



MENU HIVER 2023

PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Tajine de poulet des Cantons aux abricots, légumineuses et légumes du marché
- Effiloché d'épaule de porc de la ferme Beaurivage, sauce vigneronne, chou rouge confit et purée de pommes de terre
- Blanquette de saumon au citron, riz Pilaf et tagliatelles de légumes
- (Option Végan) Tajine de tofu aux abricots, légumineuses et légumes du marché
- (Option Végan) Dahl aux lentilles et pois-chiche au lait de coco, légumes

DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Tarte au citron déstructurée, gelé de citron vert, meringue
- Chou vanille en bocal, caramel beurre salé, pommes rôties
- Riz au lait de coco, caramel fruits de la passion, ananas rôtis (Végan- sans gluten)

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES EN BOCAUX

- Salade de choux, courges rôties cajun et graines de citrouilles (Végan)
- Houmous de carottes aux épices, taboulé de boulgour, raisins blonds (Végan)
- Soupe de pois cassé et poireaux, dés de chorizo (chaud)
- Salade de betteraves et pommes de terre aux échalotes, mousse de fromage de chèvre et noix.

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 et les serviettes en papier.

Petits pains maison disponibles sur demande (0,50\$p.p)

Frais de livraison en extra à partir de 25\$+tx





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.**

MONTREAL CENTRE-VILLE: à partir de 25\$+tx

LONGUEUIL- ST-Lambert : à partir de 30\$+tx

LAVAL et Grand-Montréal : sur demande

Pour une récupération le jour même de l'événement :
à partir de 20\$ en extra

Un supplément pour 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

