



MENU PRINTEMPS 2023

PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Sauté de poulet sésame et miel, riz cantonais
- Filet de porc de la ferme Beurivage, sauce charcutière (cornichon, vin blanc, oignons), jardinière de légumes
- Saumon rôti, sauce au cari vert, riz coco et légumes sautés
- Bourguignonne de légumes, risotto aux champignons(option Végé)
- Dahl aux lentilles et pois-chiche au lait de coco, légumes(option Végan)

DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Tiramisu à l'érable
- Gâteau de semoule coco-raisins, compotée d'ananas au citron vert (sans lactose)
- Salade de fruits frais du moment(Végan-sans gluten)

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES EN BOCAUX

- Salade Maraîchère aux légumes du moment, vinaigrette acidulée aux framboises(Végan)
- Houmous de betteraves et pois-chiches, salade de chou rouge, poires(Végan)
- Soupe de lentilles rouges, dés de saucisse de porc fumée fermière(chaud)
- Salade de quinoa rouge et blanc, tomates séchées, radis et mélange de verdure.

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

