

FRAIS EN SUS | Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle avec personnel seulement

Forfait 40.95 par personne | 8 minimum

Servi sur plateau en porcelaine ou biodégradable | Réchauds et ustensiles de service en sus

Buffet froid et chaud

Inclus : Salade de roquette | Roquette, radis rouge, melon, feta, vinaigrette balsamique - Sans gluten | Pain et beurre

Salades composées | 1 choix

- Salade de couscous | Couscous, pois chiches, poivrons et halloumi, vinaigrette ras el-hanout
- Salade de kale | Kale, parmesan, panko, vinaigrette césar | Sans lactose
- Salade de pâtes | Pennine au basilic, concombre, tomate, oignons rouges, salami et cheddar doux
- Salade de pâtes | Petites coquilles, tomates séchées et légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons) | Sans lactose
- Salade de riz | Riz épicé, concombre, carotte, mangue, oignons verts, huile du chili, vinaigrette maison | Sans gluten, sans lactose
- Salade d'orge | Orge perlé, légumineuses et maïs, vinaigrette aux agrumes | Sans lactose
- Salade méditerranéenne | Mesclun, tomate, concombre, oignons rouges, olives, feta, vinaigrette à l'origan | Sans gluten
- Salade style Poke | Mesclun, carotte, concombre, edamame, mangue, radis, chou rouge, chips de wonton, vinaigrette asiatique | Végétalien
- Salade verte panachée | Mesclun, endives, radicchio, fromage Comté, croûtons, vinaigrette maison

Plats chauds | 1 choix

- Boeuf braisé, échalotes confites, sauce au porto | Sans gluten et sans lactose
- Polpettes de bœuf, chapelure, parmesan et romarin, sauce vin rouge
- Émincé de poulet au basilic
- Émincé de poulet, sauce Muscat, estragon et raisins frais
-
- Crevettes sautées (6), sauce tomate épicée
- Saumon poêlé, sauce aux agrumes
- Truite à la Grenobloise
-
- Chou-fleur gratiné au gruyère et panko, béchamel aux herbes
- Lasagne végétarienne
- Pennes, épinards, tomates séchées, champignons et échalote

Accompagnements chauds | 2 choix

- Jardinière de légumes
- Gratin dauphinois
- Légumes racines rôtis
- Pommes de terre rattes aux herbes et citron
- Purée de pommes de terre à la ciboulette
- Riz basmati à l'échalote
- Ratatouille
- Tagliatelles aux herbes

Desserts | 1 choix

- Biscuit maison aux choix | 1 par pers. | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins
- Brownie au chocolat | Sans gluten, sans lactose
- Chou à la framboise et fruits de la passion
- Mousse de chocolat en verrine | Sans gluten
- Salade de fruits frais
- Tartelette au citron meringuée

En complément | Achat minimum de 5 par sélection | Prix par portion

- 5.75 Crudités et trempette | 12 mcx
- 10.95 Saumon fumé 60 g et ses accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons
- 11.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | Sans arachides
- 13.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes
- 22.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun

Achat minimum de 5 portions par sélection

Servi sur plateau en porcelaine ou biodégradable, ustensiles de service en sus

Buffet froid à la carte

Plateaux de légumes | végétariens et sans gluten | 6.50 la portion

- Broccolini au parmesan, vinaigrette au basilic et panko frit
- Chou-fleur grillé aux épices Cajun, sauce ranch
- Feuilleté aux tomates et gruyère | Allergène : moutarde
- Rouleaux de printemps, sauce aigre-douce

Salades composées | 6.50 la portion

- Salade de couscous | Couscous, pois chiches, poivrons et halloumi, vinaigrette ras el-hanout
- Salade de kale | Kale, parmesan, panko, vinaigrette césar | Sans lactose
- Salade de pâtes | Pennine au basilic, concombre, tomate, oignons rouges, salami et cheddar doux
- Salade de pâtes | Petites coquilles, tomates séchées et légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons) | Sans lactose
- Salade de riz | Riz épicé, concombre, carotte, mangue, oignons verts, huile du chili, vinaigrette maison | Sans gluten, sans lactose
- Salade d'orge | Orge perlé, légumineuses et maïs, vinaigrette aux agrumes | Sans lactose
- Salade méditerranéenne | Mesclun, tomate, concombre, oignons rouges, olives, feta, vinaigrette à l'origan | Sans gluten
- Salade de roquette | Roquette, radis rouge, melon, feta, vinaigrette balsamique | sans gluten
- Salade style Poke | Mesclun, carotte, concombre, edamame, mangue, radis, chou rouge, chips de wonton, vinaigrette asiatique | Végétalien
- Salade verte panachée | Mesclun, endives, radicchio, fromage Comté, croûtons, vinaigrette maison

Viandes, poissons | Prix à la portion

- 9.95 Œuf mollet, mayonnaise à l'échalote et poireaux frits
- 12.95 Tofu mariné au miso, radis rouge et oignon vert
- 12.95 Tofu satay, lait de coco, arachides et huile de chili
-
- 14.95 Mini-brochette de poulet à la péruvienne, sauce aji verde | 2 p.p.
- 14.95 Poitrine de poulet grillée au citron, sauce au pesto
- 16.95 Roulade de bœuf aux légumes croquants, sauce au sésame, vinaigrette ponzu et chip de taro
- 16.95 Rôti de bœuf, câpres frites, roquette et parmesan, sauce moutarde
-
- 15.95 Brochette de crevettes au basilic et à l'anis | 2 x 3 crevettes
- 17.95 Saumon laqué au saké et soya, perles de riz, sauce au gingembre
- 17.95 Tartare de saumon aux fraises, mayonnaise épicée et oignon vert sur galette de riz

Sandwichs | Minimum de 2 identique par sélection

- 11.50 l'unité
- Burger au porc | Porc effiloché, salade de chou, cornichon, laitue et sauce BBQ
- Sandwich aux œufs | Pain brioché, œufs, échalote, épinards, concombre, céleri et mayonnaise
- Sandwich au jambon et fromage | Pain brioché, jambon, fromage Comté, laitue, sauce dijonnaise
- Wrap au poulet | Poulet effiloché, gruyère, poivrons rouges et épinard
- Wrap végétalien | Tofu laqué au miel et soja, carotte, chou-rouge, laitue

13.95 l'unité

- Burger au saumon | Saumon, salsa de mangue, oignons frits, laitue, mayonnaise épicée
- Ciabatta au poulet | Poulet, oignons caramélisé, fromage Brie, roquette, mayonnaise aux herbes
- Ciabatta au rosbif | Bœuf, oignons caramélisé, fromage Oka, roquette, mayonnaise à l'estragon
- Ciabatta au thon | Thon, pesto de tomates séchées, piment cubanito grillé, fromage Suisse, laitue, mayonnaise
- Ciabatta Banh Mi au poulet | Poulet, légumes marinés, coriandre, mayonnaise épicée
- Ciabatta Banh Mi au Tofu | Tofu laqué, légumes marinés, coriandre, mayonnaise épicée

Desserts | Prix à la portion

- 3.00 Biscuit maison aux choix | Chocolat-pacanes | Avoine-canneberges-orange | Avoine-raisins
- 4.50 Brownie au chocolat | Sans gluten, sans lactose
- 5.50 Salade de fruits frais
- 7.00 Chou à la framboise et fruits de la passion
- 7.00 Mousse de chocolat en verrine
- 7.00 Tartelette au citron meringuée
- 9.00 3 Douceurs miniatures variées
- 9.00 3 Rocher aux amandes et fleur de sel

En complément | Prix à la portion

- 3.25 Pain et beurre | La portion
- 5.75 Crudités et trempette | 12 mcx
- 13.95 Fromages fins | 75 g | Fruits et biscottes
- 22.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements | 100 g chacun
- 11.00 Mélange de noix épicées maison | 150 g | Sans arachides
- 10.95 Saumon fumé 60 g et ses accompagnements | Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons

Boissons

Assortiments | 3.00 l'unité

- V-8 | Cocktail aux légumes
- Jus Oasis | Pomme, orange, canneberge
- Pepsi | Coke | 7 Up | Ginger Ale | Régulier et diète
- Fuze | Thé glacé | 355 ml
- Eau Kando | Eau de source en canette | 355 ml
- Eau pétillante Bubly saveurs variées | 355 ml
- Eau pétillante Perrier | 330 ml
- 5.25 Eau de source | 1,5 L
- 6.25 Eau pétillante Perrier | 1 L

Thermos de café régulier

- Inclus : crème, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois
- 28.95 Thermos de café | 10 tasses
- 60.95 Thermos de café | 24 tasses
- 113.95 Thermos de café | 50 tasses
- 37.95 Thermos de café compostable | 12 tasses

Thermos d'eau chaude et thé

- 2.75 Assortiments de thé
- Inclus : lait, sucre, gobelet, compostable, bâtonnet en bois
- 7.50 Thermos d'eau chaude | 10 tasses
- 10.00 Thermos d'eau chaude | 24 tasses
- 36.85 Thermos d'eau chaude compostable | 12 tasses
- Inclus : 12 sachets de thé, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois