



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

