

LE GOÛTER



SANDWICHES MOELLEUX

Des sandwiches classiques garnis de tartina de œufs, au poulet et au jambon. Offerts sur pain blanc ou moitié sur pain blanc et moitié sur pain de blé entier.



PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : emmenthal canadien, havarti aux légumes, cheddar marbré, jersiberg fumé et friulano.



VITAMINÉ

Un délice de fraîcheur : carottes coupées, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.



PIZZA POMODORO

La célèbre pizza aux tomates, délicieuse froide à votre goût. Servie en portions individuelles.



MINI-VIENNOISERIES

Un déjeuner gourmand de mini-viennoiseries pur beurre (mini-croissants, mini-chocolatines, mini-pains aux raisins) et de fruits frais.



EXPLOSION DE FRUITS

Une abondance de melon miel, cantaloup, raisins rouges et verts, fraises, framboises, oranges et kiwis.

BREUVAGES: CAFÉ

30 PERSONNES : 465\$

15.50\$ / personne

50 PERSONNES: 750\$

15.00\$ / personne

75 PERSONNES: 1050\$

14.00\$ / personne

100 PERSONNES: 1350\$

13.50\$ / personne

120 PERSONNES: 1565\$

13.04\$ / personne



TERRINES ET FROMAGES

Un plateau haut en saveurs : mousse de foie de canard, terrine d'autruche et étagé de waps et faisan, le tout accompagné de Fromage cheddar canadien vieilli 2 ans. Sensations par Compliments et de Fromage de chèvre garni de figues. Sensations par Compliments.



SUSHIS ODOROKI

- Makis : Californie, Québec, New York, rainbow, kamikaze saumon, soya végétarien, thon épicé
- Hosomakis : saumon, concombre, avocat
- Nigiris : saumon, crevette, thon, tilapia



WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs uniques : poulet cajun et confit d'oignon, saumon fumé et câpres, tartina de poulet et canneberges, tofu et poivron rouge, tartina de thon et pomme verte, jambon d'autrefois et moutarde à l'ancienne.



TOSCANE

Une salade aux saveurs de l'Italie remplie de légumes frais : tomates cerises, concombres libanais, poivrons rouges, artichauts et oignons rouges.



DÉLICES DE LA MER

Un coup sûr à chaque fois : crevettes et bâtonnets de surimi.



MINI-CROISSANTS

Des mini-croissants généreusement remplis : jambon fumé, fromage suisse et pousses d'épinards, dinde aux fines herbes, brie et roquette, poulet aux tomates séchées.



TREMPETTE CHAUDE AU FROMAGE

Une trempe chaude et crémeuse aux artichauts, aux épinards et au fromage dans une miche de pain rustique, accompagnée de croustilles de maïs et de crudités (concombres, poivrons et carottes).



SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix.



FINE POINTE

Un assortiment de gâteaux exquis : 7 parts de Chocolat et croquant aux noisettes, 7 parts de Poires et caramel et 6 parts de Vanille et framboises.



MILLE-FEUILLES

Un plateau débordant de généreux carrés de mille-feuilles : un classique de la pâtisserie qui plaira à coup sûr.

LE RAFFINÉ



FROMAGES ARTISANAUX

Savourez les produits du terroir québécois en choisissant cette sélection de fromages conçus par des artisans fromagers d'ici : Le Sieur de Le Gardeur, La Tomme de Monsieur Séguin, Les Trois Princes, l'Inspiré et le Champêtre.



EXQUIS

Divin avec le vin blanc : mini-Saint-André, Caprice des Dieux, Le Petit St-Paulin et gouda.



QUÉBÉCOIS

Le meilleur du Québec : Ste-Anne, camembert Le Ptit Saint-Damase, et Le Migneron de Charlevoix.

Fromage aux choix avec pain et biscottes

30 personnes 2 plateaux

100 personnes 6 plateaux

50 personnes 3 plateaux

120 personnes 6 plateaux

75 personnes 4 plateaux

BREUVAGES: CAFÉ

30 PERSONNES : 705\$

23.50\$ / personne

50 PERSONNES: 1150\$

22.99\$ / personne

75 PERSONNES: 1690\$

22.53\$ / personne

100 PERSONNES: 2210\$

22.10\$ / personne

120 PERSONNES: 2585\$

21.54\$ / personne

LE TRADITIONNEL



SANDWICHES MOELLEUX

Des sandwichs classiques garnis de tartinaide aux oeufs, au poulet et au jambon. Offerts sur pain blanc ou moitié sur pain blanc et moitié sur pain de blé entier.



PETITS PAINS FARCIS

De petits plaisirs : petits pains farcis de tartinaide aux oeufs, au poulet et au jambon.



MÉLI-MÉLO

Savoureuses salades de macaronis maison, de gemellis, de carottes et d'edamames.



PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : emmenthal canadien, havarti aux légumes, cheddar marbré, jersiberg fumé et friulano.



VITAMINÉ

Un délice de fraîcheur : carottes coupées, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.



QUATUOR DE BROWNIES

Le chocolat, la saveur préférée de tous! Ici en version brownies marbrés, cocochoco, hollandais et triple chocolat.



FINE POINTE

Un assortiment de gâteaux exquis : 7 parts de Chocolat et croquant aux noisettes; 7 parts de Poires et caramel et 6 parts de Vanille et framboises.

BREUVAGES: CAFÉ

30 PERSONNES :	570\$	19.00\$ / personne
50 PERSONNES:	890\$	17.80\$ / personne
75 PERSONNES:	1280\$	17.06\$ / personne
100 PERSONNES:	1670\$	16.70\$ / personne
120 PERSONNES:	1950\$	16.25\$ / personne

L'ÉLABORÉ



MINI-PITAS

24 mini-pitas garnis de salade aux saveurs nouvelles : tartina de poulet et canneberges, thon et pommes vertes, et poulet et tomates séchées.



WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs uniques : poulet cajun et confit d'oignon, saumon fumé et câpres, tartina de poulet et canneberges, tofu et poivron rouge, tartina de thon et pomme verte, jambon d'autrefois et moutarde à l'ancienne.



SANDWICHS MOELLEUX

Des sandwiches classiques garnis de tartina de poulet, au poulet et au jambon. Offerts sur pain blanc ou moitié sur pain blanc et moitié sur pain de blé entier.



PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : emmenthal canadien, havarti aux légumes, cheddar marbré, jabsberg fumé et tri-lana.



FROMAGES ARTISANAUX

Savourez les produits du terroir québécois en choisissant cette sélection de fromages conçus par des artisans fromagers d'ici : Le Sieur de Le Gardeur, La Tomme de Monsieur Séguin, Les Trois Princes, l'Inspiré et le Cham-Patira.



VITAMINÉ

Un délice de fraîcheur : carottes coupées, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.



INCONTOURNABLES

Tous les incontournables réunis : salami, rôti de porc à l'ail, poitrine de dinde et jambon à l'ancienne.



DU MONDE

Le meilleur des salades : salade d'orzo Bombay, tabouli, salade de quinoa et haricots mungos, salade de betteraves et pommes vertes.



MÉLI-MÉLO

Savoureuses salades de macaronis maison, de gemellis, de carottes et d'edamames.



SAUCISSONS GRELOTS LE SAUCIFLARD

Un plateau de saucissons grelots — chorizo, rosette de Lyon originale et rosette aux figues et au porto — accompagnés de poivrons rôtis, d'olives variées, de champignons grillés et de fromage feta.



DÉLICES DE LA MER

Un coup sûr à chaque fois : crevettes et bâtonnets de surimi.



SALADE DE FRUITS

Délicieux et rafraîchissant mélange de fruits de saison cueillis à leur meilleur. Parfait aussi pour le petit déjeuner!



FINE POINTE

Un assortiment de gâteaux exotiques : 7 parts de Chocolat et croquant aux noisettes, 7 parts de Pêches et caramel et 6 parts de Vanille et framboises.



PÂTISSERIES

Mini-éclairs et mini-profiteroles à la crème 35 %, voir les grands classiques français.

30 PERSONNES :	760\$	25.33\$ / personne
(sans vitaminé)		
50 PERSONNES:	1200\$	24.60\$ / personne
75 PERSONNES:	1785\$	23.80\$ / personne
100 PERSONNES:	2345\$	23.45\$ / personne
120 PERSONNES:	2760\$	23.00\$ / personne

BREUVAGES: CAFÉ

LE VARIÉ



SANDWICHES MOELLEUX

Des sandwichs classiques garnis de tartinaade aux oeufs, au poulet et au jambon. Offerts sur pain blanc ou moitié sur pain blanc et moitié sur pain de blé entier.



MINI-PITAS

24 mini-pitas garnis de salade aux saveurs nouvelles : tartinaade poulet et canneberges, thon et pommes vertes, et poulet et tomates séchées.



MINI-CROISSANTS

Des mini-croissants généreusement remplis : jambon fumé, fromage suisse et pousses d'épinards, dinde aux fines herbes, brie et roquette, poulet aux tomates séchées.



DU MONDE

Le meilleur des salades : salade d'orzo Bombay, taboulé, salade de quinoa et haricots mungos, salade de betteraves et pommes vertes.



MÉLI-MÉLO

Savoureuses salades de macaronis maison, de gemellis, de carottes et d'edamames.



PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : emmenthal canadien, havarti aux légumes, cheddar marbré, jersiberg fumé et friulano.



VITAMINÉ

Un délice de fraîcheur : carottes coupées, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette.



INCONTOURNABLES

Tous les incontournables réunis : salami, rôti de porc à l'ail, poitrine de dinde et jambon à l'ancienne.



SALADE DE FRUITS

Délicieux et rafraîchissant mélange de fruits de saison cueillis à leur meilleur. Parfait aussi pour le petit déjeuner!



FINE POINTE

Un assortiment de gâteaux exquis : 7 parts de Chocolat et croquant aux noixettes, 7 parts de Poires et caramel et 6 parts de Vanille et framboises.

BREUVAGES: CAFÉ

30 PERSONNES :	655\$	21.83\$ / personne
50 PERSONNES:	1025\$	20.50\$ / personne
75 PERSONNES:	1540\$	20.53\$ / personne
100 PERSONNES:	1995\$	19.95\$ / personne
120 PERSONNES:	2340\$	19.50\$ / personne

MENU DE LA MER



PLATEAU JUNAI

- Makis : Californie, soya végétarien, Philadelphia, kamikaze thon, Boston, rainbow, choix du chef
- Hosomakis : saumon, concombre, thon
- Nigiris : saumon, crevette, thon, tilapia



TROUVAILLES DU PÊCHEUR

Impressionnant plateau combinant crevettes, saumon fumé, câpres et oignons.



DÉLICES DE LA MER

Un coup sûr à chaque fois : crevettes et bâtonnets de surimi.



PROSCIUTTO ET MELON

Un mariage unique qui plaira à tout coup.



TOSCANE

Une salade aux saveurs de l'Italie remplie de légumes frais : tomates cerises, concombres libanais, poivrons rouges, artichauts et oignons rouges.



SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix.



FINE POINTE

Un assortiment de gâteaux exquis : 7 parts de Chocolat et croquant aux noisettes, 7 parts de Poires et caramel et 6 parts de Vanille et framboises.

BREUVAGES: CAFÉ

30 PERSONNES :	610\$	20.33\$ / personne
50 PERSONNES:	990\$	19.80\$ / personne
75 PERSONNES:	1450\$	19.33\$ / personne
100 PERSONNES:	1890\$	18.90\$ / personne
120 PERSONNES:	2210\$	18.42\$ / personne

LE PARTAGE



WRAPS EN BOUCHÉES

Six saveurs uniques : poulet cajun et confit d'oignon, saumon fumé et câpres, tartina de poulet et canneberges, tofu et poivron rouge, tartina de thon et pomme verte, jambon d'autrefois et moutarde à l'ancienne.



TREMPETTE CHAUDE DE LAFROMAGE

Un trempette chaude de fromage artisanal, aux épices et aux légumes, avec des légumes crus et des fromages de la région.



SALADE VERTE AUX FRUITS ET AUX NOIX

Une salade verte délicieusement garnie de mandarines, de fruits séchés et de noix.



MINI-VIENNOISERIES

Un déjeuner gourmand de mini-viennoiseries pur beurre (mini-croissants, mini-chocolatines, mini-pains aux raisins) et de fruits frais.

BREUVAGES: CAFÉ



FROMAGES ARTISANAUX

Savourez les produits du terroir québécois en choisissant cette sélection de fromages conçus par des artisans fromagers d'ici : Le Sieur de Le Gardeur, La Tomme de Monsieur Séguin, Les Trois Princes, l'Inspiré et le ChamPaltra.



EXQUIS

Divin avec le vin blanc : mini-Saint-André, Caprice des Dieux, Le Petit St-Paulin et gouda.



QUÉBÉCOIS

Le meilleur du Québec : Ste-Anne, camembert, Le Ptit Saint-Damase, et Le Migneron de Charlevoix.

Fromage aux choix avec pain et biscottes

30 personnes 2 plateaux	100 personnes 8 plateaux
50 personnes 4 plateaux	120 personnes 8 plateaux
75 personnes 6 plateaux	

30 PERSONNES :	550\$	18.33\$ / personne
50 PERSONNES:	890\$	17.80\$ / personne
75 PERSONNES:	1300\$	17.36\$ / personne
100 PERSONNES:	1680\$	16.80\$ / personne
120 PERSONNES:	1956\$	16.30\$ / personne

LA DÉGUSTATION



PROSCIUTTO ET MELON
Un mariage unique qui plaira à tout coup.



DÉLICES DE LA MER
Un coup sûr à chaque fois : crevettes et bâtonnets de surimi.



MINI-VIENNOISERIES
Un déjeuner gourmand de mini-viennoiseries pur beurre (mini-croissants, mini-chocolatines, mini-pains aux raisins) et de fruits frais.

BREUVAGES: CAFÉ

FROMAGES ARTISANAUX
Savourez les produits du terroir québécois en choisissant cette sélection de fromages conçus par des artisans fromagers d'ici : Le Sieur de Le Gardeur, La Tomme de Monsieur Séguin, Les Trois Princes, l'Inspiré et le Cham-Pâître.

EXQUIS
Divin avec le vin blanc : mini-Saint-André, Caprice des Dieux, Le Petit St-Paulin et gouda.

QUÉBÉCOIS
Le meilleur du Québec : Ste-Anne, camembert, Le P'tit Saint-Damase, et Le Migneron de Charlevoix.

Fromage aux choix avec pain et biscottes

30 personnes 2 plateaux	100 personnes 6 plateaux
50 personnes 4 plateaux	120 personnes 6 plateaux
75 personnes 5 plateaux	

30 PERSONNES :	425\$	14.17\$ / personne
50 PERSONNES:	690\$	13.80\$ / personne
75 PERSONNES:	1008\$	13.44\$ / personne
100 PERSONNES:	1310\$	13.10\$ / personne
120 PERSONNES:	1540\$	12.83\$ / personne

FROMAGES ET BISCOTTES



PETITS CUBES

Un plateau doux à souhait : emmenthal canadien, havarti aux légumes, cheddar marbré, jarlsberg fumé et friulano.



FROMAGES ARTISANAUX

Savourez les produits du terroir québécois en choisissant cette sélection de fromages conçus par des artisans fromagers d'ici : Le Sieur de Le Gardeur, La Tomme de Monsieur Séguin, Les Trois Princes, l'Inspiré et le ChamPâtre.



EXQUIS

Divin avec le vin blanc : mini-Saint-André, Caprice des Dieux, Le Petit St-Paulin et gouda.



QUÉBÉCOIS

Le meilleur du Québec : Ste-Anne, camembert Le P'tit Saint-Damase, et Le Migneron de Charlevoix.

BREUVAGES: CAFÉ

30 PERSONNES :	430\$	14.32\$ / personne
50 PERSONNES:	690\$	13.80\$ / personne
75 PERSONNES:	995\$	13.27\$ / personne
100 PERSONNES:	1250\$	12.50\$ / personne
120 PERSONNES:	1400\$	11.67\$ / personne