIONS ?

Delivery

Delivery fees to be expected

Order

Minimum 48 hours in advance

Equipment and material rental

Pricing upon request

Custom Chef Service at Home

Call us for more information

