

L'IMPOSTEUR RESTO TRAITEUR
2380 RUE CARTIER
SAINTE-JULIENNE

L'IMPOSTEUR
TRAITEUR & PRÊT À EMPORTER



VÉGÉ À EMPORTER

25 - 28 NOV.

LIVRAISON
GRATUITE

450.831.2787

LIMPOSTEURTRAITEUR@GMAIL.COM

individ. / familial

 Dumplings maison 9,85 / 36,75
farcis de protéine végétale, embeurrée de
choux, sauce schezwan, carotte, courgette

Risotto aux champignons 9,75 / 35,75
Crèmeux de maïs, fromage bleu, noix ou
graines

Tofu au "beurre" 9,50 / 34,00
Mijoté à l'indienne onctueux, légumes

 Parmentier 9,50 / 34,00
Purée de céleri-rave et pomme, protéine
végétale

 Tajine 9,50 / 34,00
Couscous, labneh maison, date, pois chiche,
ras el hanout (végane = sans labneh)

Salade de fruits (500ml / litre) 6,00 / 9,75

 Biscuit 2,00

Barre granola de Roxy 2,75

 Creton végété 5,50

Chausson aux pommes 3,25

"Chips" de noix de coco
érable BBQ maison
 4,55

Sandwich de gaufre, tofu
croustillant, pomme,
verduze, sauce moutarde-
érable

"Faky-thon" Sandwich au
pois chiche et légumes,
 végénaise

Tacos maison, tofu et
 carotte marinée

Tarte pomme, poire et
chocolat
 10,05

CONGELÉ *quantités limitées

Potages 500ml ou litre (différentes variétés) / Pad thaï / Gâteau aux épices douces
Sauce spaghetti 500ml ou litre / Tofu bourguignon / Saucisses portugaises plat /
Lasagne roulée (végane) / Boulettes tempeh et orzo / "Pain de tofu" /

COMMENT LE TRAITEUR FONCTIONNE ?



UN MENU QUI CHANGE À TOUTES LES SEMAINES

Une sélection de 5 plats végétariens, aucune quantité minimum exigée (sauf pour la livraison)

Nous collaborons avec les producteurs locaux.
La majorité de nos préparations sont faites maison (sauces, cuissons, etc.)

Les plats sont servis frais, mais vous pouvez les congeler.

LES PORTIONS FAMILIALES ?

Elles font l'équivalence de 4 à 6 généreuses portions.

OÙ SE PROCURE-T-ON LES PLATS ?

Directement au restaurant, à Sainte-Julienne, durant les heures d'ouverture. Nous acceptons tous les modes de paiements. Pour la livraison, nous l'effectuons les vendredis entre 10h et 14h. Si vous n'êtes pas présents, vous pouvez laisser une glacière à l'extérieur.

COMMENT COMMANDER ?

Pour être garantis.es d'avoir vos plats, nous vous conseillons de passer votre commande avant le mercredi 17h, par courriel (limposteurtraiteur@gmail.com) ou par le messenger Facebook. Nous affichons le menu tous les samedis vers 16h.

LIVRAISON GRATUITE

le vendredi 27 nov.
ou samedi 28 nov.

*nous acceptons les commandes
jusqu'au mercredi 25 nov. 17h

**SAINTE-JULIENNE / ST-LIN /
ST-ESPRIT / ST-JACQUES /
RAWDON / ET +++
MINIMUM 30\$**

**JOLIETTE / MASCOUCHE /
TERREBONNE / REPENTIGNY /
ET +++
MINIMUM 60\$**

450.831.2787

limposteurtraiteur@gmail.com

virement interac ou comptant

L'IMPOSTEUR
TRAITEUR & PRÊT À EMPORTER



Végé

VINS D'IMPORTATIONS PRIVÉES



ROUGE

Tejo Mesa Tinto 2017, Gota
(Portugal)
-31-

Syrah Càcous, Mousseripe
*Nature (France)
-36-

BLANC

Femmes Fatales 2017, Carpe Diem
(Moldavie)
-31-

Tejo Mesa Branco 2018, Gota
(Portugal)
-31-

BIÈRES

Milles Îles (Terrebonne)

Blonde Belge, Rousse Irlandaise,
Brown Ale, Brohemian Rhasberry,
Celsius Coco, IPA Américaine,
Steke (Macallen/Épitaphe),
Pale Ale Juicy, Espresso Kenya AA
Lagabière (St-Jean-Sur-Richelieu)

Ta moins forte

(6,75 à l'unité ou
Mixt Pack de 4 = 23,00)

Les petits cailloux, Ferme du Mont
Benault (France)
*Bio-Nature (France)
-36-

ORANGE

Zibibbo Solerte, Vino Lauria (Italie)
-35-

BULLES

Glera Brut, Apriori (Moldavie)
-32-

Merci aux agences:

Les filles du Vigneron, Mon Caviste,
À travers le vin, Bacchus76, Boires,
Volet importation, La QV, AOC