

Repas froids personnalisés

OPTION LÉGÈRE

La Formation
12,95\$ par personne
Minimum de 6 repas identiques

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

La Rencontre
14,95\$ par personne
Minimum de 6 repas identiques

- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

La Réunion
17,50\$ par personne
Minimum de 6 repas identiques

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

Pour les groupes de 15 personnes et plus, nous vous proposons de choisir une troisième variété de salade et/ou sandwich

Salades de feuilles

- **ANTIBES**; mesclun et fines herbes, amandes, raisins secs, noix de Grenoble et vinaigrette à l'orange
- **MESCLUN**; mesclun, julienne de légumes, croûtons 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, coeurs de palmier, poivrons rouges et oignons rouges
- **ST-JOSEPH**; carottes, pommes, canneberges et sauce à l'orange
- **ST-MICHEL**; carottes, céleri rave, roquette, vinaigrette miel moutarde
- **NAPA**; chou Napa, carottes, échalote verte, poivrons rouges, sésame, vinaigrette miel gingembre
- **CULTIVÉ**; tomates, brocolis, chou-fleur, poivrons rouges, carottes, oignons rouges et vinaigrette ciboulette et persil

Salades de féculents

- **TUBETTINI**; pâtes tubettini, courgettes, roquette, fromage asiago, champignons, aubergines et basilic frais
- **SIENA**; pâtes acini, roquette, poivrons rouges, carottes, olives noires et fromage fêta
- **CASELLA**; pois chiches, haricots rouges, noirs, échalotes vertes, céleri, tomates et maïs
- **ORZO**; orzo, roquette, tomates séchées, poivrons rouges, carottes et gouda fumé
- **LOMBARDI**; pâtes farfalle, oignons rouges, poivrons rouges, tomates, concombre et persil
- **POMMES DE TERRE**; pommes de terre, câpres, oignons verts, persil, oeufs à la coque et crème sûre
- **TUNIS**; couscous, raisins, pois chiches, carottes, fenouil et persil

Sandwichs

- **SONORA**; poulet, poivrons rouges, cheddar, épinards et guacamole sur fougasse aux tomates séchées
- **PHILADELPHIE**; boeuf rôti, oignons caramélisés, fromage suisse et dijonnaise sur ciabatta
- **ALPIN**; jambon, fromage suisse, laitue, tomates et dijonnaise sur baguette
- **BARONS**; boeuf rôti de la maison, chou rouge mariné et mayo au raifort
- **SAINT-VINCENT**; poulet, tomates, laitue, mayonnaise aux poivrons rôtis sur baguette
- **THON**; salade de thon, céleri, persil et mayonnaise maison sur pain multigrain

Sandwichs

- **L'OEUF**; salade aux oeufs, laitue, tomates sur pain fitness
- **MULHOUSE**; dinde, fromage Brie, poires, noix de Grenoble et dijonnaise au miel sur pain artisanal
- **GASPÉ**; saumon, céleri, échalote française, roquette, aneth, mayonnaise à la canneberge
- **ANKARA**; Poulet à la façon shish taouk, hummus, laitue, tomates, et sauce fleur d'ail sur pain artisanal
- **ST-GRÉGOIRE (végé)**; tofu à l'érable, tomates, laitue, oignons rouges poêlés, notre mayo Louisiane à l'érable
- **ATHÈNES (végé)**; poivrons rouges grillés, oignons caramélisés, fromage fêta et tzatziki maison
- **CAIRE (végé)**; Hummus maison, carottes, concombres, tomates et bébé épinards sur pain à l'avoine

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
- Nos buffets sont également offerts sur soutien jetable ou en format assiette individuelle moyennant des frais de \$1 par personne

Repas froids personnalisés

OPTION SANS SANDWICH

L'Assemblée
19,95\$ par personne
Minimum de 6 repas identiques

- 2 Accompagnements
- 2 Salades
- 2 Sandwichs
- 1 Pâtisserie

La Conférence
20,95\$ par personne
Minimum de 6 repas identiques

- 2 Accompagnements
- 2 Salades
- 1 Viande
- Pain frais et beurre
- 1 Pâtisserie

Nous pouvons produire des repas qui respectent les défis alimentaires de vos convives; informez vous auprès d'un de nos conseillers

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, basilic frais et fromage Oka
- Crostini d'artichaut; pesto doux et cœur d'artichaut grillé sur crostini
- Tapenade équilibre; tapenade de lentilles sur blinis maison sans gluten
- Bâtonnets de cheddar doux et raisins sans pépin
- Brioche napolitaine: roulade de pâte briochée garnie de légumes, basilic frais et sauce béchamel

• VÉGÉTARIENS

- Bruschetta ratatouille; bruschetta d'aubergine, courgette, oignon et tomate sur un croûton
- Feuilleté forestier: champignons, poireaux, oignons et asperges, sauce béchamel et olives Kalamata sur pâte feuilletée
- Cake giardino: cake maison au vin blanc, légumes et fromage gruyère
- Smörgås végétarien: sandwich scandinave garni de champignons, courgettes, tomates séchées, asperges, roquette et fromages Brie et mozzarella

VÉGÉTARIENS

- Croquants du jardin et trempette du jour
- Plateau de fenouils grillés: tomates et fenouils grillés, mousseline de fromage au thym frais et à l'orange
- Plateau de tomates, fromage bocconcini, basilic et vinaigrette (+\$0,50)
- Antipasto de légumes grillés; champignons, poivrons et aubergines (+\$0,75)
- Accompagnement de fromages à pâte ferme et raisins sans pépin (+\$0,75)

Accompagnements

VIANDES

- Smörgås à l'anglaise: sandwich scandinave garni de rôti de boeuf, champignons, poivrons rouges, compote de rhubarbe et fromage provolone
- Smörgås à l'italienne sandwich scandinave garni de veau et boeuf, légumes grillés, pesto de tomates séchées, sauce béchamel et fromage bocconcini
- Smörgås à l'américain: sandwich scandinave garni de poulet, bacon, tomates, mayonnaise maison et fromage suisse

VIANDES

- Duo dattes prosciutto; bouchées de dattes, roquette et prosciutto servies avec sauce érable et chili
- Brochettes Kyoto; brochettes de poulet grillé aux parfums de soya et sésame (2 p.p.)
- Tapas Stanstead; croûton de notre rilette de lapin maison sur oignons caramélisés
- Croquette espagnole; croquette de poulet au paprika fumé et au fromage Gruyère

POISSONS - FRUITS DE MER

- Tapas de saumon: saumon, poireaux et compote de rhubarbe
- Madeleines de Gaspé; saumon fumé, fromage Gruyère et un soupçon d'aneth (2 p.p.)
- Smörgås scandinave: sandwich scandinave garni de saumon, mousseline de fromage, oignons et câpres
- Crevettes San José; crevettes grillées aux parfums de l'Amérique Latine servies avec salsa d'ananas (2 p.p.)

Viandes

- Poitrine de poulet au jerk jamaïcain, salsa à la mangue
- Brochette de boeuf et courgette à l'adobo
- 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
- Escalope de volaille et champignons poêlés gratinée
- Poulet à la façon péruvienne
- Pavé de saumon à la thaïlandaise
- Tournedos de boeuf aux épices et duo de sauces (au raifort et dijonnaise)

Pâtisseries

- Explosion de petits fruits: gâteau vanille couronné d'une garniture aux petits fruits
- Tiramisu: biscuit amande, café et chocolat
- Gâteau opéra: biscuit joconde café, crème chocolat
- Croustillant royal: croustillant praliné, ganache au chocolat noir
- Moelleux aux pommes et sauce caramel
- Gâteau Red Velvet
- 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
- Mousseline praliné; mousse à la noisette
- Mini brochettes de fruits frais (2 p.p.)