

BOÎTES SALADES REPAS

Servies avec un pain maison, beurre et une mignardise.
Ajoutez des crudités pour .80¢/pers.

Salade de courges et pommes rôties au sucre roux Épinards, feta, pommes de terre, quinoa, graines de tournesol et vinaigrette balsamique	13.99
Couscous au poulet rôti à l'érable Pommes, raisins Sultana, pistou de roquette, canneberges, tomates et poivrons	14.99
Salade de tatakis de saumon en croûte de chanvre et sésame Salade de mesclun, haricots verts, poivrons, légumes croquants et vinaigrette à l'érable	15.99
Salade d'effiloché de canard confit et poires rôties Oignons confits, shiitakes, légumes croquants, vinaigrette aux bleuets et vinaigre de Xérés	15.99
Salade de carpaccio de bœuf aux poivres Copeaux de Louis d'or, enoki, haricots verts, noix de cajou et vinaigrette balsamique	15.69
Tartare de saumon Yuzu, mirin et sriracha Accompagnement de salade de mesclun et vinaigrette au soya et à l'érable	16.99

Boissons disponibles
sur demande

BOÎTES SANDWICHES

Servies avec une salade d'accompagnement et une mignardise.
Ajoutez des crudités pour .80¢/pers

Wrap à l'effiloché de porc BBQ Mayonnaise épicée, cheddar St-Laurent, épinards, tomates et oignons rouges Salade de pommes de terre grelots, balsamique, bacon, miel et moutarde de Dijon	13.49
Croissant au beurre et jambon fumé à l'ancienne Roquette, Monterey Jack, mayonnaise moutarde et miel Salade de courges et quinoa, pommes rôties et vinaigrette à l'érable	13.29
Croissant au tofu grillé Humus maison aux poivrons rôtis, tomates, roquette et luzerne Salade de courges et quinoa, pommes rôties et vinaigrette à l'érable	13.49
Focaccia au romarin et aux rillettes de saumon Concombres, câpres, oignons rouges, laitue romaine et fromage à la crème Salade de fusilli, maïs, edamames, feta et cari	13.99
Wrap au poulet César (Mouvement Raize*) Parmesan, laitue romaine, oignons rouges, citron, bacon, câpres et anchois Salade de pommes de terre grelots, balsamique, bacon, miel et moutarde de Dijon	14.29
Focaccia au romarin et à la dinde Romaine, brie, poivrons et pommes Salade de mesclun aux légumes croquants et vinaigrette balsamique	14.49
Baguette bretzel au rôti de boeuf Bacon, épinards, shiitakes, cheddar St-Laurent et moutarde Salade de fusilli, maïs, edamames, feta et cari	14.69
Baguette au canard et brie Poires rôties, échalotes françaises et mayonnaise au pesto Salade de mesclun aux légumes croquants et vinaigrette balsamique	14.99
Sandwich au poulet rôti (sans gluten & sans lactose) Humus maison aux poivrons grillés, roquettes, luzerne et tomates Salade de courges et quinoa, pommes rôties et vinaigrette à l'érable	14.49
La Boîte à lunch buffet Assortiment de trois sortes de sandwichs choisis par le chef, Salade d'accompagnement du moment, crudités, trempette et fromages	15.49

Minimum de 5 boîtes à lunch par commande. En dessous du minimum, certains frais peuvent s'appliquer. Taxes et livraison en sus. (Le prix peut varier selon la localisation). Les prix sont indiqués sous réserve de modifications.

*.50¢ par repas vendu seront remis à une cause qui nous tient à coeur :)

BOUCHÉES FROIDES

Tofu grillé 1.15/ch Érable, humus et orange	
Mousse de volaille au cognac 1.50/ch Camerises et oignons confits	
Salade de tomates et concombres 1.15/ch Feta, balsamique blanc et miel	
Micro ratatouille 1.50/ch Tomates, feta, pesto et miel	
Rillettes de saumon au miel et citron 1.75/ch Fenouil, crème aigrelette et piment d'Alep	
Boule de chèvre 1.75/ch Pudding de canneberges et pistaches	
Terrine de gibier 1.95/ch Abricots et camerises	
Canard fumé à l'érable 2.25/ch Jujube aux carottes, piment fumé et crumble d'avoine	
Salade de betteraves cuites et crues 1.75/ch Vinaigrette aux bleuets et Xérés, yogourt et gel de sapin	
Ananas grillé au caramel de Shivas 2.25/ch Jalapenos, menthe et prosciutto	
Crème prise au brie de St-Raymond 2.25/ch Purée de prunes, pacanes et bretzel	

BOUCHÉES CHAUDES

Cromesquis de poulet 1.95/ch Poivrons, orange et basilic	
Tartelette au brie de St-Raymond 2.25/ch Pacanes, canneberges et miel	
Chili con carne 2.50/ch Maïs, coriandre et cheddar deux couleurs	
Fondue au fromages québécois 2.75/ch Panko, salsa de tomates et vin blanc	
Croustillant de porc confit 2.50/ch Patates douces, champignons et maïs	
Mini burger d'effiloché de porc 2.95/ch Cheddar fort, fenouil et épinard	
Crevette BBQ façon Louisiane 3./ch Bacon, épinards et pommes de terre	

LES BOUCHÉES DESSERTS

Salade de fruits à la cardamome 1.75/ch Agrumes, melons et poires	
Crème de citron et verveine 2.25/ch Crumble, chocolat blanc et meringue	
Tartelette au sucre d'érable 2.25/ch Fleur de sel, crème chantilly et thé des bois	
Macaron 1.50/ch Saveur du moment	

Minimum de 4 choix de 12 bouchées par sorte. En dessous du minimum, certains frais peuvent s'appliquer. Les commandes doivent nous être transmises au minimum 72h avant la date de livraison. Taxes et livraison en sus. (Le prix peut varier selon la localisation). Les prix sont indiqués sous réserve de modifications.

Tartare de saumon 2.50/ch
Yuzu, mirin et sriracha

Gravlax de cerf 2.50/ch
Herbes salées, pickel de pousses
de sapin et chutney de champignons

Rillettes de canard à l'érable 2.50/ch
Oignons confits, poires rôties et roquette

Blinis de pommes de terre
et maquereau fumé 2.00/ch
Citron, safran et yogourt

Tartare de bœuf 3.50/ch
Moutarde, cornichons, lime et poivre rose

Tatakis de bison 3.75/ch
Sel volcanique, billes de whisky
et salsa de maïs

Tatakis de saumon 2.00/ch
Soya, carottes et sésame

Ceviche de pétoncles 3.50/ch
Pamplemousse, vanille et gingembre

Foie gras torchon à l'érable 3.50/ch
Raisins, brioche et anis étoilé



Mac and cheese 2.25/ch
Jalapenos, bacon et Monterey Jack

Parmentier de canard 3.25/ch
Pommes de terre Yukon Gold,
oignons confits et porto

Won ton de bœuf au poivre
et vin rouge 2.75/ch
Courges, shiitakes et sauce teriyaki

Arancini à la truffe
et champignons 2.50/ch
Vin blanc, parmesan et thym

Caille confite au romarin 3.50/ch
Ail rôti, panais et camerises



BUFFETS FROIDS

LE CLASSIQUE 16.29/personne
• Wrap au porc effiloché, pain plat au tofu grillé, focaccia à la dinde et romarin
• Un amuse-bouche de notre menu cocktail choisi par le chef
• Salade de mesclun aux légumes croquants, vinaigrette au soya et à l'érable,
salade de fusilli, maïs, edamames, feta et cari
• Assortiment de mignardises

LE POPULAIRE 17.29/personne
• Baguette bretzel au rôti de boeuf, focaccia au romarin et à la rillettes de saumon,
croissant au beurre et jambon fumé à l'ancienne
• Un amuse-bouche de notre menu cocktail choisi par le chef
• Salade de pommes de terre grelots, balsamique, bacon, miel et moutarde de Dijon,
salade de mesclun aux légumes croquants, vinaigrette au soya et à l'érable
• Assortiment de mignardises

LE GOURMAND 18.99/personne
• Wrap au poulet César, croissant au jambon, focaccia au romarin et à la dinde
• Duo d'amuse-bouches de notre menu cocktail choisi par le chef
• Salade de mesclun aux légumes croquants, vinaigrette au soya et à l'érable,
salade de courge et quinoa, graines de tournesol et vinaigrette à l'érable
• Assortiment de mignardises

LE DELUXE 22.49/personne
• Baguette bretzel au rôti de boeuf, baguette au canard et brie et wrap au poulet César
• Trilogie d'amuse-bouches de notre menu cocktail choisi par le chef
• Salade de fusilli, maïs, edamames, feta et cari, salade de mesclun aux légumes croquants
et vinaigrette au soya et à l'érable
• Plateau de crudités
• Assortiment de mignardises

★ Demandez nos prix
spéciaux pour les groupes

DÉJEUNERS ET COLLATIONS NOUVEAUX

Boîte à lunch déjeuner Croissant au jambon fumé et fromage suisse, mayonnaise à la moutarde et miel Accompagné de fruits frais et yogourt / Ajouter un œuf pour 1.50 \$	9.99
Le déjeuner continental Trilogie de mini viennoiseries, fruits frais et yogourt	8.99
Plateau de viennoiseries Mini muffin, mini croissant et mini chocolatine Peuvent être vendus séparément	4.75/pers.
Plateau de fruits frais Généreuse portion de fruits de saison sélectionnée avec soin	2.75/pers
Plateau de fromages Fromages cheddar, suisse et brie	2.75/pers.
Plateau santé Verrines de yogourt, crumble à l'avoine et fruits frais	2.50/pers.
Gros muffin maison Explosion de fruits et avoine ou chocolat décadent	2.75
Boissons chaudes Offert en format de 16 tasses avec tout le nécessaire	30.
Bouteille de jus Jus d'orange Oasis	2.50/pers

Pour les buffets froids un minimum de 8 personnes est requis. En dessous du minimum, certains frais peuvent s'appliquer. Les commandes doivent nous être transmises au minimum 48h avant la date de livraison. Taxes et livraison en sus (Le prix peut varier selon la localisation). Les prix sont indiqués sous réserve de modifications.

