



Boîte à lunch repas froid

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

Fonctionnement pour le choix de boîtes

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

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

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

Boîte sandwich choix 1 : 12.95\$+tx/personne

- ❖ Pain ciabatta, salami, capresse, prosciutto, fromage mozzarella et mayonnaise au basilic
- ❖ Salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruits du moment
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 2 : 15.95\$+tx/personne

- ❖ Pain sésame pavot au saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignon rouge et concombre
- ❖ Salade du jour
- ❖ Crudité /fromage
- ❖ Fruits du moment
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 3 : 14.95\$+tx/personne

- ❖ Pain kaiser, "roast beef" champignon, oignon rouge et cheddar fumé
- ❖ Crudité/fromage
- ❖ Salade du jour
- ❖ Fruits du moment
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 4 : 12.95\$+tx / personne

- ❖ Wrap végétarien aux légumes grillés et fromage à la crème
- ❖ Salade du jour
- ❖ Crudités / fromage
- ❖ Fruits du moment
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau

Boîte sandwich choix 5 : 13.95\$+tx/personne

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

Boîte sandwich choix 6 : 13.95\$+tx/personne

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

Boîte sandwich choix 7 : 12.95\$+tx/personne

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



Boîte à lunch repas chaud

Voici les choix pour repas chaud : 20.95\$+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
- ❖ Végé falafel servi avec riz et légumes

Chaque repas inclus

- ❖ Salade du jour
- ❖ Crudité/fromage
- ❖ Fruits du moment
- ❖ Dessert du jour
- ❖ Choix de jus ou bouteille d'eau



Liste de prix pour buffet chaud

Option 1 : au prix de 17.95\$+tx / personne

- ❖ 1 choix de plat chaud
- ❖ 1 choix de féculent
- ❖ 1 choix de salade
- ❖ Plateau de crudités
- ❖ Plateau de fromage doux
- ❖ Dessert
- ❖ Pain et beurre
- ❖ Vaisselle jetable / vaisselle écologique (+.60)/ vrai vaisselle (+2.50)
- ❖ (+1\$) breuvage, choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café, (+2.50\$) eau perrier

Option 2 : au prix de 20.95\$+tx / personne

- ❖ 2 choix de plats chauds
- ❖ 2 choix d'accompagnement
- ❖ 2 choix de salades
- ❖ Plateau de crudités
- ❖ Plateau de fromage doux
- ❖ Plateau de fruits et desserts
- ❖ Pain et beurre
- ❖ Vaisselle jetable / vaisselle écologique (+.60)/ vrai vaisselle (+2.50)
- ❖ (+1\$) breuvage, choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café, (+2.50\$) eau perrier

*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 boccancini et prosciutto (+1\$), salade de cœurs de palmier et artichauts (+1\$)



Menu buffet chaud

Choix de pâtes :

- ❖ Penne avec choix de sauce : rosée, primavera, arrabiatta ou alfredo
+ ajout de poulet à vos pâtes (extra de 1\$ par 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 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 et asperge (+1\$)
- ❖ Poulet BBQ avec cuisses et poitrine
- ❖ Sauté au poulet Thaï avec légumes
- ❖ Mini doigt de poulet

Choix 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 boeuf

- ❖ Bœuf bourguignon
- ❖ Rôti de haut de surlonge dans son jus
- ❖ Filet de bœuf avec choix de sauce(+ 1\$) : aux champignons ou poivre vert de Madagascar
- ❖ Pain de viande
- ❖ Sauté de bœuf tériyaki avec légumes
- ❖ Chili con carne servi avec chips nachos et crème sure

Choix Poisson

- ❖ Filet de saumon sauce à l'aneth (+1\$) ou salsa et mangue (+1\$)
- ❖ Filet de sole florentine (+1\$)
- ❖ Filet de doré amandine (+1\$)
- ❖ Aiglefin frit (style fish & chips) avec sauce tartare

Choix Végé

- ❖ Chili végétalien
- ❖ Sauté au Tofu et légumes thaï végétalien
- ❖ Lasagne végétariennes avec fromage ou sans fromage pour végétalien

Accompagnements : choix de purée de pommes de terre, pomme de terre grelot, quartiers de pommes de terre à la grecque, pomme 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****



Menu spécial

Repas de fajitas/tacos : 25.95\$

Faites-les à votre goût

- ❖ **Bœuf haché tex-mex, lanières de poulet sauté et poisson grillé**
servi avec : cheddar rapé, laitue, poivron, oignon, salade de choux,
salsa, crème sure, guacamole, sauce crémeuse chipotlé

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 : 29.95\$

- ❖ **Smoke 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, cornichons

Dessert



Liste de prix pour buffet froid

Option 1 : au prix de 9.95\$+tx / personne

- ❖ Plateau de sandwiches variés
- ❖ 1 choix salade
- ❖ Plateau de crudités et trempette
- ❖ Dessert
- ❖ (+1\$) breuvage, choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café, (+2.50\$) eau perrier

Option 2 : au prix de 11.95\$+tx / personne

- ❖ Plateau de sandwiches 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
- ❖ (+1\$) breuvage, choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café, (+2.50\$) eau perrier

Option 3 : au prix de 16.95\$+tx / personne

- ❖ Plateau de sandwiches 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
- ❖ (+1\$) breuvage, choix de : jus, liqueur, bouteille d'eau, jus de légumes ou café, (+2.50\$) eau perrier



Menu buffet froid

***variété de sandwiches :**

1. Sur pain wrap et baguette; variété de viande froide : jambon, dinde, salami génoa, fromage
Wrap végétal : légumes grillés et fromage à la crème

ou

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

3. Sandwich artisanal : **pour un supplément de 3\$ +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 génoa, fromage, mayo et moutarde
- Pain Pavot et sésame avec prosciutto, salami génoa, fromage provolone, mayo pesto et roquette
- Pain Pavot et sésame avec rôti de bœuf, oignon, piment, champignons et fromage suisse
- (pour un groupe de 10 personnes ou plus) pain pavot et sésame avec saumon fumé, concombre, oignons, câpres et fromage à la crème.

***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 boccancini et prosciutto (+1\$), salade de cœurs de palmier et artichauts (+1\$)



Petit-déjeuner et pause-café

Buffet déjeuner : 12.95\$+tx / personne

- ❖ Œuf brouillé
- ❖ jambon
- ❖ bacon
- ❖ saucisses
- ❖ pommes de terre rissolées
- ❖ fèves au lard
- ❖ croissant au beurre
- ❖ plateau de fruits
- ❖ condiments
- ❖ café/thé
- ❖ petit jus d'orange
- ❖ vaisselle jetable / vaisselle écologique (+0.60)

Petit-déjeuner continental : 7.95\$+tx / personne

- ❖ variété de viennoiseries
- ❖ petites confitures
- ❖ plateau de fruits
- ❖ café/thé
- ❖ vaisselle jetable / vaisselle écologique (+0.60)

Et pourquoi pas, y ajouter un yogourt aux fruits des champs et croque-nature pour 2\$ supplémentaire par personne.

Pause-café choix 1 : 5.95\$+tx

- ❖ choix de viennoiseries : muffin, croissants, chocolatines
- ❖ café/thé

Pause-café choix 2 : 6.95\$+tx

- ❖ choix de viennoiseries : muffin, croissants, chocolatines
- ❖ plateau de fruits
- ❖ café/thé



Menu canapés

Froid 29\$ /dz +tx

- ❖ Profiterole aux épinards
- ❖ Brochette de crevettes cocktail
- ❖ Brochette de boccaccini, 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-feuilles de saumon fumé et fromage à la crème à l'aneth (extra +1\$)
- ❖ 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, chutney aux poires et érable (**extra 2\$ par personne**)

Les verrines 31\$ /dz+tx

- ❖ Bruchetta
- ❖ Mousse à l'avocat et crevettes
- ❖ Ceviche de pétoncles et agrumes
- ❖ Tartare choix de bœuf, thon ou saumon extra (**+2\$/dz**)
- ❖ Tataki de thon aux sésames et chipotle (**+2\$/dz**)
- ❖ Tataki de bœuf aux énokis, pleurotes et arôme de truffe (**+2\$/dz**)
- ❖ Petite verrine de crudités et trempette aux herbes fraîches
- ❖ Petite verrine de crabe effiloché et agrumes (**+2\$/dz**)
- ❖ Verrine de yogourt et petites fruits à l'érable

Chaud 34\$ /dz+tx

- ❖ Brochette de saumon aux sésames, crème sure à l'aneth citronné
- ❖ Bonbon 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 chèvre et chorizo



Menu à la carte

Prix par personne

- ❖ Potage du jour 1.95\$+tx
- ❖ Plateau de viandes froides 2.95\$+tx
- ❖ Plateau de fromage doux 2.50\$ + tx
- ❖ Plateau de fromage fins 4.95\$+tx
- ❖ Plateau de petits pâtés ou terrines servi avec biscottes 3.95\$+tx
- ❖ Plateau de crevettes cocktails 3.95\$+tx
- ❖ Plateau de saumon fumé 3.95\$+tx
- ❖ Plateau de fruits coupés 4.00\$ +tx
- ❖ Plateau de crudités et trempettes 2.00\$+tx
- ❖ Choix de salade 2.00\$+tx
- ❖ Plateau de sandwichs 3.50\$+tx
- ❖ Olives et cornichons 1.50\$+tx



Salade 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 bocconcinis et prosciutto (+1\$/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 pâtes : pâtes, jambon, cheddar, céleri, poivron, oignon

Salade de pommes de terre : pomme de terre, bacon, oignon, céleri, 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, huile d'olive et ail

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

Salade de cœurs de palmier et artichauts (+1\$/personne): cœur de palmier, cœur d'artichaut, poivron, oignon, céleri et vinaigrette italienne

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

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