



## 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 terre, 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)

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. 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.**

**MONTREAL 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

