

MENU LIVRAISON

DU 29 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2024

Le Buffet froid minimum de 12 personnes

33\$
/personne

- Crudités et trempette
- « Pas de croûte » traditionnel avec garnitures maison (1)
oeuf, jambon, poulet
- Baguette de pain bretzel au jambon (1/3)
Cheddar marbré, salade mixte, mayonnaise épicée
- Salade festive du temps des Fêtes, vinaigrette à l'érable (1)
- Salade de fusillis à la grecque (1)
- Fromages raffinés et raisins
Oka, cheddar marbré, suisse de la fromagerie Champêtre
- Charcuteries mixtes, pâtés et condiments
rillettes de canard, prosciutto, salami de gènes et jambon italien
- Assortiment de pâtisseries de Noël (1)

Le Traditionnel de Noël minimum de 8 personnes, à réchauffer disponible à partir du 21 décembre

43\$
/personne

- Salade festive du temps des Fêtes, vinaigrette à l'érable (1)
- Potage hivernal 100% réconfortant (250ml)
- Petit pain multigrain, beurre
- Dinde (3 oz), sauce brune aux canneberges
- Mini tourtière de porc (1)
- Ragoût de boulettes et patte de porc (3)
- Gratin de pommes de terre dauphinois et légumes de saison
- Assortiment de pâtisseries de Noël (1)

Le Haut-de-gamme de Noël minimum de 8 personnes, à réchauffer

53\$
/personne

- Bouchées au choix du chef (2 par personne)
- Potage hivernal 100% réconfortant (250ml)
- Petit pain multigrain, beurre
- Salade festive du temps des Fêtes, vinaigrette à l'érable (1)
- Macreuse cuite sous vide, sauce au cognac et poivre vert de Madagascar **ou**
joue de porc braisée, sauce à la bière noire
- Gratin dauphinois et légumes de saison
- Assortiment de pâtisseries de Noël (1)

À la carte

DU 24 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2024

Surgelés (offert en tout temps)

Ragoût de boulettes et patte de porc34,00\$ (18 boulettes)	
Mini tourtière de porc (2po).....36,00\$ Boîte de 12 unités	
Mini tourtière de porc (2po)18,00\$ Boîte de 6 unités	
Tourtière aux trois viandes (9po- 1 kilo) 21,00\$	
Potage du maraîcher (500ml - 2 portions)8,00\$	
Cadeau individuel à la mousse chocolatée..... 7,00\$	
Boule de Noël individuelle au chocolat..... 7,00\$	
Tarte au sucre (9po)..... 15,00\$	

À réchauffer - à la carte

Ragoût de boulettes et patte de porc6,00\$ (3 boulettes) - minimum 6 portions	
Dinde (3 oz), demi glace aux canneberges9,00\$	
Mini tourtière de porc (2po).....4,00\$	
Macreuse cuite sous vide 21,00\$ Sauce au cognac et poivre vert de Madagascar	
Joue de porc cuite sous vide 21,00\$ Sauce à la bière noire	
Gratin dauphinois et légumes de saison..... 12,00\$	
Potage du maraîcher (500ml).....8,00\$	

Buffet froid

Crudités et trempette.....2,25\$	
*Pain au fromage (15 tranches)..... 55,00\$	
Sandwich «pas de croûte» assortis.....3,75\$	
Baguette de pain bretzel au jambon (3 mcx)7,00\$	
Wrap au poulet cajun (2 mcx) 8,50\$	
Pain bao à l'effiloché de boeuf braisé (1mcx) 4,50\$	
Salade de macaroni façon «Dom»2,25\$	
Salade festive du temps des Fêtes (verdure).....2,25\$	



Salade de pommes de terre grelot.....3,00\$ et crispy de bacon, moutarde ancienne	
Salade fusillis à la grecque.....3,50\$	
Charcuteries mixtes, pâtés et condiments.....6,00\$	
Assortiment de mignardises variées2,00\$ minimum de 24 unités	

Canapés froids

prix à la douzaine - minimum 2 douzaines

Œuf mimosa classique 30\$	
Raisin, prosciutto et bocconcini.....33\$ en brochette, couronne d'herbes fraîches	
Gravlax de saumon à la betterave.....39\$ et crème aux herbes sur blinis	
Profiterole à la mousse de foie de volaille.....33\$ et porto	
Effiloché de canard à l'érable et cari rouge.....39\$	
Philo croustillant, chutney à la mangue	
Parfait de foie gras au sel, pain aux épices.....48\$ gel de petits fruits saisonniers	
Feuilleté à la tomate confite, féta33\$	
Assortiment de bouchées.....39\$ Les variétés seront déterminées selon la produc- tion de cuisine.	





Livraison

DU 24 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2024

AVIS IMPORTANT | MODALITÉS

Un dépôt de 50% de la facture totale est demandé à la prise de la commande. La balance doit être réglée trois jours avant la livraison. Le dépôt est non remboursable en cas d'annulation ;

La livraison est toujours selon la disponibilité d'un livreur, mais vous pouvez toujours venir chercher votre commande sur rendez-vous selon nos heures d'ouverture.

Il faut ajouter **un frais fixe de 100\$** si votre déplacement comprend aussi un montage de table à buffet, préparation de la machine à café ou tout autre montage de salle.

	MATINÉE AVANT 07H59	JOURNÉE 08H00 À 16H	SOIRÉE APRÈS 16H00
EN SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 75	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 25	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 50
	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 100	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 50	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 75
	JOLIETTE, MONTRÉAL / 125	JOLIETTE, MONTRÉAL / 75	JOLIETTE, MONTRÉAL / 100
FIN DE SEMAINE SAMEDI	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 100	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 50	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 75
	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 125	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 75	MASCOUCHE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 100
	JOLIETTE, MONTRÉAL / 150	JOLIETTE, MONTRÉAL / 100	JOLIETTE, MONTRÉAL / 125
FIN DE SEMAINE DIMANCHE	REPENTIGNY, LEGARDEUR, CHARLEMAGNE / 100		
	MONTRÉAL, MASCOUCHE, JOLIETTE, TERREBONNE, L'ASSOMPTION / 125		
	MONTRÉAL, JOLIETTE / NON DISPONIBLE		