

LUNCH BOX MENU

2026 - 2027

Additional Fees: Taxes | Delivery | Allergies / Food Restrictions
Served in biodegradable and compostable tray by BIOGO | Biodegradable ustensils and napkin

Minimum of 4 Boxes or Bowls of Your Choice

The Executive

Each box contains: protein of choice, mixed green salad, pasta or grain salad of the day, cheese, dried fruits, sauce and dressing on the side, dessert of the day



29.95 Executive | Salmon Filet



29.95 Executive | Salmon Tartare



29.95 Executive | Grilled Shrimps | 2 x 3



29.95 Executive | Chicken Breast



34.95 Executive | Duck Breast
SOLD IN PAIR ONLY



34.95 Executive | Roast Beef



29.95 Executive | Vegan or Vegetarian Box of the Day

The Corporate Sandwiches

Minimum 2 of the Same Kind Without Additional Fees

Each box contains: 1 Sandwich, vegetables & dip, salad and or pasta salad, dessert of the day



The Corporate | 23.95

1. Nicoise tuna on ciabatta: tuna mayonnaise, topped with tomato, lettuce, Kalamata olives and hard-boiled
2. Ham and Comte on a baguettine with mustard sauce: ham, butter, mustard, Comte cheese and lettuce
3. Caprese on ciabatta: tomato, buffalo mozzarella, arugula, pesto and chili oil
4. Curry lemon chicken wrap: curry- and lemon-seasoned chicken, tomato, fried jalapeno, cilantro, yogurt and lettuce

The Corporate Plus | 25.95

5. Roast beef burger: roast beef, onion jam, ranch sauce, arugula and smoked cheddar
6. Turkey, bacon and Brie baguette: turkey, crispy bacon, Brie and cranberry jelly
7. Saumon fumé sur pain multigrain : saumon fumé, sauce tartare au yuzu, oignon mariné, concombre et laitue
8. Fried enoki mushroom and vegetable burger: green onion, tofu spread, julienned crunchy vegetables and lettuce

Poke Bowl

Each bowl contains: protein, white rice, vegetables and legumes, ginger, avocado, edamames, mixed green salad and sauce on the side | Dessert not included



26.95 Poke Bowl | Chicken Breat



26.95 Poke Bowl | Salmon Tatak

Meal in a Bowl

Each bowl contains: protein, mixed green salad, pasta or grain salad, sauce and dressing on the side | Dessert not included



23.95 Meal Bowl | Chicken Breast



23.95 Meal Bowl | Salmon Filet



26.95 Poke Bowl | Tuna Tatak

Desserts

- 3.00 Home made cookies :
Chocolate-pecans
Oats-crannberries-orange
Oats-raisins
- 4.95 Chef's pastry
- 5.50 Fresh fruit salad
- 3.00 Almond sea salt chocolate cluster
- 4.50 Chocolate brownie (gluten & lactose free)



23.95 Meal Bowl | Glazed Maple syrup Tof



23.95 Meal Bowl | Grilled Shrimps | 2 x 3

Cold & Hot Beverages

Beverages | 3.00 per unit

- V-8 | Vegetable cocktail
- Oasis juice (apple, cranberry, orange)
- Pepsi | Coke | 7 Up | Ginger Ale (regular & diet)
- Fuze ice tea 355 ml
- Kando canned spring water 355 ml
- Bubly flavored sparkling water 355 ml
- Perrier sparkling water | 330 ml

- 6.25 Perrier sparkling water | 750 ml
- 5.25 Spring water | 1.5 L

We are proud to sponser and serve Café Union coffee, roasted in Montreal with passion and expertize for over a century.

Coffee Thermos | Regular

- Includes: Milk, cream, sugar, compostable cups, wooden coffee sticks
- 29.95 Coffe thermos | 10 cups
 - 62.95 Coffe thermos | 24 cups
 - 115.95 Coffe thermos | 50 cups
 - 38.95 Compostable coffee thermos | 12 cups

Hot Water Thermos & Tea

- 2.75 Tea assortment Including: milk, sugar, compostable cups, wooden coffee sticks
- 7.50 Hot water thermos | 10 cups
- 10.00 Hot water thermos | 24 cups
- 36.85 Compostable hot water thermos | 12 cups
Includes: 12 tea bags, milk, sugar, compostable cups, wooden coffee sticks



26.95 Meal Bowl | Roast Beef

To Come

24.95 Meal Bowl | Budda
Sweet & sour marinated tofu, lettuce, brown rice, sweet potato, chick peas, cabbage, edamames and sesamy sauce

Breakfast in a Box or à la carte

2026 - 2027

Emballage BIOGO certifié 100% compostable et biodégradable | Ustensiles, serviettes et emballages biodégradables
Frais en sus : Taxes | Livraison | Allergies alimentaires

Minimum de 4 boîtes au choix Déjeuner en boîte

Le point de départ 13.95

Croissant et chocolatine
Brochette de mini-muffin, fromage et fruit
Yogourt au choix du chef
Beurre et confiture

Le boost 15.95

Mini muffin au choix du chef
Muffins omelette au cheddar fort et fines herbes (2)
Parfait au yogourt vanille, granola et fruits frais
Brochette de 3 fruits
Boule d'énergie (sans noix)

L'Incontournable 17.95

Bagel plein goût au choix (1) :

- Saumon fumé, fromage à la crème
- Jambon, fromage
- BLT (bacon, laitue, tomate)

Morceau de fromage, raisins frais et biscottes 50 g
Salade de fruits frais
Minis madeleines (2)

100% Végétalien | Sans gluten ni lactose Le libre 18.95

Muffins aux choix du chef (2)
Parfait au lait de coco et chia, granola et fruits frais
Salade de fruits frais
Boule d'énergie (sans noix)
Confiture

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

Minimum de 5 par sélection | 75\$ min.

Déjeuner à la carte

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

Fruits et yogourt

2.75 Brochette de 3 morceaux de fruits frais (ananas, melon, fraise)
5.50 Plateau de fruits pelés et coupés (1 portion)
5.50 Salade de fruits frais (1 portion)
4.95 Parfait au lait de coco, chia, granola et fruits frais en verrine (végétalien)
4.95 Parfait au yogourt vanille, granola et fruits en verrine
2.50 Yogourt 100 g.

Oeufs

3.75 Omelette-muffin (épinards, tomate, féta)

Demi-bagel plein-goût

6.00 BLT (bacon, laitue, tomate)
6.00 Jambon, fromage
6.00 Saumon fumé, fromage à la crème

Fromage du Québec

6.75 Morceau de fromage, raisins frais et biscottes (50 g.)

Pâtisserie

3.75 Brochette de mini-muffin, fromage et fruit
2.50 Confiture et beurre
2.75 Chocolatine, croissant, danoise
1.25 Mini-muffin (au choix du chef)
1.50 Mini madeleine et marmelade de clémentine (2)
1.75 Mini beignet à l'érable et crème anglaise
2.75 Tranche de pain sucré (au choix du chef)
3.00 Biscuits : Avoine-canneberges-orange
Avoine-raisins
Chocolat-pacanes

Pâtisserie sans gluten, sans lactose

2.00 Boule d'énergie (sans noix)
2.75 Financier à l'orange
2.75 Muffin au choix de chef
3.00 Muffin au choix de chef | Végétalien

Minimum de 8 par sélection

Déjeuner chaud à la carte

Réchauds et ustensiles de service en sus

Protéines et accompagnements

3.95 Bacon (2)
3.95 Jambon (2)
3.95 Saucisses à déjeuner au poulet (2)
5.00 Oeufs brouillés (3)
3.50 Pommes de terre en dés sautées (1 portion)
3.50 Gaufre et sirop d'érable
3.50 Crêpe mince et sirop d'érable

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

Minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées froides

Végétariennes 3.00 l'unité

- 1. Courgettes au zaatar, feta fouettée au citron confit, sablé à l'ail rôti (sans gluten, sans noix)
- 2. Bavarois de courge butternut, gorgonzola, confit d'oignons et craquelin aux figues (sans gluten, sans noix)
- 3. Aubergine marinée, sablé de tomate séchée et croquant de parmesan (sans gluten, sans noix)
- 4. Mousse de carotte fumée, dukkah et pois chiches croustillants (sans lactose)

Viandes 3.50 l'unité

- 5. Volaille à l'estragon, crémeux de pois verts et peau croustillante (sans lactose, sans noix)
- 6. Foie gras, cerises jubilé et crumble de pain d'épices (sans gluten, sans noix)
- 7. Cake à l'artichaut, ricotta et prosciutto (sans noix)
- 8. Rôti de bœuf, duxelles de champignons sauvages, aioli à la truffe et brioche (sans lactose, sans noix)
- 9. Canard confit, rhubarbe marinée, scone à la ciboulette (sans gluten, sans noix)

Poissons et fruits de mer 3.50 l'unité

- 10. Pétoncle à l'unilatérale, concombre, miroir de gin tonic et pollen de fenouil (sans gluten, sans lactose, sans noix) 3.75 par exception
- 11. Homard, ketchup vanillé, basilic, beurre de homard, pain de maïs (sans gluten, sans noix)
- 12. Tartare de thon, gingembre mariné, prune fermentée, pain au lait (sans noix)
- 13. Crevette, coriandre, lime, gel de fruit de la passion, chips d'egg roll (sans lactose, sans noix)
- 14. Rillettes de saumon frais et fumé, pickle de fenouil et blini façon everything bagel (sans noix)

Minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées chaudes

Végétariennes 3.00 l'unité

- 15. Fondant de céleri-rave, condiment yuzu kosho, pomme verte, chou-rave (sans gluten, sans noix)
- 16. Rouleau impérial, sauce thaïe (sans gluten, sans lactose, sans noix)
- 17. Halloumi frit au piment d'Espelette, confiture de poivrons au safran (sans gluten, sans noix)

Viandes 3.50 l'unité

- 18. Dumplings de volaille, kimchi et patate douce (sans lactose, sans noix)
- 19. Pomme dauphine tartiflette (sans noix)
- 20. Brochette de bœuf, champignon de Paris, sauce à l'estragon (sans gluten, sans lactose, sans noix)

Poissons et fruits de mer 3.50 l'unité

- 21. Morue laquée au miso et à l'érable, rabiole confite (sans gluten, sans lactose, sans noix)
- 22. Croquette de jalapeño au crabe et fromage frais (sans noix)

Minimum de 12 bouchées par sélection

Bouchées sucrées

3.00 l'unité

Douceurs miniatures variées
Rocher aux amandes et fleur de sel

Minimum de 36 par sélection

Plus qu'une bouchée

Wraps 2.50 l'unité

Wrap au poulet, mangue, poivrons, laitue, sauce aux poivrons épicés
Wrap au saumon, aneth, laitue, oignons, câpres, sauce à l'aneth
Wrap végétarien au tofu, carottes, concombre, laitue, sauce au basilic

Minimum de 5 par sélection

Extra

Prix par portion

- 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



Stations Événementielles

Personnel de service requis
Location d'équipements en supplément

Huître Min. 100 | 16.00 inclus 3 Huîtres par personne

Garnitures : sauces, citrons, vinaigre, mignonette

Grazing Min. 50 | 22.95 par personne

Assortiment de fromages du Québec et charcuteries servi avec fruits frais et séchés, cornichons, olives, variétés de biscottes et pain

Burrata Min. 50 | 14.50 la portion

Miel épicé, pesto, tomates cerises confites, prosciutto croustillant et focaccia

Végétaliennes

- Chou-fleur rôti cajun, sauce ranch, oignons marinés et salsa de maïs
Min. 50 | 12.00 la portion | Servi froid
- Dumpling, Shiitakes au beurre de miso, micro-coriandre, vinaigrette soja-lime, huile de chili et échalotes | Min. 50 | 3 par personne 9.00 | Servi chaud
- Foie gras végétal, gelée de Sauternes et confit d'oignons
Min. 50 | 12.00 la portion | Servi froid

Tartare Min. 50 | 13.00 la portion

- Tartare de boeuf servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures (moutarde de Dijon, câpres, échalote française, persil, tabasco, sel et poivre)
- Tartare de betterave servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures (huile de basilic, fromage feta, vinaigrette au citron)
- Tartare de saumon servi avec croûtons maison, chips et ses garnitures (zeste de citron, coriandre, aneth, câpres, échalote française, Sriracha, huile d'olive, sel et poivre)

Raclette de Savoie Min. 50 | 18.00 la portion

Jambon blanc, charcuteries, pommes de terre au sel, chou Romanesco, pains variés, oignons marinés et cornichons sûrs

Snack Min. 50 | 8.00 par portion

Remplissez votre sac Kraft

- Bretzels au yogourt
- Chips maison: betterave taro et patate douce
- Chocolat noir
- Fruits séchés
- Graines de citrouille et pois chiches rôtis
- Maïs soufflé
- Noix épicées

Dessert

Crème brûlée min. 50 | 10.00 la portion

- Érable et bleuets sauvages
- Vanille de Madagascar

Île flottante min. 50 | 10.00 la portion

Nappée de caramel ou coulis de fruits, et servie sur une crème anglaise

Gelato 3 choix min. 100 | 12.00 la portion

- Amaretto
- Chocolat
- Citron
- Fraises et basilic
- Vanille

Les minis min. 50 | 10.00 la portion

- Cannoli
- Choux pralinés
- Douceurs miniatures
- Mignardises
- Mini éclairs
- Mini tartelettes
- Mini cornet S'more
- Rocher aux amandes et fleur de sel

Îlots des spécialités

- Carpacio de boeuf, vinaigrette aux truffes, champignons marinés et chips de pomme de terre
Min. 50 | 18.00 la portion
- Foie gras, pistaches, fraises et rhubarbe
Min. 50 | 18.00 la portion
- Joue de boeuf braisée, sauce au vin rouge accompagnée de purée et chips de panais
Min. 50 | 16.00 la portio

Pâtes Min. 50 | 10.00 la portion

- Coquillettes carbonara, guanciale et fromage Comté
- Gemelli, pesto, tomates rôties, stracciatella
- Gnocchetti aux champignons, sauce aux cèpes
- Lasagne roulée, ricotta, tomates confites, épinards, échalote, sauce pomodoro
- Orecchiette à la nduja, parmesan, chou-fleur rôti, panko à l'ail

Fin de soirée

Servi au plateau ou en station

Bar à nachos min. 50 | 7.50 la portion

Protéine : poulet
Garnitures : oignons, tomates, olives noires, jalapeños, maïs
Sauces : guacamole, salsa, crème sure et fromage fondu

Croque-monsieur min. 50 | 6.00 la portion

Pesto, fromage mozzarella di bufala et prosciutto

Fish & Chips min. 50 | 8.00 la portion

Filet de poisson pané, sauce tartare et frites

Mini-burger de bœuf min. 50 | 4.00 la portion

Vieux cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise fumée

Poutine traditionnelle min. 50 | 7.50 la portion

Frites, sauce et fromage en grains

Smoked meat de Montréal min. 50 | 13.00 la portion

Viande fumée, pain de seigle, moutarde et cornichon à l'aneth

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)

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

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 Norkotié
- 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

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

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

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

Soirée à table

2026 - 2027

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

Achat minimum de 4 par sélection

Dîner à la carte

Option chef à domicile faites en la demande à l'un de nos conseillers

Pour une mise en bouche avant votre repas, consultez notre carte de bouchées sous l'onglet "Cocktail"

Entrées froides

- 16.00 Saumon mariné, soupe froide de concombre, huile d'aneth, betteraves, salicorne et chips de bagel
- 18.00 Carpaccio de cerf, noisettes, crème sûre à l'oignon, champignons marinés, chips de pommes de terre
- 21.00 Burrata, agrumes et tomates rôties, huile de basilic, coulis de tomates fraîches et focaccia épicée

Entrées chaudes

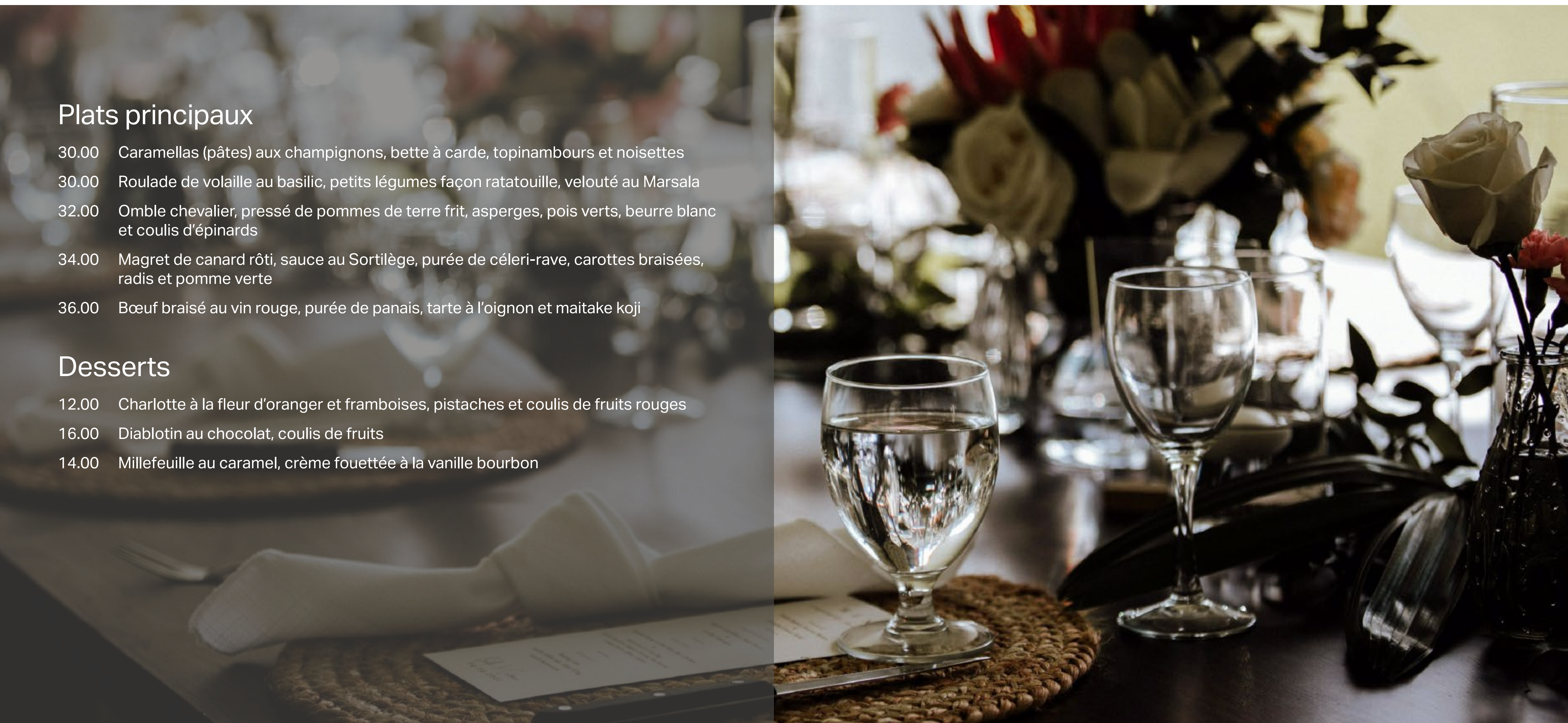
- 10.00 Potage parmentier, relish de bacon, huile d'oignon vert
- 14.00 Chèvre chaud et panaché de laitue, oignons caramélisés, pommes compressées au thym et figue, vinaigrette au miel
- 15.00 Crevettes croustillantes au basilic, sauce safran et huile épicée
- 24.00 Gnocchis, sauce homardine, homard, estragon, panko à l'ail

Plats principaux

- 30.00 Caramellas (pâtes) aux champignons, bette à carde, topinambours et noisettes
- 30.00 Roulade de volaille au basilic, petits légumes façon ratatouille, velouté au Marsala
- 32.00 Omble chevalier, pressé de pommes de terre frit, asperges, pois verts, beurre blanc et coulis d'épinards
- 34.00 Magret de canard rôti, sauce au Sortilège, purée de céleri-rave, carottes braisées, radis et pomme verte
- 36.00 Bœuf braisé au vin rouge, purée de panais, tarte à l'oignon et maitake koji

Desserts

- 12.00 Charlotte à la fleur d'oranger et framboises, pistaches et coulis de fruits rouges
- 16.00 Diablotin au chocolat, coulis de fruits
- 14.00 Millefeuille au caramel, crème fouettée à la vanille bourbon



Les incontournables

2026 - 2027

Achat minimum de 75.00 pour toutes livraisons

Prêt-à-manger

Tous nos produits sont congelés et étiquetés avec les instructions de cuisson. Veuillez prévoir le temps nécessaire à la décongélation et à la préparation. Les plats en aluminium vont au four, à l'exception des couvercles.

Vinaigrette Dansereau

8.50 Crèmeuse ou classique | 350 ml

Potages et sauce

11.00 Potage de chou-fleur et cheddar fort de l'Isle-aux-Grues | Litre

11.00 Soupe paysanne et jambon à l'os | Carotte, céleri, oignons, chou et jambon braisé | Litre

11.00 Soupe au pistou provençale | Légumes, haricots blancs, basilic, parmesan | Litre

15.00 Sauce bolognaise | Litre

Plats pour 4 | Sans accompagnement

33.00 Lasagne bolognaise | Boeuf, sauce rosée, mozzarella

36.00 Pâté au poulet | Béchamel, carottes, pois, oignons perlés, recouvert d'une abaisse

Plats pour 2 | Sans accompagnement

20.00 Saucisses de Toulouse (4), oignons caramélisés, sauce à la moutarde de Meaux

34.00 Émincé de volaille et échalotes confites, sauce au foie gras

36.00 Ris de veau et pleurotes poêlées, sauce au Madère

36.00 Osso buco de veau à la milanaise | Vin blanc, fond de veau, tomates, légumes et herbes

40.00 Joue de bœuf braisée, sauce bordelaise

45.00 Casserole de fruits de mer et poisson | Homard, pétonclee, crevette, poisson blanc

9.00 Feuilletés | 2 unités | Accompagnement pour les plats