MENU AUTOMNE 2026

Disponible à partir du 15 octobre 2026

ENTRÉES & SOUPE EN BOCAUX

- Velouté de courges et patates douces au cari (sans gluten, soupe chaude- végétarien)
- Baba ganousch de chou-fleur, légumes-racines, roquette(végan-sans gluten- sans lactose)
- Taboulé de quinoa du Québec aux légumes confits, (végan-sans gluten- sans lactose)
- Salade de betteraves aux deux pommes, fromage féta, verdure (végétarien)

PLATS CHAUDS ET FROIDS EN BOCAUX

- Fricassée de volaille des Cantons au cidre du Québec, champignons, riz et légumes du moment (sans gluten)
- Emincé de porc sauce moutarde et gingembre, polenta, légumes (sans gluten-sans lactose)
- Filet de saumon rôti, réduction de carottes et canneberges, fenouil, pommes de terre écrasées(sans gluten- sans lactose)
- Dahl aux lentilles et pois-chiches au liat de coco, courges rôties, légumes (Végan-sans gluten-sans lactose)
- Sauté de tofu Teriyaki, légumes du moment et riz basmati(Végan-sans gluten-sans lactose)
- Salade bol repas du moment, version au poulet ou au tofu (servie froide)

- 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) : 31$ / personne + tx

Formule 2 services (Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) : 25$ / personne+ tx

DESSERTS EN BOCAUX

- Mousse au chocolat et gâteau choco sans gluten
- Crumble aux pommes, crème montée à la vanille
- Tiramisu aux bleuets
- Salade de fruits frais, sirop léger (Végan- sans gluten- sans produits laitiers)



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 2$ par formule modifiée.

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.
MONTRÉAL 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 25$ 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 45$ + tx
Serveurs et Maître d'hôtel: Nous contacter

