

DANS LE TRAITEUR

BUFFET CHAUD FORFAIT 39.95 p. pers.

Achat minimum pour 8 | Préavis de 48 h recommandé**Un choix de salade composée** | Inclus : Salade Panachée | Mesclun, endives, radicchio, chips de prosciutto, copeaux de mimolette, vinaigrette oignons caramélisés *Sans gluten*
Pain et beurreSalade de betteraves | Betteraves chioggia, fenouil, agrumes, fromage de chèvre, persil, vinaigrette aux graines de fenouil torréfiées *Végétarien, sans gluten*Salade de carottes à l'asiatique | Carottes, gingembre, sésame, coriandre, edamame, sauce soya lime *Végétalien, sans gluten*Salade de céleri-rave | Céleri-rave, Granny Smith et pomme grenade, vinaigrette cidre et sirop d'érable *Végétalien, sans gluten, sans lactose*

Salade de chou de Bruxelles | Choux rôtis, lardons, croûtons, sauce crème et parmesan

Salade de couscous | Couscous, légumes grillés, feta, persil et cari *Végétarien*Salade de pâtes | Farfalles, champignons rôtis, pois verts, parmesan, vinaigrette à la ciboulette *Végétarien*

Salade de pâtes | Orecchiettes, rapini, saucisson Calabrese, pesto de tomates séchées, bomba et bocconcini

Salade de pommes de terre | Pommes de terre grelots, artichauts, tomates, câpre, vinaigrette au citron et basilic *Végétalien, sans gluten, sans lactose***Un choix de plat chaud** | Réchaud de table et ustensiles de service en sus**Les prix affichés à la droite sont par portion, si vous désirez acheter séparément | livrer ou emporter froid**

- Bœuf braisé à la bière et oignons caramélisés 18
- Bœuf croustillant au gochujang et poivrons sautés 18
- Polpettes de bœuf, chapelure parmesan et romarin, sauce vin rouge 18
- Jarret de porclet, sauce au calvados et pommes sautées 16
- Émincé de poulet aux champignons, sauce crème, vin blanc et ciboulette 16
- Pâté au poulet | Carottes, pois vert, champignons, pâte feuilletée 16
- Poulet au beurre | Garam masala, tomate, coriandre, crème 16
- Petites coquilles façon soupe à l'oignon | Fond de volaille, cognac, fromage Comté, oignons caramélisés et brunoise de pain croustillant 12
- Involtni d'aubergine farcie au ricotta, roquette, tomates confites, oignons caramélisés, sauce tomate *Végétarien* 12
- Chou-fleur gratiné au gruyère et panko, béchamel aux herbes *Végétarien* 12
- Crevettes tigrées (6) sautées à l'ail, sauce au cava espagnol et chorizo 12
- Saumon rôti, sauce yuzu et tobiko 18

Deux choix d'accompagnements chaud | Réchaud de table et ustensiles de service en sus

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

Un choix de dessert

Biscuit maison aux choix | Chocolat-pacanes ou avoine-canneberges-orange ou avoine-raïns | 1 par pers.

Brownie au chocolat *Sans gluten, sans lactose*

Chou praliné aux noisettes

Tartelette chocolat orange

Panna cotta, mousse à la framboise et pistaches *Végétalien*

Salade de fruits frais

En compléments | Achat minimum de 5 portions par sélection

Crudités et trempette 12 mcx	4.75
Fromages fins 75 g Fruits et biscottes	12.95
Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements 100 g chacun	21.95
Mélange de noix épicées maison 150 g <i>Sans arachides</i>	10
Saumon fumé (60 g) et ses accompagnements Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons	9,95
Douceurs miniatures 3 p. pers.	9
Rochers aux amandes et fleur de sel 3 p. pers.	9

DANS LE RESTAURANT

BUFFET FROID

À la carte

Achat minimum pour 5 | Préavis de 48 h recommandé

	Portion
Plateaux de légumes Minimum 5 portions par sélection	Portion
Carottes nantaises braisées au miel, pacanes caramélisées, ricotta citron et herbes <i>Sans gluten</i>	5.5
Topinambours rôtis, fèves blanches à la truffe, noisettes et fines herbes <i>Sans gluten, sans lactose</i>	5.5
Courge Kabocha laquée soya-gingembre, graines de citrouille rôties et salées, pesto menthe coriandre <i>Sans Lactose</i>	5.5
Haricots verts, vinaigrette à la fleur d'ail et compotée de poivrons rôtis <i>Sans gluten</i>	5.5
Salades composées Minimum 5 portions par sélection	Portion
Salade de betteraves Betteraves chioggia, fenouil, agrumes, fromage de chèvre, persil, vinaigrette aux graines de fenouil torréfiées <i>Végétarien, sans gluten</i>	5.5
Salade de carottes à l'asiatique Carottes, gingembre, sésame, coriandre, edamame, sauce soya lime <i>Végétalien, sans gluten</i>	5.5
Salade de céleri-rave Céleri-rave, Granny Smith, pomme grenade, vinaigrette cidre, sirop d'érable <i>Végétalien, sans gluten, sans lactose</i>	5.5
Salade de choux de Bruxelles Choux rôtis, lardons, croûtons, sauce crème et parmesan	5.5
Salade de couscous Couscous, légumes grillés, feta, persil et cari <i>Végétarien</i>	5.5
Salade panachée Mesclun, endives, radicchio, chips de prosciutto, copeaux de mimolette, vinaigrette oignons caramélisés <i>Sans gluten</i>	5.5
Salade de pâtes Farfalles, champignons rôtis, pois verts, parmesan, vinaigrette à la ciboulette <i>Végétarien</i>	5.5
Salade de pâtes Orecchiettes, rapini, saucisson Calabrese, pesto de tomates séchées, bomba et bocconcini	5.5
Salade de pommes de terre Pommes de terre grelots, artichauts, tomates, câpre, vinaigrette au citron et basilic <i>Végétalien, sans gluten, sans lactose</i>	5.5
Pain et beurre 1 portion	2.25
Viandes et poissons Minimum 5 portions par sélection	Portion
• Poitrine de poulet, salade de concombre, tomates et olives, sauce tzatziki et origan des montagnes <i>Sans gluten</i>	12.95
• Poitrine de poulet, gel de clamato, salade de céleri, oignons perlés rôtis, sauce ranch au sumac <i>Sans gluten</i>	12.95
• Rôti de bœuf, armillaires de miel marinés, pickles d'oignons, sauce crème et parmesan, huile d'oignons verts brûlés, micro-pousse <i>Sans gluten</i>	13.95
• Rôti de bœuf et sauce béarnaise, pommes de terre allumettes, neige de mimolette <i>Sans gluten</i>	13.95
• Magret de canard laqué à l'érable, pommes sautées au vin rouge, sauce dijonnaise fumée <i>Sans gluten</i>	15.95
• Filet de saumon, fenouil et radis, sauce Green goddess (sauce mayonnaise et herbes) <i>Sans gluten</i>	15.95
• Tataki de thon, mayonnaise au sésame, furikake, sauce soya-lime et huile de chili <i>Sans gluten</i>	15.95
Sandwichs Minimum de 2 sandwichs identique par sélection - 5 minimum	Unité
• Baguettine bretzel au jambon Jambon, fromage à raclette, laitue, tomates, mayonnaise truffe et cerfeuil	9.5
• Burger d'effiloché de bœuf Bœuf, oignons caramélisés à la Guinness, fromage suisse, roquette, sauce dijonnaise fumée	9.5
• Guédille aux crevettes nordiques Crevettes, sauce cocktail aux herbes, céleri rémoulade et laitue <i>Sans lactose</i>	9.5
• Pita falafel Tomates, oignons marinés, laitue et concombre, sauce tarator <i>Végétalien, sans lactose</i>	9.5
• Wrap au poulet Poulet pop-corn épicé, bacon, laitue, salade de chou et sauce ranch	9.5
• Baguettine aux canneberges Canneberges, courge rôtie, pacanes, laitue, chèvre des neiges à la sauge <i>Végétarien</i>	12.5
• Burger au poulet marinara Poulet, mozzarella fraîche, tomate, laitue, pesto de tomates séchées	12.5
• Schiacciata aux herbes (pain italien) Porchetta, aubergines marinées, roquette, sauce chipotle <i>Sans lactose</i>	12.5
• Ciabatta au rôti de bœuf Bœuf, kimchi, fromage Comté, laitue, mayonnaise à l'ail confit	12.5
• Wrap au saumon Rilette de saumon assaisonnée au everything bagel, laitue, citron, câpres, aneth et croustilles de pomme de terre	12.5
Desserts Minimum 5 portions par sélection	Unité
Biscuit maison aux choix Chocolat-pacanes ou avoine-canneberges-orange ou avoine-raisins	3
Brownie au chocolat <i>Sans gluten, sans lactose</i>	4.5
Chou praliné aux noisettes	6
Tartelette chocolat orange	6
Panna cotta, mousse à la framboise et pistaches <i>Végétalien</i>	6
Douceurs miniatures 3 p. pers.	9
Rochers aux amandes et fleur de sel 3 p. pers.	9
Salade de fruits frais	5.5
En compléments Achat minimum de 5 portions par sélection	Portion
Crudités et trempette 12 mcx	4.75
Fromages fins 75 g Fruits et biscottes	12.95
Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements 100 g chacun	21.95
Mélange de noix épicées maison 150 g <i>Sans arachides</i>	10
Saumon fumé 60 g et ses accompagnements Câpres, citrons, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons	9,95