BUFFETS FROIDS (minimum 10p.)

Incluant vaisselle et ustensiles compostables et nécessaire de service



CLASSIQUE-14\$/p.

(Rapide, simple et économique!)

Crudités, trempette
Cheddars de la Vache à Maillotte,
raisins et craquelins
Hommous et chips maison
1 choix de salade
2 choix de sandwichs
Desserts du moment assortis

MEZZO-18\$/p.

(Notre meilleur vendeur!)

Crudités, trempette
Cheddars de la Vache à Maillotte,
raisins et craquelins
Brushetta et croustilles maison
1 choix d'à-côté
2 choix de salades
2 choix de sandwichs
Desserts du moment assortis

CHIC-21\$/p. (min. 20p.)

(Moitié cocktail, moitié buffet froid!)

Fromages fins, fruits et craquelins
Brushetta et croustilles maison
2 choix d'à-côtés
2 choix de sandwichs, en format mini
1 salade du moment en verrine
Canapés au parfait de canard
Cornets à la mousse de parmesan et chips
de Calabrese
Assortiment de fines bouchées de desserts

BOÎTES À LUNCH

Format individuel, avec ustensiles et boîtes compostables - Minimum 5 unités par variété

COMBO-13\$/p.

(Minimum 5/variété de sandwich)

Sandwich au choix Salade du moment assortie au sandwich Cheddar fort Brownies Décadent ANTIPASTO-18.50/p.

(Pour diner avec classe!)

Salami Génois, chorizo et calabrese Brushetta, confiture de bacon, olives Cheddar fort, brie et Gruyère, raisins Craquelins et petits pains briochés Beignets à la crème de noisette POKÉBOL-17\$/p.

(Frais, santé, "trendy", délicieux!)

Basmatí, edamame, maïs rôtí, chou braísé, carottes frísées, wakamé et concombres, chutney de mangue et vinaigrette miel et wasabí Au choix: saumon mariné, tatakí de bœuf, poulet grillé ou tofu sauté
Paín aux dattes, zuchinnis et chocolat noir

N.B. Le menu peut être appelé à changer, en fonction des arrivages et des cours du marché

SANDWICHS

Toujours faits le jour même, à partir d'ingrédients de qualité et de produits locaux

tomate * pesto www.tomatepesto.ca

Nouveau!! Boutique en ligne: www.tomatepesto.com

- Choix du Chef-Carnivore ou végé, au choix, toujours inspiré et délicieux!
- Rôtí de bœuf, chou braisé, oignons frits, cheddar fort, mayo raifort et ciboulette
- Jambon Forêt-Noire, confiture de bacon, fromage brie et verdure
- Poulet rôti, aïoli T&P aux poivrons fumés, Gruyère, tomates fraîches

- Poulet rôti, Dijon mielleuse à l'aneth, brie, tomates séchées et verdure
- Chorizo fumé, calabrese, salami Génois, oignons marinés et Provolone
- Végépâté du Chef, tomates, épinards, luzerne, champignons marinés, Provolone
- Merguez, tzaziki, Pico de Gallo, cheddar fort, poivrons et verdure

SALADES

Fraîches et débordantes de saveurs éclatées

- Choix du Chef—Toujours frais et inspiré de produits de saison
- Orzo, tomates fraîches, câpres, kalamatas, féta, vinaigrette mielleuse aux herbes
- César Classique, vrai bacon, vinaigrette maison, parmesan frais, croûtons grillés
- Épínards, mandarines, féta, oignons rouges et betteraves rôties, vinaigrette xérès
- Vermícelles, carottes, amandes, raisins et brocolis, vinaigrette orange et tahini

- Edamame, pois chiches, maïs grillé au chili, poivrons rouges et verts, épinards, vinaigrette lime et coriandre
- Couscous, concombres, ciboulette, raísins et canneberges séchés, menthe fraîche, huile d'olive extra-vierge et balsamique blanc
- Farfalles, brocolis, tomates séchées, amandes, parmesan, vinaigrette à l'ail confit

À-CÔTÉS

- Étagé Mexicain: Pico de Gallo, fromage piquant et Guacamole, nachos
- Charcuteries: Chorizo, salami Génois, Calabrese, Oktoberfest, marinades
- Méditerranéen: Tzaziki, hommous, végépâté, Pico de Gallo, chips et craquelins
- Cufs farcis: Notre « twist » sur un incontournable... Au curry rouge
- De la mer: Crevettes pochées et sauce Diable, crabcakes et aïolí, saumon fumé à l'érable maison, câpres et oignons marinés, (extra 6.00\$/p.)

BREUVAGES

San Pellegrino (Arranciata, Limonata)

Eska gazéifiée, jus de légumes gros Thé Arizona.......3.25\$