

MENU HIVER 2024

Disponible à partir du 15 février

PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Sauté de poulet aux olives et aromates, polenta de maïs et légumes de saison(sans lactose, sans gluten)
- Navarin de veau aux herbes, sauce vin rouge, purée de patates douces et pommes de tere, légumes(sans gluten)
- Crevettes sautées au cari vert, riz basmati et légumes sautés (sans gluten-sans lactose)
- Mini quenelles maison, crème de champignons et tomates, pesto et légumes (option Végétarienne)
- 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
- Bavarois à la mangue, mangues rôties, chapelure au miel.
- Comme une Tarte à la lime
- Salade d'ananas marinés à la cardamome et à la menthe, perles du japon au lait de coco (Végan- sans gluten- sans produits laitiers)

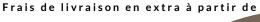
ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Salade de carottes et choux, pommes du Québec, vinaigrette crème sûre et citron, graines de courges torréfiées (végétarien, sans gluten)
- Taboulé de quinoa aux légumes confits à l'huile d'olives (végan-sans gluten)
- Chaudrée de crustacés à la viande fumée (chaud)
- Salade de lentilles vertes et céleri branche,
 saumon fumé, vinaigrette maison (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)









INFORMATIONS ET CONDITIONS

Régimes spéciaux et intolérances

Nous pouvons adapter nos recettes à tout type de régime alimentaire particulier. Si nous devons modifier une recette existante dans notre menu (sauce spéciale, type d'accompagnement...), nous appliquerons un supplément de 1,50\$ par plat modifié.

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 35\$+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 50\$ + tx

Serveurs et Maître d'hôtel: Nous contacter

