



MENU AUTOMNE 2022

PLAT CHAUDS

- Blanquette de volaille, duo de riz et légumes de saison
- Boulettes maison de veau de la Ferme Bruno Guillet, jus aux herbes, pommes de terre écrasées à l'huile d'olives, légumes
- Effiloché de porc de la ferme Beurivage aux épices douces façon pâté chinois
- Filet de sole au cari vert, riz Madras et légumes du moment
- (Option Végan) Sauté de Tofu bio au cari vert, riz madras et 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
- Pommes caramélisées comme une tarte Tatin, compote, crème mousseline à la vanille
- Salade de fruits frais (Végan)
- Tiramisu

ENTRÉES FROIDES

- Salade de betteraves aux deux pommes, cheddar de chèvre du Québec
- Caponata sicilienne, œuf fermier poché, croûtons
- Velouté chaud du moment
- Salade de légumes racines rôtis au miel et épices (Végan)
- 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: à partir de 20\$+tx
LONGUEUIL- ST-Lambert : à partir de 30\$+tx
LAVAL et Grand-Montréal : à partir de 40\$+tx
Pour une récupération le jour même de l'événement : à partir de 20\$ en extra
Un supplément manutention sera appliqué pour les groupes de 20 personnes et +

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 20 personnes : 2 à 3 choix d'entrées, de plats et de desserts et 72h de délai pour passer commande.
- Plus de 20 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 remise en état de buffet, si souhaité: à partir de 40\$ + tx
Serveurs et Maître d'hôtel: Nous contacter

