

Menu corporatif chaud



Nous vous proposons nos délicieux menus sur mesure pour vos événements corporatifs ou privés qui plairont à tous!

Menu chaleureux – 3 services

Premier service

Crème de betterave et pomme légèrement sucrée à l'érable

ou

Crème de carottes, pomme de terre douce et ciboulette

Deuxième service

Blanc de volaille, sauce crémeuse à l'estragon et poireau
pomme de terre grillée au four et légumes racine aux herbes

ou

Blanc de volaille miel et moutarde de Meaux servie avec pomme de terre parisienne
et légumes de saison

Troisième service • Dessert et café

Mousse aux deux chocolats en verrine et petits fruits

ou

Gâteau éponge à la vanille tombée de pommes caramélisées



*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur avril 2024 et sont sujets à changement sans préavis. • Taxes, service et livraison en sus.

 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |
  Contient du lactose |
  Contient des œufs |
  Sans gluten |
  Menu végétalien

Menu corporatif chaud



Nous vous proposons nos délicieux menus sur mesure pour vos événements corporatifs ou privés qui plairont à tous!

Menu santé savoureux – 3 services

Premier service

Salade de saison méli-mélo de pousse et petits légumes, vinaigrette au pesto.

ou

Velouté de légumes et crumble de tournesol paprika

Deuxième service

Blanc de volaille grillée à la Portugaise, servie sur orzo persillé poivrons et olives

ou

Saumon poêlé aux herbes, servi sur riz aux légumes croquants

Troisième service • Dessert et café

Gâteau mousse chocolat et framboises

ou

Verrine de gâteau aux carottes et ananas déconstruits



*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur avril 2024 et sont sujets à changement sans préavis. • Taxes, service et livraison en sus.

 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |
  Contient du lactose |
  Contient des œufs |
  Sans gluten |
  Menu végétalien

Menu corporatif chaud



Menu haut en saveurs – 4 services

Premier service

Notre salade signature : Crostini de brie sur jeune pousse de laitue, légumes racine marinée, canneberges, graines de citrouille avec une vinaigrette de fraise et érable

ou

Duo de la mer : Beignet de crabe et crevette rémoulade de céleri
Gravlax de saumon à la betterave et au gin Noroi, câpres croustillants

Deuxième service

Potage du Barry, choux-fleurs et cari doux, chips de pancetta

ou

Potage Crécy carotte orange, miel et graines de citrouille



Troisième service

Saumon à la petite ratatouille croquante, riz aux herbes

ou

Bœuf braise poivrons et vin rouge servi avec de pommes de terre dauphinoises et pleurote jaune

ou

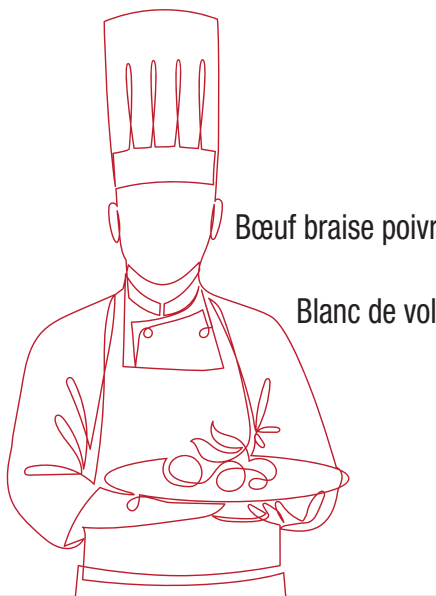
Blanc de volaille sauce crémeuse bacon épinard et parmesan servi sur pâtes au pesto

Quatrième service - Dessert et café

Gâteau mousse chocolat et caramel salé

ou

Gâteau éponge vanille et petits fruits confits



*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur avril 2024 et sont sujets à changement sans préavis. • Taxes, service et livraison en sus.


 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |
 
 Contient du lactose |
 
 Contient des œufs |
 
 Sans gluten |
 
 Menu végétalien

Menu corporatif chaud



Menu chaleureux – 3 services

1 choix de repas (même choix pour tous) et l'option végétarien (sans allergène) 35 \$/personne

Menu santé savoureux – 3 services

1 choix de repas (même choix pour tous) et l'option végétarien (sans allergène) 35 \$/personne

2 choix de repas et l'option végétarien (sans allergène) 45 \$/personne

Menu haut en saveurs – 4 services

2 choix de repas principal et l'option végétarien 58 \$/personne



Repas végétarien

Sans lactose et sans gluten (1 choix)

Gnocchi sauce aux 3 champignons et poireaux

ou

Poivrons farcis au riz et légumes dans une sauce veloutée tomate basilic



Aussi disponible : vaisselle de porcelaine, verreries, nappes, équipements de service.

Les prix sont par personne, les taxes, le service et la livraison sont en sus. **Pour tous vos événements, nous offrons également un service de bières et vin incluant une sélection d'importations privées.**

**Appelez-nous pour une soumission détaillée
selon vos goûts au 450 252-8955.**

*Certaines conditions s'appliquent • Aucune annulation ou modification à moins de 48h de l'événement • Prix en vigueur avril 2024 et sont sujets à changement sans préavis. • Taxes, service et livraison en sus.

 TOUTE NOTRE CUISINE EST SANS NOIX NI ARACHIDES |  Contient du lactose |  Contient des œufs |  Sans gluten |  Menu végétalien