

BOÎTES À LUNCH

(Commande 24h à l'avance), minimum 10 personnes.

LES COUDES
sur la table

<p>Boîte #1 :</p> <p>1 CRUDITÉ/TREMPETTE 1 SANDWICH 1 DESSERT MAISON</p> <p>11,50\$</p>	<p>Boîte #2 :</p> <p>1 CRUDITÉ/TREMPETTE 2 ½ SANDWICHS 1 DESSERT MAISON</p> <p>13,00\$</p>
<p>Boîte #3 :</p> <p>2 SALADES 2 ½ SANDWICHS OU VERRINES 1 DESSERT MAISON</p> <p>14,95\$</p>	<p>Boîte #4 :</p> <p>2 SALADES 2 ½ SANDWICHS OU VERRINES 1 FROMAGE (20G) 1 DESSERT MAISON</p> <p>16,50\$</p>
<p>Boîte #5 :</p> <p>2 SALADES 2 ½ SANDWICHS OU VERRINES 2 FROMAGES (40G) CRAQUELINS FRUITS FRAIS 1 DESSERT MAISON</p> <p>18,00\$</p>	<p>Boîte #6 :</p> <p>2 SALADES 1 PORTION DE VIANDE OU POISSON ET SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT 1 DESSERT MAISON 2 FROMAGES (40G), FRUITS 1 DESSERT MAISON</p> <p>20,00\$</p>

NOS SALADES:

- ☐ Salade de pommes de terre, cornichons, bacon, herbes, mayonnaise.
- ☐ Salade de pâte penne, légumes grillés, pesto de tomates séchées.
- ☐ Tomates, concombres, fêta, olives, basilic.
- ☐ Salades fraîches mélangées, pommes, pacanes, vinaigrette érable.
- ☐ Betteraves, pommes de terre, aneth, pickles.
- ☐ Carottes, raisins, cumin, vinaigrette huile d'olives/citron.
- ☐ Waldorf : céleri, pommes, raisins, noix de grenoble, mayonnaise.
- ☐ Couscous israélien en taboulé.
- ☐ Rémoulade de panais et olives.
- ☐ Bébé épinards, fraise, cajou, vinaigrette balsamique.
- ☐ Salade de lentilles vertes, pommes, céleri et lardons.
- ☐ Salade de chou traditionnelle.
- ☐ Brocoli, amandes, maïs, pancetta, oignons verts.
- ☐ Nouilles soba, fèves germées, épinards, arachides, vinaigrette sésame/soya.
- ☐ Édamamé, maïs, poivrons et coriandre fraîche, clémentines.
- ☐ Chou rouge, raisins et carottes, vinaigrette au cidre de pommes.
- ☐ Courge butternut, roquette, fêta et pommes grenade.
- ☐ Haricots blancs, poivrons rouges, tomates et oignons verts.
- ☐ Cœurs d'artichauts, fêta, olives, tomates, radis roses.

NOS SANDWICHS:

Végétariens :

- ☐ Pain brioché, portobellos, oignons caramélisés, cheddar, mayo chipolte.
- ☐ Pain berbère curcuma, terrine végété maison, laitue, houmous de pois chiches.
- ☐ Multi grain, poires, roquette, miel, tartinade de chèvre frais.
- ☐ Ciabatta aux olives, légumes grillés, boconcini, sauce ail rôti.
- ☐ Focaccia au romarin, tofu et artichauts, tapenade d'olives noires.
- ☐ Bahn mi, légumes croquants marinés, coriandre, mayonnaise.

Poissons et viandes :

- ☐ Ciabatta, rôti de bœuf, bébé épinards, pickles, mayonnaise au raifort.
- ☐ Baguette parisienne, jambon, fromage suisse, moutarde de Dijon.
- ☐ Wrap au poulet grillé, tomates, laitue, mayonnaise au pesto.
- ☐ Kaiser, thon, olives, tomates, mayonnaise, roquette.
- ☐ Pain aux céréales, saumon fumé, câpres, oignons rouges, fromage à la crème.
- ☐ Wrap au rôti de porc, houmous, poivrons rouges, laitue.
- ☐ Ciabatta, dinde rôtie, poires et brie, épinards.
- ☐ B.L.T, bacon, laitue, tomates, mayonnaise.
- ☐ Rillettes de maquereau fumé, crème sure ciboulette, légumes pickles.
- ☐ Foccacia saumon rôti, salade de cresson, sauce tartare.
- ☐ Ciabatta, prosciutto, roquette et parmesan.

NOS VERRINES

- ☐ Poulet grillé, haricots noirs, maïs, coriandre, guacamole.
- ☐ Rillettes de saumon citron/aneth, quinoa aux herbes.
- ☐ Poulet au pesto de tomates séchées, taboulé, fêta et olives.
- ☐ Maquereau fumé, pommes de terre, oignons rouges, vinaigrette dijonnaise.
- ☐ Salade de thon, ciboulette, ratatouille de légumes, basilic.
- ☐ Paella, riz au safran, chorizo, crevettes, poivrons rouges, petits pois.

INFORMATIONS

BOISSONS

Bouteille d'eau plate	1,75 \$
Bouteille d'eau Gazeuse	1,75 \$
Liqueurs	1,75 \$
Jus de légumes	1,75 \$
Jus de fruits	1,75 \$
Café/thé/tisanes	1,50 \$

ÉQUIPEMENTS

Location de vaisselle	sur demande
Réchaud	30 \$
Frais installation buffet chaud	25 \$

BUFFETS CHAUDS:

(Commande 48h à l'avance), minimum 10 personnes.

Le classique : -----23\$
2 salades + 1 plat principal + accompagnement de légumes et féculent +
dessert maison + pain et beurre.

Le classique deluxe : -----27\$
2 salades + 2 plats principaux + accompagnement de légumes et féculent +
dessert maison + pain et beurre.

NOS VIANDES

- ☐ Cuisse de canard braisée aux olives.
- ☐ Bœuf braisé bourguignon.
- ☐ Sauté de bœuf ail/gingembre/soya.
- ☐ Émincé de volaille, sauce crème aux champignons et estragon.
- ☐ Les boulettes (veau et porc) à la suédoise, sauce crème, confit de canneberges.
- ☐ Sauté de porc aux arachides.
- ☐ Parmentier de « Pull porc », pommes de terre au cheddar.
- ☐ Poulet de grain grillé à la Portugaise.
- ☐ Cuisse de volaille coco/curry.
- ☐ Coq au vin rouge, oignons et bacon.
- ☐ Cuisse de volaille façon Basquaise (poivrons rouges, tomates, oignons).

NOS POISSONS

- ☐ Roulade de poisson du marché, sauce dugléré (vin blanc, tomates, herbes).
- ☐ Pavé de saumon grillé, beurre blanc comme une béarnaise.
- ☐ Penne aux crevettes et champignons, sauce rosée et estragon.
- ☐ Filet de sébaste rôti, salsa de tomates/olives.

NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES

- ☐ Brochettes de légumes grillés, pesto de basilic.
- ☐ Lasagne aux légumes de saison, ricotta, sauce tomate.
- ☐ Tajine au tofu et lentilles, pois chiches, citron confit.
- ☐ Gnocchis à la Parisienne, tomates et basilic et olives noires.

COCKTAILS:

Cocktail #1 : 20 pers minimum-----13,50\$

6 bouchées froides/pers.

Cocktail #2 : 20 pers minimum-----22,50\$

10 bouchées froides & chaudes/pers.

Cocktail #3 : 25 pers minimum-----36,00\$

16 bouchées froides & chaudes/pers.

BOUCHÉES FROIDES

Viandes :

- ☐ Mousse de foie gras de canard, chutney aux fruits secs, brioche.
- ☐ Magret de canard rôti/mariné, rémoulade de panais aux olives.
- ☐ Cerf juste saisi poivre/orange/genièvre.
- ☐ Terrine de campagne, cornichons et moutarde violette.
- ☐ Roulade de crêpes, chèvre, ciboulette et prosciutto.

Poissons :

- ☐ Tataki de thon Albacore, ratatouille niçoise, tapenade.
- ☐ Gravlax de truite, crème raifort/aneth, œufs de saumon.
- ☐ Rillettes de poissons au curry, pommes, crostini.
- ☐ Pétoncle, purée fine de petits pois, oignons et bacon.
- ☐ Profiterole farcie au saumon fumé, fromage à la crème et câpres.
- ☐ Moelleux aux crevettes, curry et poireau.
- ☐ Œuf mimosa au crabe, avocat, coriandre.
- ☐ Crevette, tomate, olive noire, mayo basilic.

Végétariens :

- ▣ Panna cota de chèvre frais, billes de betteraves, pacanes.
- ▣ Tomate cerise « pomme d'api », caramel et sésame grillé.
- ▣ Sucette de melon d'eau, fêta et basilic.
- ▣ Dattes medjool, fromage bleu.
- ▣ Mousse de poivrons rouges, concombre, olives et tomates, boconcini.
- ▣ Gaspacho Andalou, pesto de basilic et croutons frottés à l'ail.
- ▣ Houmous d'aubergines et pois chiche, yogourt menthe, pita croustillant.
- ▣ Madeleine tomate/olives, crémeux aux graines de pavot.
- ▣ Moelleux aux carottes et chèvre au cumin.
- ▣ Rouleau d'aubergines, courgettes et fêta.

BOUCHÉES CHAUDES

Viandes :

- ▣ Blini au sarrasin, oignons caramélisés, poitrine de porc confite.
- ▣ Nems croustillant de porc/crevette et gingembre.
- ▣ Brochette de volaille marinée, sauce satay.
- ▣ Boulette de viande à la suédoise.
- ▣ Boulette d'agneau style Kefta, yogourt et menthe.
- ▣ Boudin noir, pommes aux 4 épices.

Poissons :

- ▣ Verrine de maquereau fumé, poireaux, mousse chaude de pommes de terre.
- ▣ Acras de morue, coriandre et épices, mayo au siracha.
- ▣ Quiche aux moules et chorizo, parmesan.
- ▣ Pissaladière oignons caramélisés et maquereau fumé.
- ▣ Brochette de saumon, sauce soya/érable.

Végétariens :

- ▣ Croquette aux champignons et cheddar fumé.
- ▣ Arancini aux tomates séchées, fêta et basilic.
- ▣ Cappucino de maïs sucré, pop corn au paprika.
- ▣ Boulette de pois chiches, cumin, coulis de tomates.
- ▣ Polenta gratinée au parmesan, tomates cerises.

BOUCHÉES SUCRÉES

- ☐ Petit chou au chocolat noir 70%.
- ☐ Petit chou à la vanille et framboise.
- ☐ Petit chou praliné/choco.
- ☐ Petit chou au crémeux citron jaune.
- ☐ Panna cotta vanille, fruits rouges, crumble amandes.
- ☐ Macarons à saveurs variées.
- ☐ Pain d'épices, poires confites, mousse caramel.
- ☐ Verrine bananes/ dulce de leche/ graham.
- ☐ Rocher à la noix de coco.
- ☐ Pommes confites, caramel beurre salé, amandes.
- ☐ Mousse passion, crumble cacao.
- ☐ Brownie chocolat, crème pistache.

REPAS À L'ASSIETTE:

Repas #1 : -----40,00\$
3 services (entrée + plat + dessert).

Repas #2 : -----46,00\$
4 services (entrée + entrée + plat + dessert).

Repas #3 : -----52,00\$
5 services (entrée + entrée + plat + fromages + dessert)

NOS ENTRÉES :

- ☐ Gaspacho Andalou, tomates, poivrons, féta et basilic.
- ☐ Saumon fumé par nos soins, purée de citron, crème au raifort, pain aux céréales.
- ☐ Terrine de foies de volailles, confit de figues et réduction de porto.
- ☐ Tarte fine aux tomates confites, oignons caramélisés, tapenade d'olives.
- ☐ Brochette de crevettes et pétoncles, purée de petits pois, sauce vierge aux lardons.
- ☐ Croustillant de jarret de porc, jus aromatisé truffes, légumes.

NOS PLATS :

- Macreuse de bœuf braisée, polenta au parmesan, cippolinis et carottes Nantaises.
- Suprême de volaille farci prosciutto et chèvre, champignons, pomme duchesse.
- Saumon grillé, tian de légumes d'été, parmesan, risotto au safran, beurre citron.
- Filet mignon de porc rôti, orge perlé crémeux, lardons, sauce aux champignons.
- Roulade de dinde aux herbes, gratin de patates douces aux épices, sauce au thym.
- Cuisse de canard confite, pommes de terre aux oignons caramélisés, bruxelles.

NOS DESSERTS :

- Petit gâteau moelleux aux dattes, caramel au beurre salé, glace vanille.
- Tarte citron « à ma façon », sablé breton, crémeux citron, coulis fruits rouges.
- Mousse aux fruits de la passion, crumble au cacao, framboises.
- Forêt noire, crémeux chocolat, biscuits, mousse mascarpone et griottes.

*Veuillez noter que ce menu peut-être sujet à changements selon la saison et la disponibilité des produits.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

ENTENTE DE PAIEMENT:

Dépôt de 50% à la signature du contrat. La balance devra être complétée dans les 30 jours suivant l'évènement.

POLITIQUE D'ANNULATION:

Pour toute annulation dans les 5 jours ouvrables avant votre évènement, des frais de 50% vous seront facturés. Pour toute annulation dans les 24 heures précédent votre évènement, la totalité du budget prévu à la soumission sera facturé.

HEURES DE SERVICES:

Le temps minimum est de 4 heures par employé de service et de cuisine. Pour les évènements en dehors de la ville de Montréal, les heures de service seront calculées au départ et au retour à nos bureaux.

ALLERGIES:

Nous vous prions de nous aviser de toutes allergies et restrictions alimentaires de l'un de vos convives, afin que nous puissions prendre un maximum de précautions. Toutefois, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'allergènes dans nos plats.

MATERIEL:

Tous bris ou perte de vaisselles, verreries, et autre matériel fourni par nos soins seront chargé sur la facture finale.

REDEVANCES:

Des redevances devant être versées aux établissements locatifs seront à la charge du client.