



MENU PRINTEMPS-ÉTÉ

PLAT CHAUDS

- Sauté de poulet coco-cari, riz Madras (ananas, raisins secs) légumes de saison.
- Boulettes de veau maison, coulis de tomates aux herbes, polenta crémeuse et légumes
- Émincé de porc sésame et miel, nouilles de riz et légumes sautés
- Filet de saumon au beurre citron, pommes de terre écrasées, légumes du moment
- Risotto aux légumes du moment (végé)
- (Option Végan) Sauté de tofu bio, sauce coco-cari, riz Madras (ananas, raisins secs) légumes de saison
- (Option Végan) Dahl aux lentilles et pois-chiche au lait de coco, légumes

DESSERTS

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Bavarois mangue, ananas caramélisés, crumble miel
- Salade de fruits frais
- Riz au lait de coco, coulis de fruits de la passion (Végan, sans lactose, sans gluten)
- Charlotte aux fruits de saison en bocal

ENTRÉES FROIDES

- Salade de betteraves aux deux pommes, cheddar de chèvre du Québec
- Salade de ratatouille froide, crème de basilic, œuf fermier poché
- Salade fraîcheur aux légumes du moment en cuit-cru vinaigrette fumée, graines de citrouille (Végan)
- Soupe chaude ou froide du moment
- Houmous de haricots noirs, pois-chiches et haricots blancs, gravlax de saumon et saumon, laitue, croûtons (Supp 2\$)
- Taboulé de quinoa aux légumes confits, olives Kalamata (Végan)

Formule 3 services (Entrée + Plat + Dessert) : **29\$ / personne + tx**

Formule 2 services (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) : **24\$ / personne + tx**

La formule inclut les ustensiles en inox, les serviettes en papier et un pain par personne. (Frais de livraison en extra)





INFORMATIONS ET CONDITIONS

Régimes spéciaux et intolérances

Nous pouvons adapter nos recettes à tout type de régime alimentaire particulier (sans lactose, sans gluten, régime Kéto ou autre) moyennant un supplément de 1,50\$ par formule.

Allergies

Malgré toute l'attention que nous portons l'élaboration des plats, ceux-ci étant fabriqués de façon artisanale dans une cuisine utilisant tous types d'aliments, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces des principaux allergènes.

Frais de livraison

Nos frais comprennent la livraison et la récupération des bocaux le lendemain matin.
MONTRÉAL CENTRE-VILLE: 20\$+tx
LONGUEUIL- ST-Lambert : à partir de 25\$+tx
LAVAL et Grand-Montréal : à partir de 40\$+tx
Pour une récupération le jour même de l'événement : à partir de 10\$ + tx en extra

Minimum et délais de commande

- Minimum de 6 formules pour la livraison.
- Pour un groupe de 6 à 10 personnes : 1 à 2 choix d'entrées, de plats et de desserts et 48h de délai pour passer votre commande
- Pour un groupe de 11 à 25 personnes : 2 à 3 choix d'entrées, de plats et de desserts et 72h de délai pour passer commande.
- Plus de 26 personnes : merci de nous contacter pour une soumission personnalisée.

Services complémentaires

Nous livrons nos bocaux dans des boîtes isothermes qui conservent la chaleur jusqu'à 2h après la livraison. Nous demandons à ce que les bocaux soient remis dans les boîtes à la fin de l'événement.

Frais d'installation ou de débarrassage de buffet (20 personnes et +): à partir de 30\$ + tx
Serveurs et Maître d'hôtel: Nous contacter

