Brynd MC / TM Smoked Meat

20-6-2013

Menu traiteur

Entrées

Antipasto	4.95
Assiette de crudités	4.95

Bagel et sandwichs

Fromage à la crème	3.95
Tomate	6.95
Léger	8.55
Suprême	10.15
Thon	10.15

Smoked meat

Petit (4oz)	6.15
Régulier (6oz)	7.45
Jumbo (10oz)	9.35

Assiettes - combo

Garni (Smoked Meat régulier, Salade de choux, Chips)	11.15
Combiné (Smoked Meat régulier, Salade verte)	11.45
Brynd (Smoked Meat régulier, Salade César)	11.95
Athéna (Smoked Meat régulier, Salade grecque)	12.10

Salades & salades repas

Verte	9.65
César	10.55
Grecque	10.85
Planetta	11.35
Thon	11.85

Desserts

Desserts assortis	4.25

Brevages

Liqueur Douce	2.55

Ajoutez 5,49$
à n'importe quel plat principal et obtenez une entrée et un dessert

Renseignez-vous à propos

de nos boîtes à lunch

418-951-9511

Nos services

- Un minimum de 300$ taxes et livraison en sus sera facturé par déplacement de notre équipe traiteur.
- 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 17 % doivent être ajoutés au montant total avant taxes.

- 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 20 minutes avant le début du service.
- Service aux tables également disponible à partir de 20 $/ heure par serveur.
- Les prix affichés sont sujet à changements sans préavis.

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