

Listo!

Pour la France!
CATERING®

DEL POUR A DONDE QUIERAS



REUNIONES • JUNTAS DE TRABAJO • EVENTOS • COFFEE BREAKS • BRINDIS
INAUGURACIONES • VIAJES • FESTEJOS • VUELOS • CELEBRACIONES
Y HASTA ANTOJOS ESPONTÁNEOS...



Panna cotta de yogurt

Pag.17

¿Qué es esto?

Índice

página
24

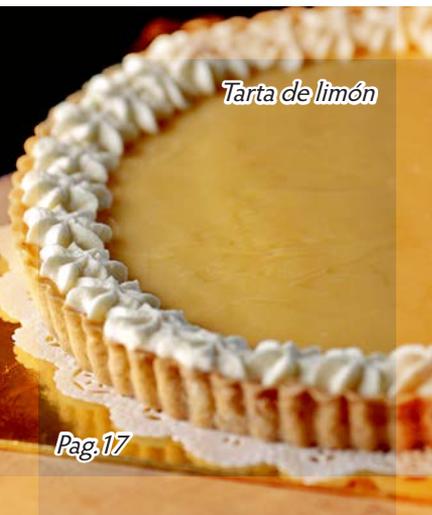
Tengo en mi poder el folleto que casi me resuelve la vida... 😜

y Prometo serle Fiel en lo próspero y en lo adverso, en eventos, antojos personales, juntas de trabajo y hasta funerales. Guardarlo y consultarlo todos los días de mi vida (ya sin exagerar: compartirlo, hojearlo en tiempo libre, confiar y relajarme.... blah, blah, blah...)



Pastel mousse de chocolate

Pag.17



Tarta de limón

Pag.17



Preparamos con los mejores y más frescos ingredientes disponibles en el mercado, garantizando el mejor sabor

SOMOS **GARANTÍA**

Pour la France!
CATERING

¡Always fresh!



Pag. 9

Pan lavash

¿Cuánto ordeno?

En las páginas 13 y 23 encontrarás tips.



Pag. 19

Blondas

¿Cuándo ordeno?

Todo es fresco y natural. Entre más tiempo tengamos para ayudarte es mejor. Hay opciones disponibles al momento en Blonda 🌻



Brochetita capresse

Pag. 15

¿Cómo ordeno?

Llamando al **450 5000** o al **485 5550**



Tostaditas del amor

Pag. 15

¿Y el precio?

Escanea el QR al reverso de este catálogo o visita www.pourlafrance.com.mx/catalogolisto/precios para encontrar los precios vigentes de los códigos.



Charola wichitos y volovanes

Pag. 13

¡Siempre fresco!

Por la mañana

*Opciones frescas,
naturales y recién
horneadas por
nuestra panadería*



SALUDABLE / WHOLESOME

- V** **Avena** en agua o leche **con fresas y miel de abeja / almendras laminadas**
Oatmeal w/berries & honey..... \$A11 individual | \$A12 10 personas | \$A13 20 personas
- V** ✂ **Fruta fresca** de la estación / *Seasonal fruit*..... \$A14 individual | \$A15 charola 10 px | \$A16 charola 20 px
Con yogurt ó cottage, miel y granola / 📷 pag. 2
Yogurt or cottage, honey & granola +\$M1 individual | +\$M2 10 personas | +\$M3 20 personas

MUY MEXICANO

- Barbacoa** de Cachete..... \$A42 500 gr | \$A43 1 kilo
- 🌻 **V** **Chilaquiles / Chilakit** 📷 pag. 21
Un kit: Totopos, salsa (roja o verde) y nuestra mezcla de quesos listos para calentar, ensamblar y disfrutar. *Diced tortilla, red or green sauce and our cheese blend ready to fix anytime, anywhere* \$A1 4 personas
con pollo / add chicken | \$A2 4 personas
- Las Gorditas** 📷 pag. 2
En harina o nixtamal. DELICIOSAS
Asado de puerco, chicharrón, 🍷 frijolitos con queso, 🍷 rajas con queso,
🍷 nopalitos en chile colorado, picadillo, 🍷 papita con chile, deshebrada..... \$A41 12 piezas | \$M37 ó piezas extras
mayoreo

EUROPEO

- V** **Continental**
Croissant de mantequilla servido con fruta fresca, un trozo de queso brie, mantequilla y jalea de la casa
A rich, flaky croissant served with fresh fruit, a wedge of ripe brie, butter and in house made jam spread..... \$A3 individual | \$A4 10 personas | \$A5 20 personas
- ✂ **Croissant Bon Jour** 📷 pag. 25
Omelette delgado a la mantequilla, montado en croissant con gruyere gratinado, tomate y tocino.
A thin buttered omelette on a croissant, with melted gruyere, bacon and tomato..... \$A6 individual | \$A7 10 personas | \$A8 20 personas
- 🌻 **Quiche Loraine Pour la France!** 📷 pag. 21
Nuestro clásico Quiche Loraine
A classic egg custard baked in a tender pie crust..... \$A9 rebanada | \$A10 ó personas

CAFE Y JUGOS/ COFFEE & JUICES

- 🌻 **Café mezcla PLF recién molido / coffee** \$A31 500 gr | \$A32 kilo
- Jugo de naranja / *orange juice* \$A33 12 oz. | \$A34 galón**
- Jugo de toronja / *grapefruit juice* \$A35 12 oz. | \$A36 galón**
- Jugo verde / *green juice*..... \$A37 12 oz. | \$A38 galón**
- Agua de jamaica con guayaba / *guaba-hibiscus* \$A39 galón**
- Limonada de pepino con yerbabuena / *cucumber & mint lemonade*..... \$A40 galón**

*Con 500 grs de café servimos aproximadamente 35 tazas.

**1 galón: aprox 12 porciones



Ningún desayuno está completo sin café recién hecho y jugo de fruta recién exprimido.

Tenemos disponible jugos frescos, naturales y recién exprimidos en galón o en porcion individual: 12 oz.
No breakfast is complete without freshly brewed coffee and juice. Brew a pot of our freshly roasted Pour la France! blend. Juices available in single servings or by the gallon.

V Vegetariano

🕒 Ordenar 72 hrs antes de su evento

✂ Muy cómodos y óptimos para llevar de viaje.

🌻 Disponibles al momento en Blonda

Para ordenar llame a los teléfonos que aparecen en cotraportada, 48-72 horas antes de su evento. Kindly allow 48-72 hours advance notice.
Consulte los precios en www.pourlaface.com.mx/catalogo/precios



Ensalada mediterránea

Pag. 5

Pag. 5



Tabule de lentejas

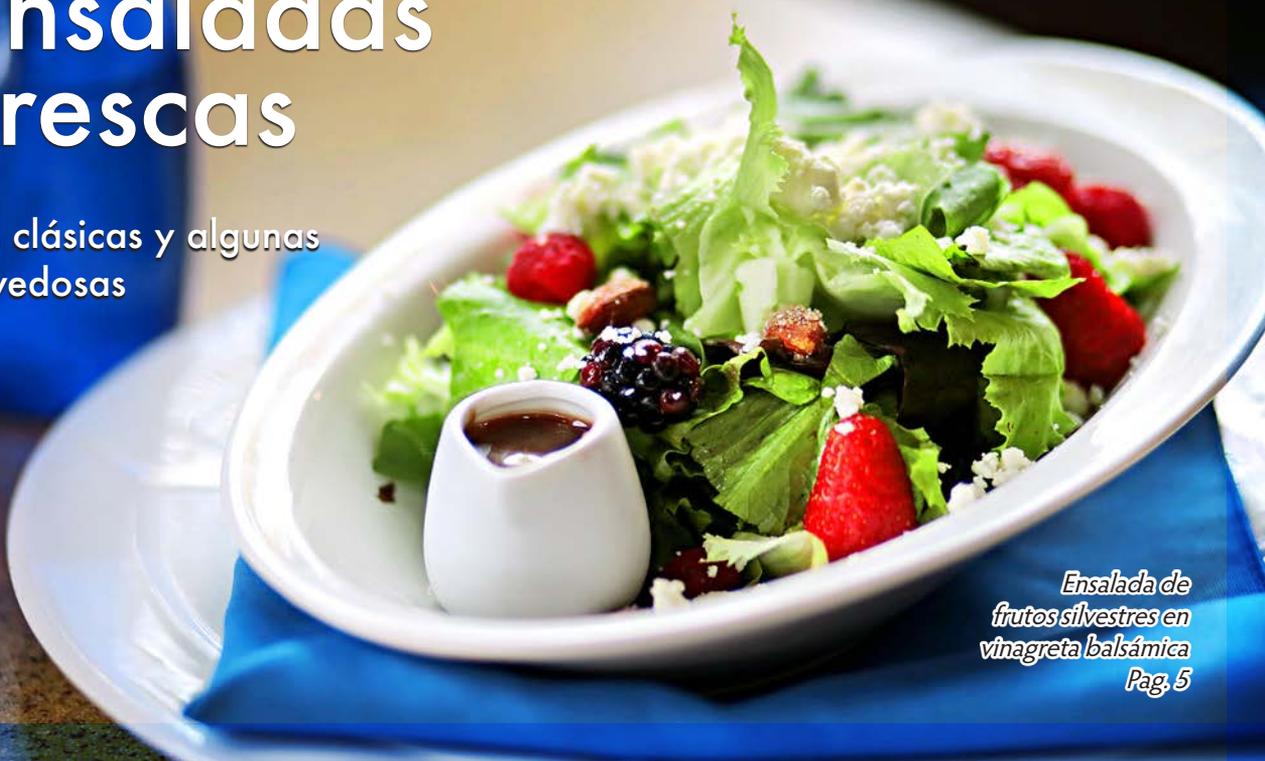


Fusilli a la griega

Pag. 5

Ensaladas Frescas

Las clásicas y algunas novedosas



Ensalada de frutos silvestres en vinagreta balsámica
Pag. 5

ENSALADAS

5

Camarones al coco

Sobre mezcla de lechugas y aderezo de semillas de amapola (poppy seed)
Coconut shrimp served over Mixed greens, topped with our PSD*

\$B1 individual
\$B2 10 personas
\$B3 20 personas

✈️ V Caprese

Rodajas de tomate y mozzarella fresca espolvoreados con albahaca fresca.
Tomatoe and fresh mozzarella slices topped with fresh basil

\$B26 10 personas

🌻 ✈️ V César (la nuestra no lleva huevo)

Crujiente lechuga romana, parmesano, crotones y aderezo César
Caesar salad (egg less) Crisp romaine, parmesan, croutons and Caesar Dressing

\$B4 individual
\$B5 10 personas
\$B6 20 personas

✈️ V Frutos silvestres en vinagreta balsámica 📷 pag. 4

Mezcla de lechugas orgánicas con fresas, moras y frambuesas, queso feta, y almendras caramelizadas en una vinagreta de higo balsámico.
Berry salad, organic lettuce, candied almonds, feta cheese and balsamic vinaigrette

\$B7 individual
\$B8 10 personas
\$B9 20 personas

✈️ V Griega con pasta fusilli 📷 pag. 4

Pasta fusilli con tomate, pepino, morrones, cebolla morada, aceitunas negras y queso feta en una vinagreta de aceite de oliva.
Greek Fusilli Pasta Salad. Tomatoes, cucumber, bell peppers, red onion, greek olives & feta cheese, greek vinaigrette dressing

\$B10 20 porciones
(6 litros)

✈️ V Tabule de lentejas con vinagreta de albahaca 📷 pag. 4

Acompañada de vegetales crujientes y un pan lavash.
Lentil tabbouleh salad with basil vinaigrette, fresh crunchy vegetables, & our signature lavash bread

\$B11 20 personas
(6 litros)

🌻 ✈️ V Mediterránea 📷 pag. 4

Mezcla de lechugas, queso feta, parmesano, tomates secos al sol, champiñones y aceitunas griegas, *aderezado con semillas de amapola.
Mediterranean salad. Sundried tomatoes, fresh mushrooms, greek olives, red onions slices, feta and parmesan cheese with our PSD*

\$B12 individual
\$B13 10 personas
\$B14 20 personas

Niza al salmón

Nuestra versión de la clásica Nicoise con salmón fresco a la plancha.
Niçoise salad au salmon. Baby greens, romaine lettuce, herb and dijon roasted salmon, kalamata olives, cherry tomatoes, red onion, potatoes, egg, capers and dijon balsamic vinaigrette

\$B15 individual
\$B16 10 personas
\$B17 20 personas

✈️ V Pasta farfallini

Pasta de moñitos con pesto de espinaca, piñones y tomates secos al sol.
Bow-tie pasta with spinach & sundried tomatoe pesto

\$B24 10 porciones
\$B25 20 porciones

🌻 ✈️ Pollo, uvas y nueces

Adornada con rebanadas de pepino y tomate + PSD*
Chicken, grapes & walnut salad

\$B18 individual
\$B19 10 personas
\$B20 20 personas

🌻 V Quinoa

Vegetales crujientes con vinagreta del albahaca

\$B27 individual

✈️ V Verde estilo bistro / Garden salad

Mezcla de lechugas, pepino, tomate cherry, zanahoria y cebolla morada+PSD*
Mixed greens, cucumber, cherry tomatoes, carrots & red onion

\$B21 individual
\$B22 10 personas
\$B23 20 personas

*(PSD): aderezado con semillas de amapola, (poppy seed dressing)

Agregue pollo / add chicken + \$M4 por persona | + \$M5 10 personas | + \$M6 20 personas

Agregue salmón ahumado / add smoked salmon + \$M7 por platillo

La hora de la comida, cualquier hora...

*Sandwiches, paninis,
wraps y más...
muy prácticos y deliciosos*



Panini de jamón serrano con queso gruyere. Pag. 7

SANDWICHES, PANINIS , WRÄPS Y MÁS

Beef wrap

Arrachera al grill, lechuga, pico de gallo, gruyere, mozzarella y Chihuahua envuelta en nuestra tortilla de harina con aderezo de chipotle. Acompañado con papas a la francesa. *Grilled fajita, lettuce, pico de gallo, gruyere, mozzarella & Chihuahua cheese wrapped in our red flour tortilla with creamy chipotle dressing. Served with fries*.....

\$C1 individual
\$C2 10 piezas
\$C3 20 piezas

Chicken wrap

Pechuga de pollo salteada con queso, envuelta en nuestra tortilla de harina con espinaca.....
Con lechuga, tomate y hummus. Acompañado de papas a la francesa. *Juicy grilled chicken breast topped with gouda cheese, lettuce and tomato, wrapped in our spinach flour tortilla, served with fries*.....

\$C4 20 piezas
\$C5 individual
\$C6 10 piezas
\$C7 20 piezas

✈ Croissant club

Con papas a la francesa. *Served with French fries on the side*

☀ ✈ Croissants rellenos con:

Jamón y queso. *Ham and cheese* \$C8 individual | \$C9 10 piezas | \$C10 20 piezas
Ensalada atún. *Tuna Salad* \$C11 individual | \$C12 10 piezas | \$C13 20 piezas
Ensalada de pollo. *Chicken salad* \$C14 individual | \$C15 10 piezas | \$C16 20 piezas

French dip

Roast beef y queso mozzarella en baguette acompañado de ensalada César.
Roast beef with mozzarella on a baguette

\$C17 individual
\$C18 10 piezas
\$C19 20 piezas

✈ Pavo al pesto

Pechuga de pavo, tocino, queso, lechuga, tomate y mayonesa pesto. En pan integral, a la plancha.
Turkey breast, smoked bacon crisps, cheese, lettuce & tomato served grilled on whole wheat bread.....

\$C23 individual
\$C24 10 piezas
\$C25 20 piezas

Reuben Sandwich

Clásico judío-alemán desde 1908. Pastrami ahumado en casa y sourkraut en pan pumpernickel tostado en mantequilla. Servido con papas o ensalada César.
Classic jewish-german recipe dating from a famous Manhattan Deli. In house smoked Pastrami, white wine & sauerkraut in pumpernickel bread. Fries or Caesar Salad

\$C26 individual
\$C27 10 piezas
\$C28 20 piezas

✈ Roast beef pita

Con queso suizo, en pan árabe con ensalada de col. *Roast beef with swiss cheese and topped with fresh tomatoes and wheat sprouts in a pita bread*

\$C29 individual
\$C30 10 piezas
\$C31 20 piezas

✈ PANINIS

En focaccia de la casa, delgadita llena de sabor. Servidos con ensalada César
Le focaccia sandwich grille. Served with Caesar salad.

Camarones a la plancha *Grilled basil and garlic shrimp,*

oven roasted tomato remoulade \$C32 individual | \$C33 10 piezas | \$C34 20 piezas

☀ **Jamón y queso** / *Ham & mozzarella cheese*..... \$C35 individual | \$C36 10 piezas | \$C37 20 piezas

☀ **Jamón Serrano y gruyere** *Creación para los amantes del serrano. 📷 pag. 6*

Prosciutto ham & gruyere. A Prosciutto lover 's delight..... \$C38 individual | \$C39 10 piezas | \$C40 20 piezas

☀ **Pavo**, queso brie y mostaza con miel. *Turkey, brie & honey mustard*..... \$C41 individual | \$C42 10 piezas | \$C43 20 piezas

☀ **Pollo ahumado y queso suave**. Ahumado en casa y muy ligero.
Smoked Chicken and soft cheese \$C44 individual | \$C45 10 piezas | \$C46 20 piezas

☀ **Salmón y queso feta** / *Smoked salmon & feta* \$C47 individual | \$C48 10 piezas | \$C49 20 piezas

☀ **Tomate light** *Tomate, queso mozzarella y albahaca.*

Tomato, basil and mozzarella. Light and delicious \$C50 individual | \$C51 10 piezas | \$C52 20 piezas



Vegetariano



Ordenar
72 hrs antes
de su evento



Muy cómodos
y óptimos para
llevar de viaje.

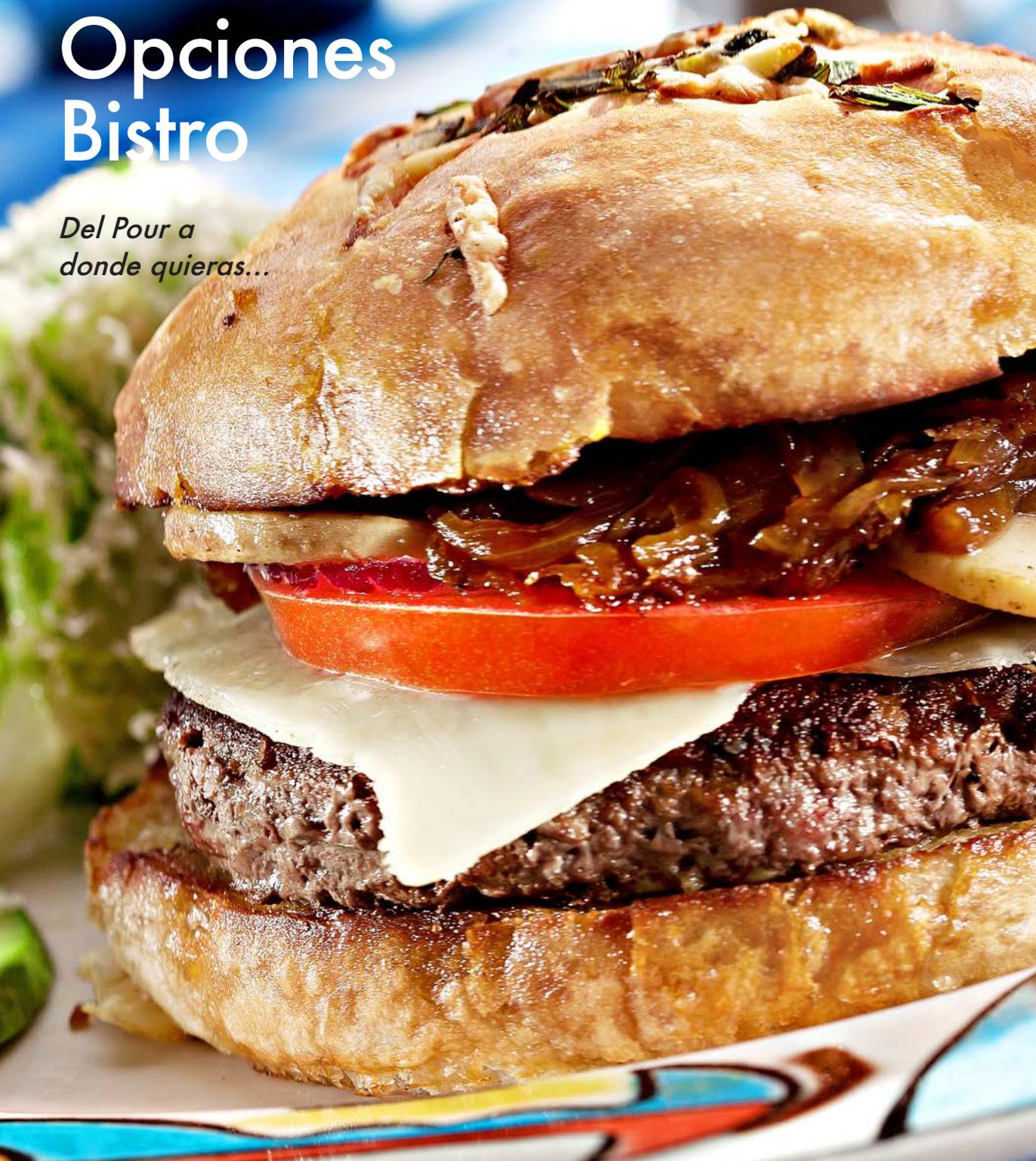


Disponibles al
momento en
Blonda

Para ordenar llame a los teléfonos que aparecen en cotraportada,
48-72 horas antes de su evento. Kindly allow 48-72 hours advance notice.
Consulte los precios en www.pourlaface.com.mx/catalogo/precios

Opciones Bistro

*Del Pour a
donde quieras...*



SOPAS

- \$D1 individual (12 oz)
- Consomé de pollo con espinacas y arroz**
Chicken broth w/ rice and spinach
\$D2 4 litros
- \$D3 8 litros
- V **Crema de poblano con queso brie**
Summer poblano soup with brie cheese
- V **Crema de tomate y albahaca**
Tomato basil soup
- V **Sopa de cebolla al gratín**
Onion soup au gratin

Camarones al jengibre

- \$D26 individual
- Salteados con espinacas, pimientos rojos, soya y cilantro sobre pasta lingüini.*
\$D27 10 personas
- Gingered shrimp sautéed with baby spinach, red bell pepper, soy sauce & fresh cilantro over lingüini pasta*
\$D28 20 personas

La hamburguesa extraordinaria pag. 8

- \$C20 individual
- 250 grs. de carne de res a la parrilla, con cebollas asadas, tocino, aguacate, queso jarlsberg, lechuga y tomate acompañada con papas a la francesa.*
\$C21 10 personas
- 9 oz. of ground beef, grilled onions, Jarlsberg cheese, avocado, bacon, mushrooms, lettuce and tomato. Served with fries*
\$C22 20 personas

Pasta con pollo al romero

- \$D4 10 personas
- Pechuga airline marinada en romero fresco a la plancha, montada sobre lasagneta de vegetales salteados y anchoas.*
\$D5 20 personas
- Airline chicken breast marinated in our fresh rosemary-lime sauce, served over grilled vegetable spinach, anchovies lasagnette*

Pechuga de pollo balsámico

- \$D6 individual
- Servido con vegetales y arroz blanco.*
\$D7 10 personas
- Balsamic chicken breast with grilled vegetables and rice*
\$D8 20 personas

Pechuga de pollo en costra de parmesano

- \$D9 individual
- Con berenjena horneada, tomate y queso brie fundido*
\$D10 10 personas
- Tender breast of seared parmesan chicken, served with roasted eggplant, tomato and melted brie cheese*
\$D11 20 personas

Salmón a la plancha

- \$D12 individual
- Con ensalada fría de pasta al limón, servido con pasta farfallini, corazones de alcachofa, piñones y calabacita.*
\$D13 10 personas
- Seared salmon with chilled citrus pasta salad, artichoke hearts, pine nuts and zucchini squash*
\$D14 20 personas

V GUARNICIONES / SIDE ORDERS

- \$D15 10 personas | \$D16 20 personas

- \$D17 10 personas | \$D18 20 personas

- \$D19 10 personas | \$D20 20 personas

- * **Mac and cheese**  pag. 25
 \$D29 individual | \$D21 6 personas | \$D22 12 personas

Pasta farfallini fría al limón

- \$J26 12 porciones
- Pasta de moñitos con corazones de alcachofa, piñones y calabacita.*
- Chilled citrus pasta salad, artichoke hearts, pine nuts and zucchini squash*

- \$D23 10 personas | \$D24 20 personas

- * **Pan lavash** / Indian flat bread  pag. 1
 \$D25 cajita con 190 gr

-
- Pan indio delgadito, espolvoreado de ajonjolí y parmesano.*
- Ideal para acompañar cualquier platillo.*
- Indian flat bread, perfect on almost everything*

485.5550

*Opciones para
complementar, combinar,
ofrecer en cualquier tipo de
evento o reunión*



SMÖRGASTARTA: Tarta sueca. Capas de salmón ahumado y ensalada de pollo en pan integral cubierto con carnes, quesos finos y vegetales frescos. Pag. 11

- Camarones al coco en charola** 📷 pag. 21 \$E1 18 piezas
Con salsa remoulade. (aumentos en múltiplos de 6) + \$M8 cada 6 más
- Ceviche de pescado*** \$E2 Litro
- Ceviche de salmón*** \$E3 Litro
- 🌸 **Lasaña de Carne* / Beef lasagna**
Mezcla idónea de res con champiñones en salsa pomodoro gratinada \$E4 individual | \$E5 para 6 personas
- 🌸 **V Lasaña Vegetariana* / Vegetarian lasagna**
Mezcla idónea de vegetales intercalados en salsas Alfredo y pomodoro \$E6 individual | \$E7 para 6 personas
- 🌸 **V Hummus***
Aceite de olivas españolas y garbanzo. Spread árabe elaborado con tahini \$E8 7 oz.
- 🌸 **V Mousse de champiñones*** 📷 pag. 21 \$E9 7 oz.
- 🌸 **V Mousse de jalapeño*** 📷 pag. 21 \$E10 7 oz.
- Mousse de salmón*** \$E11 7 oz.
- 🌸 **V Quesito a las finas hierbas*** \$E12 7 oz.
- 🕒 **Paella** La Ganadora en el festival 2012-2011 📷 pag. 23 \$E13 para 24 personas
- 🌸 **Pan lavash / Indian flat bread** 📷 pag. 1
Pan indio delgadito, espolvoreado de ajonjolí y parmesano.
Ideal para acompañar cualquier platillo.
Indian flat bread, perfect on almost everything \$D25 cajita con 190 gr
- 🌸 **Pastel azteca**
Capas de tortilla y pollo con rajas poblanas, elote, aderezo chipotle y gratinadas al horno. Oven-baked tortilla casserole, with layers of gently fried tortilla, chile poblano strips, corn, shredded chicken breast, onion, sour cream and cheese \$E14 para 6 personas
- 🌸 **V Pimientos del piquillo*** 📷 pag. 21
Piquillos españoles rellenos de mezcla de queso feta, bañados en una vinagreta de setas. Mínimo 7 piezas (aumentos en múltiplos de 7) \$E15 7 piezas
+ \$M9 cada 7 más
- 🌸 **Quiche Loraine Pour la France!** 📷 pag. 21
Nuestro clásico Quiche Loraine
A classic egg custard baked in a tender pie crust \$A9 individual | \$A10 6 personas
- 🕒 **Smörgastarta* / Tarta sueca** 📷 pag. 10
"Pastel sueco." Pan integral intercalado en capas de ensalada pollo, uvas, y nueces; salmón ahumado con alcaparras, cubierto de betún de queso con lechugas hidrofónicas, carnes y quesos finos en la superficie, porcionado para la comodidad y practicidad al servirlo.
Por la naturaleza de este platillo le solicitamos 72 horas para elaborarlo \$E17 8 rebanadas | \$E18 12 rebanadas
- V Tortilla española**
Trozos de papa con lajitas de cebolla caramelizada envueltas en omelette con aceite de oliva español \$E19 9 pulgadas

🌸 Rosca de sushi*

Arroz oriental, pepino, queso crema y surimi. El sabor de esta riquísima opción oriental, con salsa de soja y chilitos toreados es garantía.

\$E20 sushi cup | \$E21 rosca

* Se sugiere acompañar con Pan Lavash 📷 pag. 1



Anfitrión con estilo

*Bocadillos, entradas y
opciones gourmet ideales
para brindis, reuniones
y cualquier ocasión*



Panecitos con Feta y Pesto, Focaccias Mediterráneas mini, Tostaditas Del Amor y Reuben Crostinni.

Pag. 15

- ✿ **Charola de bocadillos dulces** 📷 pag. 13
 Brownies (10 piezas), empanadas (20 piezas) y mini tartas (15 piezas) \$F1 charola con 45 piezas
(Justo como se aprecia en la foto, incluye charola)
- ✿ **Charola con PaMinis (la versión pequeña del panini)**
 PaMinis cortados en 4, variados (escoger 4 opciones de relleno): \$F2 charola con 32 piezas
(son 4 triángulitos de cada sabor, con rajitas de chile rojo)
 Jamón Serrano + \$M10
 Jamón y queso
 Pavo y queso brie
 Pollo ahumado y queso suave
 Salmón ahumado + \$M17
 Tomate light
- ✿ **Charola de wichitos y volován (vol au vents)** 📷 pag. 1
V Wichitos (12 piezas) + Vol au vents (8 piezas) \$F3 charola
- ✿ **Charola con volovanes (vol au vents)** 📷 pag. 13 \$F4 27 piezas
 Individuales rellenos de ensalada de atún, pollo ó mixtos \$F5 45 piezas
- ✿ **Empanaditas mini** 📷 pag. 18 \$J7 charola con 20 piezas
 De chabacano o cajeta
- Quiche Loraine mini** \$T10 27 piezas
 Pregunta las opciones de relleno. El favorito de los asistentes \$T11 45 piezas
- ✈ ✿ **Wichitos** 📷 pag. 13
 Sandwichitos variados como bocadillos (de pollo, atún, pavo y jamón con queso) \$F6 45 piezas
 Charola plateada de 16" para servicio \$F7 1 pieza

Ver mini postres en la página 26.



Charola de bocadillos dulces

Pag. 13



Wichitos

Pag. 13



Volovanes

Pag. 13

¿Cuántos son suficientes?

¿Cuántos ordeno?

Recomendamos según el horario y características de la ocasión: 4.5 piezas de bocadillos salados por persona y 2.5 de bocadillos dulces. Esto para 3 horas de evento. Como un brindis. Si se extiende de ese horario, o es sustituto de horario de comida, cena y es lo único que se va a ofrecer, considerar: 6.5 bocadillos salados por persona y 2.5 de bocadillos dulces.

V Vegetariano

L Ordenar 72 hrs antes de su evento

✈ Muy cómodos y óptimos para llevar de viaje.

✿ Disponibles al momento en Blonda

Para ordenar llame a los teléfonos que aparecen en cotraportada, 48-72 horas antes de su evento. Kindly allow 48-72 hours advance notice. Consulte los precios en www.pourlaface.com.mx/catalogolista/precios

*Reuben
Crostinni*



Pag. 15

Pag. 15

Bocadillos Gourmet

*Camarón
al coco*



Brocheta de pollo

Cocktail de camarón

*Panecitos
feta con
pesto*



Pag. 15

Pag. 15



*Botana Pour
laFrance!*

*Crudités
Individual*



Pag. 15

Pag. 15

*Focaccia
mediterránea*



*Tabule
de lentejas*



Pag. 15

Botana Pour la France! 📷 pag. 14

Serrano, salmón ahumado, jamón de pierna, jamón selva negra y quesos: mozzarella, gruyere y brie. Proscuitto, smoked salmon, ham & mozzarella, gruyere and brie cheese slices (aprox. para 4-6 personas)

\$G1 charola

V Brochetita de capresse 📷 pag.1

Tomatito cherry con queso mozzarella fresco, albahaca, aceite de oliva y balsámico.

En un mini recipiente de acrílico Mínimo 16 piezas (aumentos en múltiplos de 6).....

\$G2 16 piezas | + \$M12 cada 6 piezas más

Camarones al coco 📷 pag. 14, 25

Marinados en coco, después escarchados con hojuelas de coco, servidos con salsa remoulade en un mini recipiente de acrílico desechable. Hermosos y delis.

Mínimo 18 piezas (aumentos en múltiplos de 6)

\$G3 18 piezas | + \$M13 cada 6 piezas más

L Camarones encurtidos

Camarón jumbo macerados en especias 24 horas. Fríos, crujientes. Una explosión de sabor al moderlos. Mínimo 40 piezas (aumentos en múltiplos de 6)

\$G4 40 piezas | + \$M14 cada 6 piezas más

V Charola con crudités

Charola con vegetales frescos: floretes de broccoli, varas de apio, floretes de coliflor, bastones de zanahoria, pepino, jicama, morrones con dip Ranch PLF! (aprox. para 12-14 personas)

\$G5 charola

Cocktail de camarón 📷 pag. 14

Camarón jumbo en un vasito individual con salsa coctelera de rábano picante, deliciosa. Mínimo 20 piezas (aumentos en múltiplos de 6)

\$G6 20 piezas | + \$M15 cada 6 piezas más

\$E16 36 piezas en charola, sin recipiente individual

V Crudités individual 📷 pag. 14

En un vasito de acrílico desechable, se montan vegetales frescos con aderezo ranch PLF! Mínimo 16 piezas (aumentos en múltiplos de 6).....

\$G9 16 piezas | + \$M18 cada 6 piezas más

Focaccia mediterránea 📷 pag. 14, 25

Son cuadritos de focaccia con salmón ahumado encima, alcaparras, cebollita morada, un hit! Un exitazo. Mínimo 24 piezas (aumentos en múltiplos de 8).....

\$G10 24 piezas | + \$M19 cada 8 piezas más

Mini brocheta de pollo 📷 pag. 14

En un palito de bambú con tocino, morrones en reducción de balsámico. Mínimo 20 piezas (aumentos en múltiplos de 6)

\$G11 20 piezas | + \$M20 cada 6 piezas más

V Panecitos de queso feta y pesto 📷 pag. 14

Mini baguette francés tostado con pesto de albahaca y una esferita de queso feta con rodaja de tomate seco al sol. Mínimo 12 piezas (aumentos en múltiplos de 6).....

\$G12 12 piezas | + \$M21 cada 6 piezas más

Reuben crostini 📷 pag. 14

Bocadillos en pan de centeno con pastrami ahumado en casa y sourkrout. Irresistible! Mínimo 16 piezas (aumentos en múltiplos de 8).....

\$G13 16 piezas | + \$M22 cada 8 piezas más

V Tabule de lentejas 📷 pag. 14, 25

Vasito individual de acrílico desechable con una ensaladita fría de lentejas, vegetales frescos y crujientes aderezado con vinagreta de albahaca.

Acompañada de una tostadita lavash con un toque picante. Un hit!

Mínimo 16 piezas (aumentos en múltiplos de 6).....

\$G14 16 piezas | + \$M23 cada 6 piezas más

Tostaditas del amor 📷 pag. 1, 12

Cubitos de atún sake con aderezo oriental sobre crujiente tostada de maíz.

Mínimo 16 piezas (aumentos en múltiplos de 8) "La favorita del Pour"

\$G15 16 piezas | + \$M24 cada 8 piezas más

Wichitos 📷 pag. 13

Sandwichitos variados como bocadillos (de pollo, atún, pavo y jamón con queso).....

\$F6 45 piezas

*Nuestras galardonadas
opciones para celebrar
o simplemente complacer
el antojo.*

Pastelería



Brownies con diferentes toppings 📷 pag. 18	\$H1	10 piezas		\$H2	34 piezas			
Cheese Cake Estilo New York. Con fresas y kiwi fresco encima. Delicioso	\$H3	7 pulgadas		\$H4	9 pulgadas			
Dacquoise Capas de turrón con lajitas de almendra con mousse de chocolate y crema	\$H5	6 rebanadas		\$H6	12 rebanadas			
🌸 Flan Pour la France! 📷 pag. 21 Con salsa de caramelo	\$H26	individual		\$H7	9 pulgadas			
🌸 Mousse de chocolate 📷 pag. 1 Esponjas de chocolate con capas de mousse de chocolate, envientas en ganache y con fresas frescas encima	\$H8	7 pulgadas		\$H9	9 pulgadas			
🌸 Panna cotta de yogurt 📷 pag. 1, 21 Con coulis y fruta fresca de la estación	\$H25	individual		\$H10	entero, rosetón			
🌸 Pastel Celebración 📷 pag. 16 Capas de esponja de naranja con mermelada de chabacano y betún de queso	\$H11	7 pulgadas		\$H12	9 pulgadas			
🌸 Pastel Confetti 📷 pag. 21 Pastel "Celebración" ↑ pero sus esponjas son de 5 colores diferentes y el betún también. Excelente para festejar cumpleaños	\$H13	9 pulgadas						
Pay de manzana / Apple pie 📷 pag. 21 Uff! No necesita descripción	\$H14	8 pulgadas		\$H15	individual		\$H16	20 piezas individuales
🌸 Pay de nuez / Pecan pie	\$H17	individual		\$H18	8 pulgadas			
🌸 Pastel de zanahoria / Carrot cake Galarardonado y favorito a lo largo y ancho del país	\$H19	7 pulgadas		\$J26	individual		\$H20	9 pulgadas
🌸 Tarta de limón / Lemon tart 📷 pag. 1 Costra perfecta de vainilla crema de limón con delicado sabor cítrico	\$H21	individual		\$H22	10 pulgadas			
🌸 Tarta Trufa de Chocolate 📷 pag. 17 Costra de almendras cubierto con Chocolate semiamargo GHIRARDELLI, y frambuesas frescas. Lo más exclusivo. Para acompañar con una copa de buen vino tinto o café expresso	\$H23	individual		\$H24	8 pulgadas			

Ver mini postres en la página 20 y 26.



Tarta
"Trufa de Chocolate"
Pag. 17



*Brownies
Pag. 19*



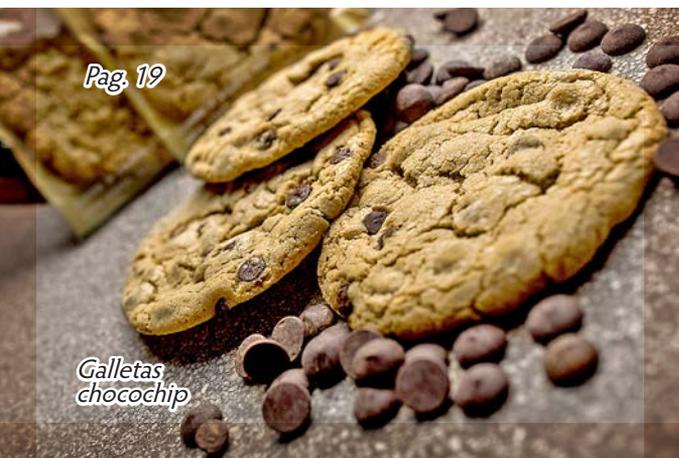
Dulce final

Opciones recién horneadas en nuestra panadería. Ideales para finalizar o iniciar de manera memorable. Croissants, brownies, galletas, muffins, mini empanadas...

Empanaditas de chabacano o cajeta. Pag. 19

RECÍEN HORNEADOS

 Bisquetes Los Bisquetes del Pour (6 piezas).....	\$J25	6 piezas		
  Blondas  pag. 1			Jalea de la casa	\$M40 10 oz
Buñuelos homeados con almendras, canela y coco	\$J24	bolsa de 250 gr		
  Brownies con diferentes toppings  pag. 18	\$H1	10 piezas	\$H2	36 piezas
  Croissants rellenos de almendras	\$J1	pieza	\$J2	10 piezas
  Croissants rellenos de chocolate / Pain au chocolate  pag. 19	\$J4	pieza	\$J5	10 piezas
  Empanaditas mini de chabacano o cajeta  pag. 18	\$J7	20 piezas		
  Galletas de avena	\$J8	pieza	\$J9	10 piezas
  Galletas chocochip  pag. 19	\$J11	pieza	\$J12	10 piezas
  Pay de manzana individual  pag. 21	\$H15	pieza	\$J14	10 piezas
  Pay de nuez	\$H17	individual		
 Muffin de manzana	\$J15	pieza	\$J16	10 piezas
 Muffin de plátano con nuez	\$J18	pieza	\$J19	10 piezas
 Muffin de zanahoria	\$J21	pieza	\$J22	10 piezas
			\$J23	20 piezas



Pag. 19

Galletas chocochip



Croissant de chocolate

Pag. 19

Reconoce el icono



Ya visitaste **BLONDA?**

Nunca llegues con las manos vacías. Visítanos para encontrar y comprar muchísimas opciones de éste catálogo disponibles al momento.

Colosio 555, Plaza Negra, local 9. Tel. 485 55 50

BLONDA
Pour la France!

 Vegetariano

 Ordenar 72 hrs antes de su evento

 Muy cómodos y óptimos para llevar de viaje.

 Disponibles al momento en Blonda

Para ordenar llame a los teléfonos que aparecen en cotraportada, 48-72 horas antes de su evento. Kindly allow 48-72 hours advance notice. Consulte los precios en www.pourlafrece.com.mx/catalogolisto/precios

Mini Postres

Cuidamos la calidad y frescura en los productos y los ensamblamos con mucho cuidado y cariño. Le pedimos los solicite **72 horas antes**

🕒 Mini postres

Se entregan en recipiente individual desechable y con cucharita plateada desechable según sea el caso. *Mínimo 24 piezas (aumentos en múltiplos de 6)*

Delicia de plátano (banana cream pay) 📷 pag. 21	\$K1	24 piezas	+ \$M25	ó piezas más
Mini cheese cake 📷 pag. 20	\$K2	24 piezas	+ \$M26	ó piezas más
Mini carlotita de limón 📷 pag. 26	\$K6	24 piezas	+ \$M30	ó piezas más
Mini delicia de fresa 📷 pag. 20	\$K3	24 piezas	+ \$M27	ó piezas más
Mini de guayaba	\$K4	24 piezas	+ \$M28	ó piezas más
Mini de zanahoria 📷 pag. 26	\$K5	24 piezas	+ \$M29	ó piezas más
Mini tarta de limón 📷 pag. 26	\$K7	24 piezas	+ \$M31	ó piezas más
Mini tarta de manzana 📷 pag. 26	\$K8	24 piezas	+ \$M32	ó piezas más
Mini tarta de nuez 📷 pag. 20	\$K9	24 piezas	+ \$M33	ó piezas más
Mini tiramisú	\$K10	24 piezas	+ \$M34	ó piezas más
Mini mousse de chocolate 📷 pag. 26	\$K11	24 piezas	+ \$M35	ó piezas más
Mousse de mango	\$K12	24 piezas	+ \$M36	ó piezas más

Mini Cheese cake

Pag. 20

Mini tarta de nuez

Pag. 20

Delicia de fresa

Pag. 20

Permítanos hacer el trabajo

- Para ordenar, llámenos y pregunte por el departamento de eventos (vea la contraportada para el contacto).
- Solicitamos de 48 a 72 horas para completar su pedido, sin embargo pregunte por la disponibilidad inmediata en ciertos platillos, o bien, la disposición de una carga extra (30%) por urgencia.
- Servicio de entrega a domicilio disponible con cargo adicional.
- Las cancelaciones están sujetas aun cargo del 25%.
- Toda orden requiere de anticipo para ser procesada.

CATERING Pour la France!

Si además de los alimentos, usted requiere servicio de personal, salones, palapas, equipo, etc. Tenemos lo mejor para atender profesionalmente su evento.

Nuestros estándares de calidad son muy altos. Meticulosamente escogemos los ingredientes y nos aseguramos de su frescura y procedencia. Preparamos con higiene, responsabilidad y amor.

Empacamos cuidadosamente su pedido.

GRACIAS POR LA OPORTUNIDAD DE ATENDERLE



Confetti

Pag. 17



*Pimientos al piquillo
con vinagreta
de setas*

Pag. 11



Pag. 3

Quiche Pour la France!



Pag. 11, 15

Camarones al coco



*Flan Pour la
France!*

Pag. 17



Delicia de plátano

Pag. 20



*Panna cotta de
yogurt en rosetón
con coulis
de fruta
fresca*

Pag. 17



*Mousses de jalapeño
y champiñones
con pan lavash*

Pag. 11



Chilakit

Pag. 3



*Minipay de
manzana*

Pag. 19



Pay de calabaza

Pag. 23



Pag. 23

Chiles en Nogada

En temporada

*Ocasiones y fechas conmemorativas
navidad, fin de año, etc.*



*Rosca de Reyes
¡La favorita de los Reyes!*

Pag. 23

OCASIONES ESPECIALES

Bacalao a la Viscaína	\$T1	1 kilo
Chiles en Nogada de agosto 15 a octubre 15 📷 pag. 22	\$T2	10 piezas
Mariposa de carnes frías 📷 pag. 23	\$T3	20 personas
🕒 Paella La Ganadora en el festival 2012-2013 📷 pag. 23	\$E13	para 24 personas +\$M39 12 porciones extra
Pay de calabaza / Pumpkin pay 📷 pag. 22	\$T4	1 pieza de 8"
Rosca de reyes 📷 pag. 22	\$T5	1 kilo
Salsa cremosa de rajás de poblano con granos de elote. Deliciosa para acompañar los tamales	\$T6	1 litro
Sopa de Portobello con brie	\$T7	3 litros (8 porciones)
Sopa de zanahoria con tonos cítricos	\$T8	3 litros (8 porciones)
Tamales en hoja de plátano rellenos de pollo en salsa verde	\$T9	10 piezas



Tips para ofrecer vino

Tip: Al planear su reunión tenga en mente que una botella de vino llena 5 copas. Por lo regular cada invitado se toma de dos a tres copas. Si ofrece cerveza, calcule de dos a tres por asistente. Tenga jugos, agua mineral y té helado disponible, para convertirse en el anfitrión perfecto. Pregúntenos por nuestro servicio de bebidas preparadas a domicilio.



V Vegetariano

🕒 Ordenar 72 hrs antes de su evento

✈️ Muy cómodos y óptimos para llevar de viaje.

🌻 Disponibles al momento en Blonda

Para ordenar llame a los teléfonos que aparecen en cotraportada, 48-72 horas antes de su evento. Kindly allow 48-72 hours advance notice. Consulte los precios en www.pourlaface.com.mx/catalogolisto/precios

BEBIDAS	3		
Café.....	3		
Jugos de naranja y toronja verde.....	3		
Aguas de sabor.....	3		
BOCADILLOS	13, 15		
Brocheta caprese.....	15		
Camarones al coco.....	15		
Camarones encurtidos.....	15		
Cocktail de camarón.....	15		
Crostini de pera, ricotta y nueces con miel.....	15		
Crudités individual.....	15		
Focaccia mediterránea.....	15		
Mini brocheta de pollo.....	15		
Panecitos de queso feta y pesto.....	15		
PaMinis en triangulitos mini.....	13		
Quiche mini.....	13		
Reuben crostini.....	15		
Tostaditas del amor.....	15		
Volovanes.....	13		
MINI POSTRES	20, 26		
Wichitos.....	13		
CHAROLAS	13, 15		
Bocadillos dulces.....	20		
Botana Pour la France!.....	15		
Crudités.....	15		
Fruta fresca.....	3		
Mariposa de carnes frías.....	23		
PaMinis en 4 triangulitos.....	13		
Pimientos del piquillo.....	11		
Volovanes.....	13		
Wichitos.....	13		
Wichitos y vol au vents.....	13		
CAMARONES	5, 7, 15		
Camarones al coco Ensalada.....	5		
Cocktail de camarón.....	15		
Camarones encurtidos.....	15		
Panini de camarones a la plancha.....	7		
Camarones al coco.....	15		
Camarones al jengibre.....	9		
DESAYUNOS	3		
Avena.....	3		
Bisquetes.....	19		
Barbacoa.....	3		
Chilaquiles.....	3		
Continental.....	3		
Croissant Bon Jour.....	3		
Fruta fresca.....	3		
Focaccia Mediterránea.....	15		
Gorditas.....	3		
Quiche Loraine.....	3		
Recién homeados: bisquetes, croissants, galletas, muffins.....	3		
Tamales hoja de plátano.....	23		
ENSALADAS	5		
Camarones al coco.....	5		
Caprese.....	5		
César.....	5		
Frutos silvestres.....	5		
Griega con pasta fusilli.....	5		
Lentejas.....	5		
Mediterránea.....	5		
Niza al salmón.....	5		
Pasta farfallini con pesto de espinacas.....	5		
Pollo, uvas y nueces.....	5		
Quinoa.....	5		
Verde bistro.....	5		
ENTRADAS	15		
Camarones al coco.....	11, 15		
Ceviche de salmón.....	11		
Ensaladita de lenteja.....	15		
Focaccia Mediterránea.....	15		
Hummus.....	11		
Mariposa de carnes frías.....	23		
Mousse de champiñones.....	11		
Mousse de jalapeño.....	11		
Mousse de salmón.....	11		
Pimientos del piquillo.....	11		
Quesito a las finas hierbas.....	11		
Tortilla española.....	11		
GUARNICIONES / SIDE ORDERS	9		
MINI POSTRES	20, 26		
PAELLA	11, 23		
PASTAS			
Lasaña de carne o vegetariana.....	11		
Linguini con camarones al jengibre.....	9		
Fusilli con ensalada griega.....	5		
Mac & cheese.....	9		
Farfallini pesto.....	5, 9		
Pollo al romero.....	9		
PASTELERÍA	17, 20, 26		
POLLO			
Ensalada pollo, uvas y nueces.....	5		
Mini brocheta de pollo.....	15		
Panini de pollo ahumado y queso suave.....	7		
Pasta con pollo al romero.....	9		
Pechuga balsámica.....	9		
Pechuga en costra de parmesano.....	9		
Tamales en hoja de plátano.....	23		
RECÍEN HORNEADOS	19		
Bisquetes.....	19		
Blondas.....	19		
Brownies.....	19		
Croissants rellenos de chocolate o almendras.....	19		
Empanaditas mini.....	19		
Galletas avena / chocochip.....	19		
MINI POSTRES	20, 26		
Muffins.....	19		
Pan Lavash	9, 11		
Pay de manzana individual.....	19		
Pay de nuez individual.....	19		
Pay de calabaza.....	23		
Rosca de Reyes.....	23		
REUNIONES/ MERIENDAS			
Charolas, bocadillos.....	13, 15		
Lasaña de carne o vegetariana.....	11		
Mariposa de carnes frías.....	23		
Paella.....	11		
Pastel azteca.....	11		
Quiche Pour la France!.....	11		
Rosca de sushi.....	11		
Smorgastarta.....	10, 11		
Wichitos.....	13, 15		

SANDWICHES, PANINIS y WRAPS	7
Beef wrap, Chicken wrap	7
Croissant club	7
Croissants rellenos (jamón y queso, pollo, atún).....	7
French dip.....	7
Hamburguesa extraordinaria	9
Pavo al pesto.....	7
Reuben sandwich.....	7
Roast beef pita.....	7
Paninis	7
Wichitos	13

SALMÓN	9, 15
Ceviche de salmón	11
Ensalada Niza	5
Focaccia mediterránea mini	15
Panini de salmón y queso feta	7

SOPAS	9, 23
--------------------	-------

✂ IDEALES PARA VIAJAR

Blondas	19
Croissant Bon Jour.....	3
Empanaditas mini	19
Fruta fresca	3
Recién horneados: croissants, galletas, muffins.....	19
ENSALADAS	5
Croissant club	7
Croissants rellenos (jamón y queso, pollo, atún).....	7
Pavo al pesto.....	7
Roast beef pita.....	7
PaMinis.....	13
Paninis	7
Wichitos.....	13

V VEGETARIANO

Avena	3
Brocheta caprese mini	15
Crema y Sopas	9
Desayuno continental	3
Ensalada de frutos silvestres en vinagreta balsámica.....	5
Ensalada griega	5
Ensalada de lentejas con vinagreta de albahaca.....	5
Ensalada mediterránea.....	5
Ensalada verde bistro	5
Fruta fresca.....	3
Gorditas relleno vegetariano.....	3
Lasaña vegetariana.....	11
Macarrones con queso / Mac & cheese.....	9
Panecitos queso feta y pesto.....	15
Panini de tomate light.....	7
Tortilla española	11



Mac & cheese

Pag. 9



Pag. 15

Camarones al coco

Tabule de lentejas



Pag. 3

Croissant Bon Jour



Pag. 15

Focaccia Mediterránea

Pour la France!
BISTRO, CAFÉ & CATERING



Lista de precios

*Mini postres
Pag. 20*



Impreso con tecnología digital HP Indigo 10000

Pour la France!
BISTRO, CAFÉ & CATERING

Luis Echeverría 1416, col. Guanajuato, Saltillo, Coah.

Tel. 450 5000

www.pourlafrance.com.mx

Nuestros precios incluyen IVA.
Precios sujetos a cambio sin previo aviso.
Para consultar los precios vigentes
de este menú, ingrese a

www.pourlafrance.com.mx/catalogolisto/precios

DISEÑO E IMPRESIÓN

**MEDIO
PLIEGO.**

INSPIRACIÓN + IMPRESIÓN

☎ (844) 450 2335 🌐 www.mediopliego.com 📍 /MedioPliego

© Blvd. Venustiano Carranza 1918, Col. República Oriente, C.P. 25280
Saltillo, Coahuila, México