



MENU AUTOMNE-HIVER 2023-2024

DISPONIBLE DÈS LE 13 NOVEMBRE

PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Sauté de poulet à la moutarde, purée de pommes de terre, légumes de saison **sans gluten**
- Boulettes de boeuf maison façon Kefta, orzo, sauce tomate, yogourt aux herbes, légumes
- Saumon poêlé, sauce au câpres et citron, risotto d'orge perlé aux champignons, légumes
- Chili végétarien aux lentilles, riz pilaf, maïs **Végan- sans gluten**
- Risotto aux champignons et légumes d'hiver **Végétarien-sans gluten**

DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Entremet poire-érable
- Pommes caramélisées, riz au lait d'amandes et riz croustillant au caramel **Végan-sans gluten**
- Salade de fruits frais du moment **Végan- sans gluten**

ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Salade de betteraves aux deux pommes, échalotes, fromage de chèvre **sans gluten-végétarien**
- Crème de courge et maïs, orange et gingembre(chaud) **sans gluten-sans produits laitiers- végétan**
- Tranche de pâté de campagne maison, verdure, cornichons et petit pain
- Houmous de carottes et panais, boulgour et semoule de blé en salade, céleri rave et céleri branche **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 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.**

MONTRÉAL 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

