



MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Disponible à partir du 15 avril

PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Sauté de poulet coco cari, riz madras (ananas et raisins blonds) et légumes de saison (sans lactose, sans gluten)
- Tajine de veau aux fruits secs et légumes printaniers (sans gluten- sans lactose)
- Sauté de crevettes au beurre fruits de la passion, riz basmati et légumes sautés (sans gluten)
- Effiloché de Porc de la ferme Beaurivage, sauce tomate aux épices, orzo et ratatouille
- Sauté de tofu bio coco cari, riz madras (ananas et raisins blonds) et légumes de saison (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
- Clafoutis aux bleuets, crème montée à la vanille (présence d'amandes)
- Mousse fromage blanc, crème à la pistache, compoté de fruits rouges et muesli
- Salade de fruits marinés à la menthe. (Végan- sans gluten- sans produits laitiers)

ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Asperges vertes et courgettes en marmelade, jambon fumé, crumble oeuf mimosa et verdure
- Salade de quinoa façon Tex-Mex (végan- sans gluten)
- Crème de pois et tomate, épinard et pesto (chaud- végétarien-sans gluten)
- Salade façon Thaï, nouilles de riz et vinaigrette aux saveurs d'Asie (sans gluten, sans lactose, végan, végétarien)

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

