

BUFFET FROID ET CHAUD

Forfait 39.95 | Achat minimum pour 8 personnes

Préavis de 48 h recommandé

Salades composées | 1 choix

INCLUS : Salade panachée | Mesclun, endives, radicchio, chips de prosciutto, copeaux de mimolette, vinaigrette oignons caramélisés *Sans gluten*
Pain et beurre

Salade de carottes | Carottes, edamame, orange et gingembre | *Végétalien, sans gluten*

Salade de pâtes | Petites coquilles, parmesan frais, petits pois verts, zeste de citron

Salade de pommes de terre Pique-Nique | Pomme de terre grelot, oignons rouges, lardons, ail, aneth, crème sûre et mayonnaise

Salade de riz | Riz basmati, noix et pacanes | *Végétalien, sans gluten, contient des noix*

Salade de tomates | Tomates cerises, bocconcini et basilic, vinaigrette maison | *Végétarien*

Salade d'orzo | Orzo, feta, olives noires et poivrons grillés, vinaigrette maison

Salade panachée | Mesclun, endives, poires et pacanes | *Végétalien, sans gluten, contient des noix*

Salade style Poke | Mesclun, carotte, concombre, edamame, mangue, radis, chou rouge, chips de wonton, vinaigrette asiatique | *Végétalien, sans gluten*

Salade Tex-Mex | Mélange de légumineuses, maïs en grains, oignons rouges, échalotes, persil *Végétalien, sans gluten*

Salade Waldorf | Céleri, pommes et pacanes | *Contient des noix*

Plats chauds | 1 choix

EN SUS : Réchaud de table et ustensiles de service

Boeuf Émincé de bœuf aux deux moutardes, Dijon et à l'ancienne | *Sans gluten, sans lactose*
Filet d'épaule de bœuf braisé, sauce au vin rouge | *Sans gluten, sans lactose*

Canard Cuisse de canard confite, sauce framboisine | *Sans gluten, sans lactose*

Poulet Coq au vin | Oignons perlés, champignons, vin rouge | *Sans gluten, sans lactose*
Poulet basquaise | Tomates et poivrons | *Sans gluten, sans lactose*

Pâtes Lasagne bolognaise | Sauce rosée et mozzarella
Lasagne végétarienne | Légumes

Poisson Crevettes tigrées (6) et légumes sautés au lait de coco et cari | *Sans gluten, sans lactose*
Saumon poêlé, beurre blanc au basilic

Végé Tofu et légumes sautés au lait de coco et cari | *Végétarien, sans gluten, sans lactose*

Accompagnements chauds | 2 choix

Jardinière de légumes

Orzo au basilic

Ratatouille

Gratin dauphinois

Pommes de terre rattes aux herbes et citron

Tagliatelles aux herbes

Légumes racines rôtis

Purée de pommes de terre à la ciboulette

Desserts | 1 choix

Biscuit maison aux choix | 1 par pers. | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins

Brownie au chocolat | *Sans gluten, sans lactose*

Cannoli aux fruits de saison

Gâteau au fromage et Dulce de Leche sur fond de Graham

Panna cotta au chocolat blanc et aux fraises, sirop au basilic | *Végétalien*

Salade de fruits frais

En complément | Achat minimum de 5 portions par sélection | Prix à la portion

4.75 Crudités et trempette | 12 mcx

12.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes

21.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun

10.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | *Sans arachides*

9.95 Saumon fumé 60 g et ses accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons

BUFFET FROID

À la carte | Préavis de 48 h recommandé

Plateaux de légumes | Végétariens sans gluten | Minimum de 5 portions par sélection

- 5.50 Aubergine au lait de coco, basilic et piment
- 5.50 Légumes grillés | Aubergine, courgette, oignon et poivron
- 5.50 Pakchoï aigre-doux, vinaigrette soya-lime
- 5.50 Tomates rôties à la provençale | Huile d'olive, ail, thym et romarin

Salades composées | Minimum de 5 portions par sélection

- 5.50 Salade de carottes | Carottes, edamame, orange et gingembre | *Végétalien, sans gluten*
- 5.50 Salade de pâtes | Petites coquilles, parmesan frais, petits pois verts, zeste de citron
- 5.50 Salade de pommes de terre Pique-Nique | Pomme de terre grelot, oignons rouges, lardons, ail, aneth, crème sûre et mayonnaise
- 5.50 Salade de riz | Riz basmati, noix et pacanes | *Végétalien, sans gluten, contient des noix*
- 5.50 Salade de tomates | Tomates cerises, bocconcini et basilic, vinaigrette maison | *Végétarien, sans gluten*
- 5.50 Salade d'orzo | Orzo, feta, olives noires et poivrons grillés, vinaigrette maison
- 5.50 Salade panachée | Mesclun, endives, poires et pacanes | *Végétalien, sans gluten, contient des noix*
- 5.50 Salade style Poke | Mesclun, carotte, concombre, edamame, mangue, radis, chou rouge, chips de wonton, vinaigrette asiatique | *Végétalien, sans gluten*
- 5.50 Salade Tex-Mex | Mélange de légumineuses, maïs en grains, oignons rouges, échalotes, persil | *Végétalien, sans gluten*
- 5.50 Salade Waldorf | Céleri, pommes et pacanes | *Contient des noix*
- 2.25 Pain et beurre | 1 portion

Viandes et poissons | Minimum de 5 portions par sélection

- 8.95 Tofu BBQ, miel et ail | *Sans gluten, sans lactose, sans noix*
- 13.95 Poitrine de poulet aux épices de Montréal, sauce dijonnaise | *Sans gluten, sans noix*
- 13.95 Poitrine de poulet marinée, crème sûre, chipotle, coriandre, oignons marinés et salsa serrano | *Sans gluten, sans lactose, sans noix*
- 14.95 Rôti de bœuf, huile pimentée, échalote et gingembre, vinaigrette soya-lime | *Sans lactose, sans noix*
- 14.95 Rôti de bœuf, oignons caramélisés, sauce raifort et ciboulette | *Sans gluten, sans noix*
- 16.95 Filet de saumon cuit au four, radis, pois verts, sauce aux agrumes | *Sans gluten, sans lactose, sans noix*
- 16.95 Tartare de thon épicé, mangue et avocat sur tostada
- 14.95 Brochette de crevettes aux herbes, sauce cocktail et citron grillé | 2 x 3 mcx | *Sans gluten, sans lactose, sans noix*

Sandwichs à l'unité | Minimum de 2 sandwichs identique par sélection

- 9.50 Banh Mi au poulet | Poulet, carotte, daïkon, concombre, coriandre
- 9.50 Banh Mi au tofu | Tofu, carotte, daïkon, concombre, coriandre
- 9.50 Ciabatta au chorizo | Chorizo, poivrons rôtis, cheddar fort, laitue, mayonnaise au safran et ail confit
- 9.50 Focaccia aux légumes | Focaccia aux herbes, légumes grillés, fromage à la crème au pistou, huile de chili et laitue
- 9.50 Pain à hot-dog brioché au thon | Salade de thon, céleri, oignons, maïs, cornichons, laitue, huile au chili et mayo
- 9.50 Sous-marin au bœuf | Kefta de bœuf, tomates, concombre, navet mariné, feta et yogourt grec
- 12.50 Burger au bœuf | Bœuf braisé à la coréenne, concombre, radis, laitue, sauce au sésame
- 12.50 Burger au saumon | Saumon, salsa de mangue, laitue et mayonnaise épicée
- 12.50 Ciabatta au poulet | Poulet, oignons caramélisés, parmesan, roquette, mayonnaise aux herbes
- 12.50 Focaccia italienne | Focaccia aux herbes, charcuteries italiennes, mozzarella, pesto et roquette
- 12.50 Pain à hot-dog brioché au Brie | Fromage Brie, poire et pacanes
- 12.50 Pain à hot-dog brioché au prosciutto | Prosciutto, Brie, poire et pacanes

Desserts | Minimum de 5 portion par sélection

- 3.00 Biscuit maison aux choix | 1 par pers. | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins
- 4.50 Brownie au chocolat | *Sans gluten, sans lactose*
- 6.00 Cannoli aux fruits de saison
- 9.00 Douceurs miniatures | 3 unités
- 6.00 Gâteau au fromage et Dulce de Leche sur fond de graham
- 6.00 Panna cotta au chocolat blanc et aux fraises, sirop au basilic | *Végétalien*
- 9.00 Rochers aux amandes et fleur de sel | 3 unités
- 5.50 Salade de fruits frais

En complément | Achat minimum de 5 portions par sélection | Prix à la portion

- 4.75 Crudités et trempette | 12 mcx
- 12.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes
- 21.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun
- 10.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | *Sans arachides*
- 9.95 Saumon fumé 60 g et ses accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons