

# SERVICE TRAITEUR

## CRÉEZ L'ÉVÉNEMENT AVEC EDWARD SMOKED MEAT !

Que ce soit pour un petit groupe ou un grand rassemblement, nous avons la formule qu'il vous faut. De la boîte à lunch au buffet, en passant par des repas chauds ou une impressionnante découpe de viande en direct, chaque option est personnalisable pour s'adapter à vos besoins. Faites vivre à vos invités l'expérience authentique Edward Smoked Meat, avec nos accompagnements légendaires qui font toute la différence !

EDWARDSMOKEDMEAT.COM



450-718-0577

De 10 à  
500 invités,  
on s'occupe  
de tout !



## REPAS DE VIANDE FUMÉE CLASSIQUE

15 À 20 BOÎTES . . . . 18,50 \$ / boîte

21 À 40 BOÎTES . . . . 17,95 \$ / boîte

41 ET PLUS . . . . . 16,95 \$ / boîte

**DÉCOUPE  
DE VIANDE  
SUR PLACE** . . . 25,95 \$ / personne  
*MINIMUM DE 40 PERSONNES*  
Coupe de viande à volonté pendant 1h30, servie avec nos chips maison, salade de chou, salade de patates, cornichons et autres marinades.

## BOÎTES À LUNCH

à partir de 17,95 \$  
*MINIMUM DE 15 BOÎTES*

- 1 sandwich au choix**  
Baguette Deli, Poulet à la grecque, Végé-Grillé, Wrap au bœuf tex-mex
- 1 salade au choix**  
Salade de macaroni, salade style grecque, salade de patates fumées, salade de chou
- 1 dessert du jour**
- 1 salade de fruits ou crudités**

## VIANDE FUMÉE TRANCHÉE CHAUDE

3 À 5 KG . . . . . 50 \$ / kg

5 À 45 KG . . . . . 48 \$ / kg

45 KG ET PLUS . . . . . 45 \$ / kg

VIANDE MAIGRE + 7 \$ / kg

**Edward**  
SMOKED MEAT