



## MENU PRINTEMPS 2025

Disponible à partir du 24 mars 2025

### PLATS CHAUDS EN BOCAUX

- Sauté de poulet coco-cari, riz Madras (ananas, raisins blonds, oignons) et légumes du moment (sans lactose-sans gluten)
- Porc effiloché aux épices douces, polenta, ratatouille
- Filet de saumon sauce Jean-Vignard (vin blanc, tomate et crème) pommes de terre et chou rave écrasés, légumes (sans gluten)
- Chili végétarien aux lentilles, duo de riz (Végan-sans gluten-sans lactose)

### DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco (sans gluten)
- Chou à la crème au thé vert, compoté de fraises du Québec
- Ananas au sirop léger à la cardamome, perle du Japon au lait de coco, citron (Végan- sans gluten- sans produits laitiers)
- Pot de crème aux oeufs fermiers Café-Érable (sans gluten)

### ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Soupe de courge et patates douces rôties à l'érable, huile de poivre de Jamaïque (Végan, sans lactose, sans gluten, soupe chaude)
- Salade de betteraves, féta, verdure, croûtons, huile fumée (végétarien)
- Salade de choux, houmous de carottes à la moutarde, jambon speck, graines de courges rôties (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 35\$+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 35\$+tx

**LONGUEUIL- ST-Lambert :** à partir de 45\$+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

