



## MENU ÉTÉ 2023

### PLATS CHAUDS EN BOCAUX

---

- Sauté de poulet coco-cari, riz madras et légumes du moment (sans lactose-sans gluten)
- Effiloché de Porc de la ferme Beaurivage à la tomate et aux épices, polenta crémeuse et ratatouille
- Moussaka au bœuf
- Saumon rôti, sauce à l'oseille du jardin d'Olivier, duo de riz blanc et riz sauvage légumes du jour
- Moussaka Végétarienne aux lentilles (option Végé- sans gluten)
- Tofu coco-cari, riz madras et légumes du moment (option Végan- sans gluten)

### DESSERTS EN BOCAUX

---

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Charlotte aux fruits rouges
- Riz au lait végétal, coulis de fruits rouges (Végan- sans gluten))
- Salade de fruits frais du moment (Végan- sans gluten)

### ENTRÉES FROIDES EN BOCAUX

---

- Salade Maraîchère aux légumes du moment, vinaigrette acidulée aux framboises (Végan- sans gluten)
- Salade façon grecque (concombres, laitue, tomates, fromage féta, origan, olives Kalamata) sans gluten
- Gaspacho andalous (soupe froide- Végan)
- Salade de quinoa Tex-Mex (quinoa rouge et blanc, maïs sucré, haricots noirs, tomates, verdure, vinaigrette maison)

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

