

FORFAIT SUR MESURE

BUFFET FROID ET BOÎTE À LUNCH ❄️

Format boîte à lunch : minimum de 4 repas identiques.

Formule buffet : minimum de 6 repas identiques

	Buffet / Boîte à lunch		Buffet / Boîte à lunch
Formation	14,95 \$ / 15,95 \$	Conférence	22,95 \$ / 23,95 \$
1 choix de salade		2 choix de mise en bouche	
2 choix de sandwich		2 choix de salade	
1 cake-délice ou 1 biscuit maison		1 choix de protéine / marinade	
		Pain frais et beurre	
Rencontre	17,95 \$ / 18,95 \$	1 choix de pâtisserie	
1 choix de mise en bouche			
1 choix de salade		Direction	25,95 \$ / 26,95 \$
2 choix de sandwich		3 choix de mise en bouche	
1 choix de pâtisserie		2 choix de salade	
		1 choix de protéine / marinade	
Réunion	19,95 \$ / 20,95 \$	Pain frais et beurre	
1 choix de mise en bouche		1 choix de pâtisserie	
2 choix de salade			
2 choix de sandwich			
1 choix de pâtisserie			



- Tous les items sont disponibles à la carte, demandez à un de nos conseillers.
- Pour les commandes placées après 15 h la veille ouvrable avant la livraison, nous vous proposeront des formules au choix de la cuisine.

BUFFET



- Les formules buffet sont également disponibles sur soutien recyclable/jetable moyennant des frais de 1 \$ par personne.

BOÎTE À LUNCH



- Les couverts jetables sont inclus avec les boîtes à lunch.

OPTIONS DISPONIBLES :

- Remplacez les deux choix de sandwichs pour une portion de protéine / marinade et pain frais +1 \$ pp
- Potage du jour disponible 3,75 \$ pp (Inclus bol et cuillère).

Ou

Remplacez un choix de salade ou mise en bouche pour le potage du jour +1,50 \$ pp

Potage : Minimum de 10 portions - disponible en format buffet seulement. Voir les détails avec votre conseiller.



DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à coeur 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.

MISES EN BOUCHE

Végétarien

- **Croquants du jardin**
Variété de crudités fraîchement coupées et trempette du moment
- **Duo de cheddar du Québec**
Portion de cheddar du Québec accompagnée de raisins
- **Brioche napolitaine**
Roulade de pizza, garnie de légumes, basilic frais et sauce béchamel
- **Tapas au guacamole et chili**
Guacamole maison, chili aux lentilles et coriandre sur croûton de pain
- **Cône d'aubergine**
Cône d'aubergine avec tomate et jacquier
- **Tartelette au brie et canneberges**
Fromage brie, oignons caramélisés et chutney de canneberges
- **Chou-fleur au chimichurri et gouda**
Chou-fleur mariné au chimichurri accompagné de fromage gouda fumé
- **Mini falafel, sauce tahini / 2 pp**
Pois chiche, oignon, ail, cumin, accompagné de sauce tahini
- **Pizza végétarienne**
Courgette, champignons, oignon, poivron, olives Kalamata, mozzarella et sauce tomate
- **Frites d'aubergine**
Bâtonnets d'aubergine légèrement panés, servis avec sauce au safran
- **Croustillant de patate douce**
Patate douce, fromage parmesan, sésame et trempette chipotle

Viande et poisson

- **Éraboulettes / 2 pp**
Boulette de bœuf servie avec sauce à l'érable, moutarde et chili
- **Bouchée impériale / 2 pp**
Pochette style won-ton garnie de poulet, carotte, daikon et chou vert
- **Brochette de poulet coriandre et lime / 2 pp**
Poulet mariné avec yogourt pressé, coriandre et jus de lime
- **Brochette de poulet chimichurri / 2 pp**
Poulet mariné à la sauce chimichurri avec olive verte
- **Egg roll au smoked meat**
Pâte à egg roll, smoked meat, chou vert, carotte, oignon et gingembre
- **Brochette de boeuf à la portugaise / 2 pp**
Boeuf, oignon, chili broyé, jus d'oranges et ail
- **Quiche Lorraine**
Tartelette garnie de prosciutto, fromage suisse, fromage à la crème, œuf et lait
- **Quiche au saumon et poireaux**
Tartelette garnie de saumon, poireaux, fromage à la crème, œuf et lait
- **Saumon à la noix de Grenoble**
Saumon fumé, fromage ricotta, noix de Grenoble, miel et ciboulette sur blini
- **Saumon au miso et gingembre**
Saumon, miso, miel, gingembre, échalote française, oignon vert et sauce soja
- **Crevettes Tex-mex / 2 pp**
Mini-brochette de crevettes, sauce Tex-mex, brisures de tortillas et coriandre
- **Bruschetta au cheddar et chorizo**
Fromage cheddar, œuf, saucisse chorizo sur croûton de pain
- **Smörgas au thon**
Salade de thon, avocat et gratin de fromage suisse



PLATEAUX

Remplacez un choix de salade ou mise en bouche pour un choix de plateau.

- | | |
|---|-----------|
| Grecque | + 1,00 \$ |
| Tomates, concombres, olives noires et fromage féta avec vinaigrette citron origan | |
| Bocconcini | + 1,00 \$ |
| Fromage bocconcini, tomates, concombre, basilic frais et vinaigrette | |
| Pâte ferme | + 1,00 \$ |
| Portion de fromages à pâte ferme accompagnée de raisins | |
| Antipasto | + 1,50 \$ |
| Poivrons, champignons, aubergines, courgettes et olives marinées | |

VIANDES ET POISSON

PROTÉINES

- Tournedos de boeuf
- Poitrine de poulet
- Pavé de saumon
- Filet de porc
- Tofu poêlé



CHOIX DE MARINADE

- **Marinade grecque**
Marinade d'ail, jus de lime, jus de citron, huile d'olive, origan et épices grecques
- **Marinade bordelaise**
Marinade d'échalote française, vinaigre de vin rouge, vin rouge, feuille de laurier
- **Marinade tomate à l'italienne**
Sauce tomate, vinaigre de vin rouge, parmesan et origan frais
- **Marinade Tex-mex**
Marinade d'oignons, ail, ketchup, vinaigre de riz et coriandre
- **Marinade framboise**
Marinade de framboise, vinaigre balsamique, sirop de framboise, sauce soja et échalote française
- **Marinade fines herbes**
Persil, thym, romarin, herbes de Provence et origan
- **Marinade Kyoto**
Marinade de soja, sésame, citron frais et miel pur
- **Marinade balsamique**
Réduction de vinaigre de Modène et de miel pur
- **Marinade chimichurri**
Échalote, origan, coriandre, thym, ail, chili et vinaigre de vin rouge
- **Marinade BBQ**
Oignon, ketchup, ail, pêche, chipotle, épices BBQ fumées, sauce Worcestershire, chili

SALADES

Féculents

- **Taboulé**
Couscous, tomate, oignon vert, mangue séchée, persil, coriandre, menthe, huile d'olive et jus de lime
- **Salade penne pesto**
Penne, champignon, poivron rouge, tomate cerise, courgette et pesto maison
- **Salade piémontaise**
Pomme de terre, tomate, œuf, échalote française, mayonnaise maison, cornichons et persil
- **Salade tubettini**
Courgette, aubergine, champignon, fromage asiago, roquette, basilic, citron et vinaigrette à la moutarde
- **Salade Acini di pepe**
Pâtes acini di pepe, panais, carottes, maïs, coriandre, poivron rouge et vinaigrette Tao
- **Salade Orzo**
Orzo, roquette, tomates séchées, poivron rouge, carottes et gouda fumé
- **Salade d'orge fusion asiatique**
Orge, concombre, poivron, avocat frit, coriandre et menthe fraîche

Légumes

- **Salade Durango**
Tomate, mangue, concombre, oignon vert et coriandre fraîche
- **Salade Positano**
Fenouil, tomate, poivron, oignon rouge, suprême d'orange, vinaigrette à l'orange
- **Salade Saïda**
Courgette, menthe fraîche, citron confit, fromage halloumi et vinaigrette au yogourt
- **Salade grecque**
Fromage feta, tomate, concombre, poivron rouge, olives Kalamata, origan et persil frais
- **Salade Taroco**
Brocoli, bacon, abricot séché, oignon vert et vinaigrette crémeuse

Feuilles

- **Salade mesclun**
Salade mesclun, poivron rouge, concombre, carottes et vinaigrette à l'orange
- **Salade Roma**
Laitue romaine, radicchio, roquette, endive, tomate et vinaigrette balsamique
- **Insalata di rucola**
Roquette, épinard, endive, radis, tomates séchées et vinaigrette légère
- **Salade César classique**
Romaine, parmesan râpé, bacon, croûtons, vinaigrette César
- **Salade chinoise**
Épinard, carottes, tofu poêlé, poivron, céleri, arachides et vinaigrette chinoise

VERSION 2.0

- Tous nos produits qui contiennent du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde.

SANDWICHES

Boeuf

- Sandwich au rôti de boeuf
Boeuf, mayonnaise à l'ail rôti et romarin, laitue, tomate et fromage Suisse
- Sandwich au boeuf BBQ
Boeuf à la cajun, pommes de terre et sauce BBQ maison
- Sandwich boeuf-Allo
Boeuf mariné, poivron rouge grillé, sauce Buffalo douce, chou émincé mariné
- Sandwich Montréal
Viande fumée Zeste, moutarde, fromage Suisse, chou à l'aneth

Jambon et Porc

- Sandwich d'automne
Effiloché de porc, pomme et oignons caramélisés, laitue et thym
- Wrap polonais
Jambon polonais, fromage suisse, laitue et dijonnaise Zeste
- Classique jambon et brie
Jambon, fromage brie, feuille de laitue Boston et sauce dijonnaise

Poulet et dinde

- Burrito
Poulet mariné, salsa douce mexicaine, laitue et fleur d'ail
- Sandwich Lugano
Poulet, pomme, céleri, canneberges, laitue et sauce à la fleur d'ail
- Sandwich club volaille
Poulet grillé, épices à steak Montréal, laitue, tomate et mayonnaise maison
- Sandwich Pomona
Dinde, fromage provolone, bébé épinard et mayonnaise à la tomate séchée
- Sandwich poulet pesto
Poulet mariné aux fines herbes, tomate, laitue et mayonnaise au pesto
- Wrap à la dinde
Dinde, poivron rouge, roquette, fromage à la crème, jalapeños et fromage cheddar
- Wrap césar classique
Poulet, bacon, laitue, fromage cheddar et sauce César



Poisson

- Sandwich le smokey
Saumon fumé maison, garniture de pommes de terre croustillantes avec oignon poêlé et mayonnaise à l'érable sur baguettine
- Sandwich le thon
Thon blanc émiétté, concombre, céleri et mayonnaise

Végétarien

- Sandwich végé pâté
Carottes, pomme de terre, oignon, œuf, graines de tournesol, citrouille, pois chiche, lentilles et gingembre
- Sandwich L'Œuf
Œuf dur, persil, tomate et mayonnaise
- Wrap Anjou
Panais rôti, champignons, épinard, pesto maison et tomate séchée
- Burger champignons de Paris
Champignons sautés, fleur d'ail, poivron rôti, oignons caramélisés, mayonnaise au thym et citron
- Burger d'aubergine
Rondelles d'aubergine, oignons caramélisés, poivron rouge grillé, mayonnaise au thym et citron

PÂTISSERIES

- Gâteau au fromage et pommes
Gâteau au fromage, pommes et garniture croustade
- Gâteau aux framboises
Génoise à la vanille garnie d'une crème légère aromatisée à la framboise et recouverte d'un miroir de gelée framboise
- Gâteau Red Velvet
Gâteau garni et recouvert d'une riche crème au fromage et de copeaux de chocolat
- Gâteau Reine Élisabeth
Gâteau aux dattes, glaçage à la noix de coco
- Gâteau au citron et aux canneberges
Génoise à la vanille recouverte d'une mousse citronnée dissimulant une garniture aux canneberges
- Tartelette au chocolat
Tartelette au chocolat, crème chantilly et petits fruits
- Tartelette Bourdaloue
Tartelette aux poires et crème d'amande
- Madeleines saveurs variées faits maison / 2 pp
Citron, chocolat, orange, framboise
- Croustillant royal
Croustillant aux amandes et noisettes, ganache moussée au chocolat noir
- Brownie au chocolat
Brownie classique et sauce chocolat
- Réconfort aux pommes
Pommes fraîches coupées, roulées dans la cannelle et le sucre, crumble aux amandes grillées
- Mini-brochette de fruits / 2 pp
Variété de fruits coupés, frais du jour