



MENU ÉTÉ 2024

Disponible à partir du 8 juillet 2024

PLATS CHAUDS ET FROIDS EN BOCAUX

- Émincé de poulet, sauce acidulée aux camerises du Québec, pommes de terres nouvelles rôties, carottes Jerk (sans lactose, sans gluten)
- Sauté de veau sauce citron et sauge du jardin, olives, écrasé de pommes de terre et haricots blancs, légumes rôtis (sans gluten- sans lactose)
- Filet de morue sauce Jean Vignard (moutarde, vin blanc, tomate et crème), riz, tagliatelles de légumes (sans gluten)
- Tofu bio rôti, sauce acidulée aux camerises du Québec, pommes de terre nouvelles rôties, carottes Jerk (option Végan-sans gluten)
- Salade Bol au poulet mariné façon mexicaine "comme un Tacos" (plat froid- sans gluten)

DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Charlotte aux fraises
- Panna Cotta vanille, duo de cerises, crumble
- Salade de fruits frais à la menthe du jardin d'Olivier (Végan- sans gluten- sans produits laitiers)

ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Gaspacho andalous, légumes croquants (végan, sans gluten, soupe froide)
- Comme une tarte Tatin aux légumes du soleil, crémeux au fromage féta, tapenade d'olives (végétarien)
- Salade de chou et carottes, vinaigrette crémeuse au wasabi, crevettes nordiques liées aux baies d'argousier du Québec (sans gluten)
- Salade façon César, vinaigrette maison, croûtons

- La formule inclut les ustensiles en inox et les serviettes en papier compostables.
- Frais de gestion écologique des bocaux en extra: + 0,25\$ par bocal.
- Petits pains individuels disponibles sur demande (0,50\$p.p)
- Livraison en extra à partir de 30\$+tx

Formule 3 services (Entrée + Plat + Dessert) : 29\$ / personne + tx

Formule 2 services (Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) : 24\$ / personne + 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, même si notre recette est adaptée

Frais de livraison et autres frais

Nos frais comprennent **la livraison et la récupération des bocaux le lendemain matin.**

MONTREAL CENTRE-VILLE: à partir de 30\$+tx

LONGUEUIL- ST-Lambert : à partir de 40\$+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 +

Un frais de gestion écologique de 0,50\$ par bocal sera ajouter à la facture finale, pour permettre le remplacement de nos bocaux en cas de casse ou de non retour.

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

