



## MENU AUTOMNE 2024

Disponible à partir du 1er octobre 2024

### PLATS CHAUDS ET FROIDS EN BOCAUX

- Fricassée de volaille aux champignons et oseille, orzo, brocoli et chou fleur
- Sauté de veau bourguignonne, pommes de terre écrasées, carottes et navets rôtis (sans gluten- sans lactose)
- Filet de saumon laqué au jus de raisin, riz basmati, chop suey de légumes (sans gluten- sans lactose)
- Dahl aux lentilles et pois chiches au lait de coco, courges et légumes rôtis (Végan-sans gluten-sans lactose)
- Salade Bol d'automne au poulet mariné citron-gingembre (patates douces et courges rôties au miel et épices, laitue, chou rapés, pommes, fruits secs, vinaigrette crémeuse) (plat froid- sans gluten)

### DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Comme une tarte Tatin pommes-bleuets du Québec
- Bavaois à la mangue, mangues rôties, crumble miel
- Pouding au chia façon Pina Colada, ananas mariné et citron vert (Végan- sans gluten- sans produits laitiers)

### ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Crème de courge et palourdes, noix de coco et citron vert (sans gluten, soupe chaude)
- Salade de betteraves, pommes et roquette, fromage féta, canneberges séchées et mélanges de graines (sans gluten- végétarien)
- Crumble de légumes de saison à la viande fumée, verdure, vinaigrette à la moutarde Baseball
- Salade d'automne (laitue romaine, patates douces et courges rôties au miel et épices, duo de choux rapés, fruits secs) vinaigrette crémeuse (végan-sans gluten- sans lactose)

- 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 0,25\$ 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

