



## MENU HIVER 2025

Disponible à partir du 13 janvier 2025

### PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Sauté de poulet aux deux moutardes, riz étuvé et légumes racines rôtis
- Parmentier de boeuf effiloché aux patates douces, légumes du moment (sans gluten-sans lactose)
- Filet de saumon au beurre citron, pommes de terres écrasées à l'huile d'olives, fenouil, épinards (sans gluten)
- Curry rouge de légumes et pois, riz basmati (Végan-sans gluten-sans lactose)

### DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Chou vanille, praliné amandes et noix de pécan
- Riz au lait d'amandes et mélilot, caramel banane, bananes caramélisées (Végan, sans gluten, sans produits laitiers)
- Salade d'agrumes au miel de sapin (Végan- sans gluten- sans produits laitiers)

### ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Soupe de pois au lait de coco, crevettes nordiques (sans lactose, sans gluten, soupe chaude)
- Salade de betteraves, pesto, roquette, fromage féta, crème de balsamique (sans gluten-végétarien)
- Houmous de carottes, taboulé de quinoa au fenouil, tomates séchées (végan, sans lactose, sans gluten)
- Salade romaine, endives, saumon fumé, vinaigrette crème sûre câpres-citron (sans gluten)
  - 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

