

Boîtes à lunch

La Formation

13,95\$ par personne

Minimum de 6 repas identiques
Couverts jetables inclus

- 1 Salade
- 2 Sandwichs
- 1 Cake-Délice OU
1 Biscuit maison

La Rencontre

15,95\$ par personne

Minimum de 6 repas identiques
Couverts jetables inclus

- 1 Accompagnement
- 1 Salade
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

La Réunion

18,50\$ par personne

Minimum de 6 repas identiques
Couverts jetables inclus

- 1 Accompagnement
- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

OPTION SANS SANDWICH

La Conférence

20,95\$ par personne

Minimum de 6 repas identiques
Couverts jetables inclus

- 2 Accompagnements
- 2 Salades
- 1 Viande
- 1 Pâtisserie

Salades de feuilles

- ANTIBES; mesclun et fines herbes, amandes, raisins secs, noix de Grenoble et vinaigrette à l'orange
- MESCLUN; mesclun, julienne de légumes, et vinaigrette Zeste
- CÉSAR; romaine, fromage, croûtons, bacon, câpres, anchois et citron
- ROMA; romaine, radicchio, roquette, endives, tomates et basilic
- CASABLANCA; bébé épinards, laitue, basilic, mandarines, graines de tournesol

Salades de légumes

- TAROCCO; brocolis, échalote verte, bacon et abricots avec vinaigrette crémeuse à l'abricot
- MONARCH; concombres, céleri et céleri-rave, échalote française et sauce au vinaigre de vin rouge
- PARAISO; tomates, concombres, coeur de palmier, poivrons rouges et oignon rouge
- ST-JOSEPH; carottes, pommes, canneberges et vinaigrette à l'orange
- ST-MICHEL; carottes, céleri-rave, roquette, vinaigrette miel et moutarde

Salades de féculents

- POMMES DE TERRE; pommes de terre, câpres, oignons verts, persil, oeufs à la coque et crème sûre
- SIENA; pâtes acini, roquette, poivrons rouges, carottes, olives noires et fromage féta
- CASELLA; pois chiches, haricots rouges et noirs, échalotes vertes, céleri, tomates et maïs
- ORZO; orzo, roquette, tomates séchées, poivrons rouges, carottes et gouda fumé
- TUNIS; couscous, raisins, pois chiches, carottes, fenouil et persil

Sandwichs

- MULHOUSE; dinde, fromage Brie, poires, noix de Grenoble et dijonnaise au miel sur pain bretzel
- PHILADELPHIE; boeuf rôti, oignons caramélisés, fromage suisse et dijonnaise sur ciabatta
- ALPIN; jambon, fromage suisse, laitue, tomates et dijonnaise sur baguette
- ANKARA; Poulet à la façon shish taouk, hummus, laitue, tomates, et sauce fleur d'ail sur pain artisanal
- THON; salade de thon, pommes et sauce yogourt sur pain multigrain

Sandwichs

- L'OEUF; salade aux oeufs, laitue, tomates sur pain fitness
- GASPÉ; saumon, céleri, échalote française, roquette, aneth, mayonnaise à la canneberge
- BARONS; boeuf rôti, chou rouge mariné et mayonnaise au raifort
- ATHÈNES (végé); oignons caramélisés, poivrons rouges grillés, fromage féta et tzatziki sur pain fitness
- ST-GRÉGOIRE (végé); tofu à l'érable, tomates, laitue, oignons rouges poêlés, notre mayo Louisiane à l'érable

Wraps

- POULET CÉSAR; poulet, bacon, romaine, fromage et sauce césar
- WINDSOR; boeuf rôti, fromage, concombres, épinards et sauce à l'anglaise
- SALENTO; dinde, poivrons rouges grillés, cresson, fromage provolone et mayonnaise aux poivrons rôtis
- TATAKI; poulet grillé au soya et gingembre, chou Napa, carottes, arachides et sauce à l'arachide
- TREMO; jambon, concombres, laitue, oignons caramélisés, tomates et cornichons

Notez

- **VERSION 2.0** - tous nos produits faits avec du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde

Accompagnements

VÉGÉTARIENS

- Madeleines jumelles; une aux olives vertes et parmesan et l'autre aux olives noires et à l'asiago
- Tartelette Oka: oignons caramélisés, tomates cerise, basilic frais et fromage Oka
- Tapenade équilibre; tapenade de lentilles sur blinis maison sans gluten
- Croquants du jardin et trempette du jour
- Bâtonnets de cheddar doux et raisins
- Brioches napolitaines: roulade de pâte briochée garnie de légumes, basilic frais et sauce béchamel
- Bruschetta ratatouille; bruschetta d'aubergine, courgette, oignon et tomate sur un croûton
- Cake giardino: cake maison au vin blanc, légumes et fromage gruyère
- Feuilleté forestier: champignons, poireaux, oignons et asperges, sauce béchamel et olives Kalamata sur pâte feuilletée
- Crostini d'artichaut; pesto doux et coeur d'artichaut grillé sur crostini
- Smörgås végétarien: sandwich scandinave garni de champignons, courgettes, tomates séchées, asperges, roquette et fromages Brie et mozzarella

Viandes

- Brochette de poulet aux parfums de la Thaïlande
- Pavé de saumon grillé au miel et au sésame
- Poitrine de poulet grillé au pesto d'épinards sans noix
- Filet de porc grillé au miel et au balsamique
- Poulet à la façon péruvienne
- Pavé de saumon à la thaïlandaise
- Tofu St-Grégoire, érable et chili

Accompagnements

VIANDES - POISSONS - FRUITS DE MER

- Tapas de saumon: saumon, poireaux et compote de rhubarbe
- Smörgås à l'anglaise: sandwich scandinave garni de rôti de boeuf, champignons, poivrons rouges, compote de rhubarbe et fromage provolone
- Madeleines de Gaspé; saumon fumé, fromage Gruyère et un soupçon d'aneth (2 p.p.)
- Crevettes San José; crevettes grillées aux parfums de l'Amérique Latine servies avec salsa d'ananas (2 p.p.)
- Smörgås à l'américain: sandwich scandinave garni de poulet, bacon, tomates, mayonnaise maison et fromage suisse
- Croquette espagnole; croquette de poulet au paprika fumé et au fromage Gruyère
- Duo dattes prosciutto; bouchées de dattes, roquette et prosciutto servies avec sauce érable et chili

Pâtisseries

- Moelleux aux pommes, sauce caramel
- Gâteau opéra: biscuit joconde imbibé de café et garni de crème chocolat
- Croustillant royal: croustillant praliné surmonté de ganache au chocolat noir
- Tuxedo; bavaroise au chocolat blanc sur brownie
- Gâteau au fromage, pommes et garniture croustade
- Léger à la mangue; gâteau vanille et mousse mangue
- Truffé; riche gâteau au goût intense de chocolat
- Mini brochettes de fruits frais

votre
Partenaire
face aux **DÉFIS**
ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à cœur notre rôle de partenaire face à vos défis alimentaires. Notre équipe chevronnée prépare soigneusement des repas qui respectent au plus haut niveau les allergies et restrictions alimentaires de vos convives tout en vous facilitant la tâche de commander des repas pour vos groupes. Parlez de vos besoins à un de nos conseillers et bénéficiez d'une expérience sans souci, sans tracas.

Salades repas

Choix fraîcheur

17,95\$ par personne

- Minimum de 6 viandes identiques
- Disponibles en format assiettes individuelles
- Disponibles en format boîtes à lunch, couverts jetables inclus

Équilibre

- Cheddar doux et raisins
- Bruschetta ratatouille
- 1 Salade repas
- 1 Viande
- 1 Pâtisserie

Liberté

FORMULE SANS GLUTEN

- Cheddar doux et raisins
- Blinis et hummus maison
- 1 Salade repas
- 1 Viande
- Mini brochettes de fruits OU biscuits amaretti Ø gluten/lactose

Bien-être

FORMULE SANS LACTOSE

- Bruschetta ratatouille
- Croûton et hummus maison
- 1 Salade repas
- 1 Viande
- Mini brochettes de fruits OU biscuits amaretti Ø gluten/lactose