



BOÎTES À LUNCH GOURMANDES FROIDES

St-Jacques

21\$ / personne *

Tartare de bœuf tomates et parmesan

Chips maison

Salade de pommes de terre au bacon

Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes

Fromage et fruits confits, pain et beurre

Dessert du chef

St-Ignace

21\$ / personne*

Tataki de thon en croûte d'épices

Couscous israélien aux légumes

Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes

Humus et tortillas

Fromage et fruits confits, pain et beurre

Dessert du chef

St-Jean

21\$ / personne *

Tataki de bœuf en croûte d'épices

Salade de choux-fleurs rôtis, pommes et moutarde

Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes

Humus et tortillas

Fromage et fruits confits, pain et beurre

Dessert du chef

Émilie Gamelin

19\$ / personne*

Betteraves comme un tartare

Humus et chips maison

Salade de légumineuses, orange moutarde et miel

Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes

Mousse de fromage de chèvre, purée de dattes et croûtons

Dessert du chef

À NOTER : Un minimum de 10 personnes est requis pour la commande de boîtes à lunch festive. Un léger supplément sera à considérer si moins de 10 personnes. Prix sujets à changements et disponibilité sans préavis. Vaisselle jetable incluse. Brevages variés aussi disponibles. Taxes et frais de livraison en sus.

* Un supplément peut être demandé pour toute modification pour cause d'allergies ou intolérances.



BOÎTES À LUNCH GOURMANDES FROIDES

Ste-Marie

23\$ / personne *

Filet de saumon caramélisé, soya érable

Couscous israélien aux légumes

Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes

Fromage et fruits confits, pain et beurre

Dessert du chef

St-Henri

23\$ / personne *

Filet de porc caramélisé, soya érable

Couscous israélien aux légumes

Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes

Fromage et fruits confits

Dessert du chef

St-Georges

25\$ / personne*

Crevettes grillées coco curry

Couscous israélien aux légumes

Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes

Fromage et fruits confits, pain et beurre

Dessert du chef

St-Laurent

23\$ / personne*

Canard fumé, rilette et foie gras

Croûtons et marinade

Salade César

Fromage et fruits confits, pain et beurre

Dessert du chef

À NOTER : Un minimum de 10 personnes est requis pour la commande de boîtes à lunch festive. Un léger supplément sera à considérer si moins de 10 personnes. Prix sujets à changements et disponibilité sans préavis. Vaisselle jetable incluse. Breuvages variés aussi disponibles. Taxes et frais de livraison en sus.

* Un supplément peut être demandé pour toute modification pour cause d'allergies ou intolérances.



BOÎTES À LUNCH

DÉJEUNER

16\$ / personne*

½ œuf mimosa

Yogourt, fruits compotés et crumble

2 mignardises déjeuner

Fruits frais

Fromage

LA CLASSIQUE

16\$ / personne*

Un choix parmi nos sandwiches

2 salades composées du moment

Un morceau de fromage

Dessert de la pâtissière

CHOIX DE SANDWICHES

(Même choix pour tout le groupe)

Baguette au rosbif, oignons caramélisés, roquette et fromage brie

Demi-bagel de saumon fumé maison, fromage à la crème citronné, câpres frits, +2\$

Wrap au poulet, mangue, poivrons grillés, mayonnaise épicée

Ciabatta de jambon fumé, cornichons, concombre frais

Pain Naan, féta, légumes grillés, humus, sésame

Croissant au canard confit, canneberge, basilic, +4\$

Muffin anglais comme un club ouvert

À NOTER : Un minimum de 10 personnes est requis pour la commande de boîtes à lunch festive. Un léger supplément sera à considérer si moins de 10 personnes. Prix sujets à changements et disponibilité sans préavis. Vaisselle jetable incluse. Brevages variés aussi disponibles. Taxes et frais de livraison en sus.

* Un supplément peut être demandé pour toute modification pour cause d'allergies ou intolérances.