

Frais en sus : Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle avec personnel seulement

Minimum de 5 portions par sélection

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables | Ustensiles de service en sus

Buffet froid à la carte

Plateaux de légumes végétariens | 6.95 la portion

Brocoli rôti, huile de chili et parmesan

Tatin d'oignon rouge au thym, miel et ricotta

Carotte braisée au sirop d'érable et miso, sauce crémeuse au yuzu

Chou-fleur rôti au cari et garam masala, pois chiches croustillants, sauce au yogourt citronnée et herbes fraîches

Salades composées | 6.95 la portion

Fenouil, olives kalamata, orange, menthe, radichio, radis melon

Riz brun, patate douce, feta, pois chiches, canneberges, roquette

Orge, kale, pomme Honeycrisp, pacanes, cheddar fumé

Coquillettes, courgette, pesto, citron

Gemelli, brocoli rôti, pois verts, parmesan, herbes fraîches

Panaché de laitue, petits fruits, crème de balsamique et ricotta salata

Salade de pommes de terre rattes crémeuse à l'aneth, lardons de canard fumé, oignon rouge, radis

Viandes, poissons à la portion

15.25 Poitrine de volaille grillée méditerranéenne, sauce vierge (tomates, huile d'olive, câpres)

15.25 Poitrine de volaille grillée, feta fouettée, huile de chili, citron confit, herbes fraîches

17.00 Fines tranches de bœuf, vinaigrette de champignons sauvages, crumble de Louis d'Or et gel d'argousier

18.95 Filet de saumon, sauce moutarde à l'aneth scandinave, oignons marinés et concombre

18.95 Tataki de thon laqué, mayonnaise au fruit de la passion, jalapeño frit, radis mariné

13.25 Tofu en croûte de shiitake, salsa de mangue, mayonnaise lime-gingembre

13.25 Rouleau de printemps aux légumes croquants et aux fraises, mayonnaise épicée au miel

13.25 Tarte aux légumes grillés, fromage frais et pistou, ricotta salata et roquette

Sandwich Corpo | Minimum de 2 identiques par sélection

12.50 Thon niçois sur ciabatta : thon mayonnaise, garnis de tomate, laitue, olives Kalamata et oeufs cuits

12.50 Jambon, comté sauce moutardée sur Baguettine : jambon, beurre, moutarde, fromage comté et laitue

12.50 Caprese sur ciabatta : tomate, mozzarella de bufflonne, roquette, pesto et huile de chili

12.50 Wrap poulet au cari et citron : poulet au cari et au citron, tomate, jalapeño frit, coriandre, yogourt et laitue

14.50 Burger au rôti de bœuf : rôti de bœuf, confiture d'oignons, sauce ranch, roquette et cheddar fumé

14.50 Baguette dinde, bacon et brie : dinde, bacon croustillant, brie et gelée de canneberges.

14.50 Saumon fumé sur pain multigrain : saumon fumé, sauce tartare au yuzu, oignon mariné, concombre et laitue

14.95 Burger d'Enoki frit et légumes : enoki frit, oignon vert, tartinade de tofu, julienne de légumes croquants et laitue

Desserts à la portion

3.00 Biscuit maison au choix : chocolat-pacanes, avoine-canneberges-orange et 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 au chocolat en verrine

7.00 Tartelette au citron meringuée

3.00 Douceurs miniatures variées

3.00 Rocher aux amandes et fleur de sel

Extra | Prix par portion minimum de 5 par sélection

5.95 Crudités et trempette | 12 mcx

11.50 Saumon fumé 60 g et accompagnements (câpres, citron, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons)

11.50 Mélange de noix épicées maison 150 g (sans arachides)

14.50 Fromages fins 75 g et accompagnements (fruits et biscottes)

23.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs 100 g chacun et accompagnements (fruits et biscottes)

25.25 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs 100 g chacun et olive avec accompagnements (fruits et biscottes)

Inclus : Salade panachée | Pain et beurre

Panaché de laitue, petits fruits, crème de balsamique et ricotta salata | Pain et beurre

Salades composées | 1 choix

Fenouil, olives kalamata, orange, menthe, radichio, radis melon

Riz brun, patate douce, feta, pois chiches, canneberges, roquette

Orge, kale, pomme Honeycrisp, pacanes, cheddar fumé

Coquillettes, courgette, pesto, citron

Gemelli, brocoli rôti, pois verts, parmesan, herbes fraîches

Salade de pommes de terre rattes crémeuse à l'aneth, lardons de canard fumé, oignon rouge, radis

Plats chauds | 1 choix

Mijoté de volaille aux tomates séchées et épinards, sauce au vin blanc et parmesan

Casserole de volaille, bettes à carde et salsifis, sauce framboisine

Bœuf braisé aux légumes-racines, sauce au vin rouge parfumée au poivre des dunes

Saumon à l'étuvée, champignons homard et laitue de mer, sauce au gin Norkoté

Sauté de tofu aux légumes de saison, sauce au lait de coco, cari rouge et basilic thaï

Pâtes farcies aux épinards, kale, poireaux et ricotta, sauce au basilic

Forfait 42.00 par personne à partir de 8

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables | Réchauds et ustensiles de service en sus

Buffet chaud à la carte

Boissons froides et chaudes

Boissons 3.00 l'unité

Cocktail aux légumes V-8

Jus Oasis (pomme, orange, canneberge)

Pepsi | Coke | 7 Up | Ginger Ale (régulier-diète)

Thé glacé Fuze 355 ml

Eau de source en canette Kando 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

Nous sommes fiers de vous servir le café de Café Union, torréfié à Montréal avec passion et expertise depuis plus d'un siècle

Thermos de café régulier

Inclus : crème, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois

29.95 Thermos de café (10 t.)

62.95 Thermos de café (24 t.)

115.95 Thermos de café (50 t.)

38.95 Thermos de café compostable (12 t.)

Thermos d'eau chaude et thé

2.75 Thés assortis | Inclus : lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois

7.50 Thermos d'eau chaude (10 t.)

10.00 Thermos d'eau chaude (24 t.)

36.85 Thermos d'eau chaude compostable (12 t.)
Inclus : 12 sachets de thé, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois