



MENU AUTOMNE 2023

PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Sauté de poulet aux olives et aromates, semoule de blé, légumes d'un couscous (sans lactose)
- Parmentier de canard du Lac Brome effiloché au vin rouge, patates douces et légumes racines glacés (sans gluten)
- Saumon laqué au jus de carottes et moutarde à l'ancienne, riz au jasmin, julienne de légumes (sans gluten-sans lactose)
- Tofu sauté au pesto, risotto d'orge perlé à la tomate, légumes (option Végan- sans gluten)
- Dahl aux lentilles et pois chiche au lait de coco, légumes du moment (Végan-sans gluten)

DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Chou vanille, caramel beurre salé, pommes rôties
- Tiramisu maison
- Salade de fruits frais du moment (Végan- sans gluten)

ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Salade César façon Bocobistro, vinaigrette César maison
- Vichyssoise (poireaux-pommes de terre), légèrement épicée au piment de cayenne, crevettes nordiques (froid) sans gluten
- Légumes rôtis au miel et épices, fromage féta, verdure, graines de citrouilles (végétarien-sans gluten)
- Salade de lentilles et pommes, céleri branche, vinaigrette au vinaigre de cidre (végan- sans gluten)

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 compostables.

Petits pains individuels 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

