



Boîtes à lunch repas froid

Nos boîtes à lunch sauront mettre du goût et de la créativité dans vos dîners d'affaires. Vos clients et employés en auront l'eau à la bouche!

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com

Fonctionnement pour choisir vos boîtes

15 personnes et moins = choix de 2 sortes de boîtes à lunch

15 à 24 personnes = choix de 3 sortes de boîtes à lunch

25 personnes et plus = choix de 4 sortes de boîtes à lunch

****Prix sujet à changer sans préavis*

Boîte sandwich choix 1 : 19.95\$ +tx / personne

- ❖ Pain ciabatta, salami de genoa, prosciutto, fromage mozzarella et mayonnaise au basilic
- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 2 : 21.95\$ +tx / personne

- ❖ Bagelwich au saumon fumé, fromage à la crème, câpre, oignon rouge et concombre
- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 3 : 20.95\$ +tx / personne

- ❖ Pain kaiser avec rôti de bœuf, champignon, oignon rouge et cheddar fumé
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau



Boîte sandwich choix 4 : 19.95\$ +tx / personne

- ❖ Wrap végétarien aux légumes grillés et fromage à la crème ou houmous
- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 5 : 20.95\$ +tx / personne

- ❖ Porc effiloché, oignon rouge, cheddar fumé, sauce BBQ sur pain Kaiser
- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 6 : 20.95\$ +tx / personne

- ❖ Croissant à la dinde, confiture de canneberge et fromage de chèvre
- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 7 : 19.95\$ +tx / personne

- ❖ Wrap salade de poulet et laitue
- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

******Prix sujet à changer sans préavis***



Boîtes à lunch repas chaud

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com

Boîte à lunch repas chaud : 29.95\$ +tx / personne

- ❖ Suprême de poulet sauce vin blanc servi avec riz et légumes
- ❖ Suprême de poulet sauce aux champignons servi avec riz et légumes
- ❖ Doigts de poulet maison sauce aux prunes servi avec pommes de terre à la grecque et légumes
- ❖ Bœuf bourguignon servi avec pommes de terre grelots et légumes
- ❖ Rôti de surlonge dans son jus servi avec purée de pommes de terre et légumes
- ❖ Rôti de longe de porc sauce dijonnaise servi avec pommes de terre grelots et légumes
- ❖ Filet de porc sauce aux noix et érable servi avec pommes de terre à la grecque et légumes
- ❖ Filet de saumon sauce à l'aneth servi avec riz et légumes
- ❖ Filet de doré amandine servi avec riz et légumes

Végé :

- ❖ Sauté de légumes et tofu au cari sur riz
- ❖ Chili végété
- ❖ Falafel servi avec riz et légumes

Chaque repas inclus

- ❖ Petite salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruit
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

******Prix sujet à changer sans préavis***



Prix buffet chaud

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com

Option 1 : 26.95\$ +tx / personne

- ❖ 1 choix de plat chaud
- ❖ 1 choix d'accompagnement (voir page 6)
- ❖ 1 choix de salade
- ❖ Plateau de crudités
- ❖ Plateau de fromage doux
- ❖ Dessert
- ❖ Pain et beurre
- ❖ Vaisselle écologique / Vaisselle céramique « prix sur demande »
- ❖ Breuvage +1.75\$ pers. Choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café
- ❖ Eau perrier +2.50\$ pers.

Option 2 : 29.95\$ +tx / personne

- ❖ 2 choix de plats chauds
- ❖ 2 choix d'accompagnement (voir page 6)
- ❖ 2 choix de salade
- ❖ Plateau de crudités
- ❖ Plateau de fromage doux
- ❖ Plateau de fruits et desserts
- ❖ Pain et beurre
- ❖ Vaisselle écologique / Vaisselle céramique « prix sur demande »
- ❖ Breuvage +1.75\$ pers. Choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café
- ❖ Eau perrier +2.50\$ pers.

Variété de salades :

Salade estivale, salade de légumes croquants, salade de riz à l'aneth, salade grecque, salade de pâtes, salade de pommes de terre, salade de brocoli, salade asiatique, salade de couscous, salade de légumineuses, salade du chef, salade César, salade de bocconcini, avec prosciutto (+2.50\$ pers.)

******Prix sujet à changer sans préavis***



Menu buffet chaud

*Choix de pâtes : (aucun accompagnement avec les pâtes) **

- ❖ Penne avec choix de sauce : rosée, primavera, arrabbiata ou alfredo + ajout de poulet à vos pâtes (+2.50\$ pers.)
- ❖ Macaroni au fromage ou à la viande gratinée
- ❖ Tortellinis aux 3 fromages
- ❖ Lasagne traditionnelle
- ❖ Lasagne roulée avec prosciutto, asperges, ricotta servi avec une sauce crémeuse au pesto

Choix de poulet :

- ❖ Suprême de poulet avec choix de sauce : aux champignons, au vin blanc, au fromage brie ou sauce dijonnaise
- ❖ Haut de cuisse de poulet sauce chasseur
- ❖ Poitrine de poulet farcie au prosciutto avec asperge (+2.50\$ pers.)
- ❖ Poulet BBQ avec cuisses et poitrine
- ❖ Sauté au poulet Thaï avec légumes
- ❖ Mini doigts de poulet

Choix de porc :

- ❖ Filet de porc avec choix de sauce : dijonnaise, noix et érable ou aux champignons
- ❖ Longe de porc avec choix de sauce : dijonnaise, noix et érable ou aux champignons
- ❖ Porc effiloché

Choix de bœuf :

- ❖ Bœuf bourguignon
- ❖ Rôti de haut de surlonge dans son jus
- ❖ Filet de bœuf avec choix de sauce (extra : prix du marché) : aux champignons ou poivre vert de Madagascar
- ❖ Pain de viande
- ❖ Sauté de bœuf Teriyaki avec légumes
- ❖ Chili con carne servi avec chips nachos et crème sure

****Prix sujet à changer sans préavis*



Choix de poisson : +3.00\$ de plus par personne :

- ❖ Filet de saumon sauce à l'aneth ou salsa et mangue
- ❖ Filet de sole florentine
- ❖ Filet de doré amandine
- ❖ Aiglefin frit, style fish & chips, avec sauce tartare

Choix végété :

- ❖ Chili végétalien
- ❖ Sauté au tofu et légumes thaï végétalien
- ❖ Lasagne végétarienne avec fromage ou sans fromage pour végétalien

Accompagnements : choix de purée de pommes de terre, pommes de terre grelot, quartiers de pommes de terre à la grecque, pommes de terre dauphinoise, riz (**ou**) légumes chauds.

**** Veuillez prendre note que tous les plats à l'exception des pâtes sont servis avec choix d'accompagnement.***

******Prix sujet à changer sans préavis***

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com



Menu spécial

Repas de fajitas / tacos : 34.95\$

Faites-les à votre goût!

- ❖ **Bœuf haché tex-mex, lanières de poulet sauté et poisson grillé**
Servi avec : cheddar râpé, laitue, poivron, oignon, salade de chou, salsa, crème sure, guacamole, sauce crémeuse chipotle

Salades froides

(20 personnes et moins 2 choix, 21 personnes et plus 3 à 4 choix)

Plateau de crudités et trempette

Dessert

Smoked-meat, côtes levées et ailes de poulet : 39.95\$

- ❖ **Smoked meat : viande fumée servie avec pain de seigle**
- ❖ **Côtes levées sauce BBQ et ailes de poulet**

Salades froides

(20 personnes et moins 2 choix, 21 personnes et plus 3 à 4 choix)

Plateau de crudités et trempette

Plateau de fromage doux

Trio de moutarde : dijon, à l'ancienne et régulière et cornichons

Dessert

****Prix sujet à changer sans préavis*



Prix pour buffet froid

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com

Option 1 : 15.95\$ +tx / personne

- ❖ Plateau de sandwichs variés
- ❖ 1 choix salade
- ❖ Plateau de crudités et trempette
- ❖ Dessert
- ❖ Breuvage +1.75\$ pers. Choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café
- ❖ Eau perrier +2.50\$ pers.

Option 2 : 17.95\$ +tx / personne

- ❖ Plateau de sandwichs variés
- ❖ 1 choix salade (moins de 20 personnes) et 2 choix de salades (20 personnes et plus)
- ❖ Plateau de crudités et trempette
- ❖ Plateau de fromage doux
- ❖ Dessert
- ❖ Breuvage +1.75\$ pers. Choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café
- ❖ Eau perrier +2.50\$ pers.

Option 3 : 24.95\$ +tx / personne

- ❖ Plateau de sandwichs variés
- ❖ 2 choix salades (20 personnes ou moins) et 3 choix de salades (20 personnes et plus)
- ❖ Plateau de crudités et trempette
- ❖ Plateau de fromage doux
- ❖ Trempette aux épinards ou petits pâtés et craquelins
- ❖ Dessert
- ❖ Plateau de fruits
- ❖ Breuvage +1.75\$ pers. Choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café
- ❖ Eau perrier +2.50\$ pers.

******Prix sujet à changer sans préavis***



Menu buffet froid

Variété de sandwiches :

1. Sur pain wrap et baguette : variété de viandes froides : jambon, dinde, salami de Genoa, fromage

Wrap végété : légumes grillés et fromage à la crème

ou

2. Sur pain sandwich : salade de poulet, aux œufs et salade de jambon

3. Sandwich artisanal : supplément de 4.00\$ +tx /personne

- ❖ Tortilla aux tomates séchées avec poulet, piment, oignons, fromage cheddar et mayo chipotle
- ❖ Tortilla au pesto avec poulet, bacon, fromage suisse, laitue et mayo au pesto
- ❖ Tortilla blanc avec jambon, dinde, salami de Genoa, fromage, mayo et moutarde
- ❖ Pain Pavot et sésame avec prosciutto, salami de Genoa, fromage provolone, mayo pesto et roquette
- ❖ Pain Pavot et sésame avec rôti de bœuf, oignon, piment, champignons et fromage suisse.

Pain pavot et sésame avec saumon fumé, concombre, oignons, câpres et fromage à la crème (pour un groupe de 10 personnes ou plus).

Variété de salades :

Salade estivale, salade de légumes croquants, salade de riz à l'aneth, salade grecque, salade de pâtes, salade de pommes de terre, salade de brocoli, salade asiatique, salade de couscous, salade de légumineuses, salade du chef, salade César, salade de bocconcini avec prosciutto (+2.50\$ pers.),

*****Prix sujet à changer sans préavis**



Petit-déjeuner et pause-café

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com

Buffet déjeuner : 19.95\$ +tx / personne

- ❖ Oeufs brouillés
- ❖ Jambon
- ❖ Bacon
- ❖ Saucisse
- ❖ Pommes de terre rissolées
- ❖ Fèves au lard
- ❖ Croissant au beurre
- ❖ Plateau de fruits
- ❖ Condiments
- ❖ Café/thé
- ❖ Petit jus d'orange
- ❖ Vaisselle écologique

Petit-déjeuner continental : 12.95\$ +tx / personne

- ❖ Variété de viennoiseries
- ❖ Petites confitures
- ❖ Plateau de fruits
- ❖ Café/thé
- ❖ Vaisselle écologique

Et pourquoi pas, y ajouter un yogourt aux fruits des champs et croque-nature pour 3.00\$ supplémentaire par personne.

Pause-café choix 1 : 8.95\$ +tx / personne

- ❖ Choix de viennoiseries : muffins, croissants, chocolatines
- ❖ Café/thé

Pause-café choix 2 : 10.95\$ +tx / personne

- ❖ Choix de viennoiseries : muffins, croissants, chocolatines
- ❖ Plateau de fruits
- ❖ Café/thé

******Prix sujet à changer sans préavis***



Menu canapés

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com

******Prix sujet à changer sans préavis***

Froid 38\$ / douzaine +tx

- ❖ Profiterole aux épinards
- ❖ Brochette de crevettes cocktail
- ❖ Brochette de bocconcini, basilic et prosciutto
- ❖ Petites bouchées à la poire, prosciutto et réduction balsamique
- ❖ Roulade de légumes grillés et fromage à la crème
- ❖ Bouchée de fromage brie et figue
- ❖ Bouchée de pâté et oignons caramélisés
- ❖ Mille-feuille de saumon fumé et fromage à la crème avec aneth (+1.00\$/dz)
- ❖ Feuilleté au fromage bleu, figue et noix de Grenoble
- ❖ Effiloché de dinde à la canneberge
- ❖ Canapé BLT
- ❖ Torchon de foie gras sur biscotte d'épices, avec chutney aux poires avec érable +4.00\$/dz)

Les verrines 39\$ / douzaine +tx

- ❖ Bruschetta
- ❖ Mousse à l'avocat et crevette
- ❖ Ceviche de pétoncle et agrume
- ❖ Tartare choix de bœuf, thon, ou saumon (+2.00\$/dz)
- ❖ Tataki de thon au sésame et chipotle (+2.00\$/dz)
- ❖ Tataki de bœuf aux énokis, pleurotes et arôme de truffe (+2.00\$/dz)
- ❖ Petite verrine de crudités et trempette aux herbes fraîches
- ❖ Petite verrine de crabe effiloché et agrumes (+ extra « prix du marché »/dz)
- ❖ Verrine de yogourt et petits fruits à l'érable

Chaud 42\$ / douzaine +tx

- ❖ Brochette de saumon au sésame, crème sure à l'aneth citronné
- ❖ Bouchée de « mac & cheese »
- ❖ Mini burger
- ❖ Mini baluchon de chèvre, lardons, noix de Grenoble et érable
- ❖ Feuilleté aux champignons sauvages
- ❖ Bouchée du général Tao
- ❖ Mini rouleaux de printemps
- ❖ Bombe de poulet et explosion de fromage
- ❖ Champignon farci au fromage de chèvre et chorizo



Menu à la carte

Prix par personne

- ❖ Potage du jour 2.95\$+tx
- ❖ Plateau de viandes froides 4.95\$+tx
- ❖ Plateau de fromage doux 3.750\$ + tx
- ❖ Plateau de fromages fins 5.95\$+tx
- ❖ Plateau de petits pâtés ou terrines servi avec biscottes 5.95\$+tx
- ❖ Plateau de crevettes cocktail 6.50\$+tx
- ❖ Plateau de saumon fumé 6.50+tx
- ❖ Plateau de fruits coupés 4.50\$ +tx
- ❖ Plateau de crudités et trempette 3.50\$+tx
- ❖ Choix de salade 3.00\$+tx
- ❖ Plateau de sandwichs 5.00\$+tx
- ❖ Olives et cornichons 2.50\$+tx

Pour commander envoyer un courriel : lemeldo@gmail.com

******Prix sujet à changer sans préavis***



Salades au choix

Salade estivale : tomate, concombre, oignon rouge, poivron rouge, cantaloup, vinaigrette balsamique

Salade de légumes croquants : julienne de carottes, chou-fleur, brocoli, céleri, concombre, oignon, poivron rouge, choux et vinaigrette aux herbes fraîches

Salade de bocconcini et prosciutto (+2.50\$/personne): concombre, tomate cerise, bocconcini, prosciutto oignon rouge et vinaigrette balsamique

Salade de riz à l'aneth : riz, aneth, oignon rouge, poivron rouge, citron, mayonnaise

Salade grecque : tomate, concombre, olives, feta, oignon rouge, vinaigrette balsamique

Salade de pâte : pâte, jambon, cheddar, céleri, poivron, oignon, mayonnaise, sel et poivre

Salade de pommes de terre : pomme de terre, œufs cuits dur, bacon, oignon, céleri, cornichon, moutarde de Dijon et mayonnaise

Salade de brocoli : brocoli, bacon, oignon, mayonnaise, ail, moutarde de dijon

Salade asiatique : julienne de carottes, chou-fleur, brocoli, céleri, concombre, oignon, poivron rouge, sésame, huile de sésame, vinaigre de riz

Salade de couscous : poivron rouge, oignon, concombre, tomate, herbes fraîches, céleri, citron, coriande, menthe, huile d'olive et ail

Salade de légumineuses : fèves rouges, oignon, céleri, poivron, vinaigrette italienne

Salade du chef : laitue mesclun, concombre, poivron, julienne de carotte, oignon rouge, tomate cerise et vinaigrette italienne

Salade César : laitue romaine, bacon, crouton maison, parmesan, vinaigrette César maison