



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Menus des Fêtes

Plateau St-Valentin pour deux On aime!

Verrine de betteraves confites et fêta de chèvre

Tartare de saumon mangue et tandoori

Coquille de moule fraîche courge et cari doux

Fromages du Québec et fins croûtons de pita

Petit taco porc effiloché BBO et salsa de maïs

Sandwich pain naan étagé de légumes et bocconcini

Légumes frais en crudités et savoureuse trempette rosée

Dessert à partager

Truffes au chocolat noir Guayaquil et Baileys

65\$ pour deux



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Menus de saison

Menu de MARS & AVRIL 2019

Minimum 5 personnes

Buffet froid

Petit chou farci salade d'oeufs et fines herbes

Canapé de concombre porc effiloché BBQ

Canapé naan houmous poivron grillé et cumin

Mini brochette fromage aux herbes salami et marinades

Tortillas salade de poulet façon césar

Croissant jambon fumé brie aux poire et érable

Deux salades colorées du jour

Dessert du jour

15 \$ par personne

HIVER #2

Minimum 5 personnes

Buffet froid

Taco «chili» oignons frits cheddar fort

Rouleau de printemps crevette thaïe et légumes marinés

Sandwich fraîcheur tomate concombre prosciutto

Pita falafel à la libanaise sauce wafu

Tortillas poulet chèvre et chou mariné

Verrine de salades colorées étagées assaisonnées

Légumes frais en crudités et savoureuse trempette

Fromage en grains assaisonné

Petits desserts maison

Option bûchette des Fêtes +4\$

17 \$ par personne

HIVER #1

Minimum 5 personnes

Buffet froid

Mini bagel au saumon fumé et oignons verts

Satay de poulet panko en croûte d'épices Cajun

Sauce Dijonnaise aux fines herbes

Tortillas canard fumé pêche épinard féta

Rouleau de printemps falafel à la libanaise sauce wafu

Petite brochette de crevette ananas et noix de coco grillée

Salade crémeuse de grelots et romarin

Plateau méditerranéen légumes frais et grillés au féta (huile d'olive)

Petits desserts maison

Option bûchette des Fêtes +4\$

21\$ par personne

LIVRAISON : Service de livraison et installation disponible à tous les jours

2 Du lundi au vendredi de 6h à 18h. Fin de semaine de 7h à 18h

Tarifs à la dernière page



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Funérailles

Après-funérailles #3

On aime!

Minimum de 25 personnes

Version traditionnelle revisitée!

Petits sandwichs traditionnels en pointes :
version traditionnelle savoureuse à souhait!

- Œufs aux fines herbes, mousseline de
jambon, salade de poulet
- 6 pointes par personne (pain blanc et blé
entier)

Trois salades populaires :

- Pâtes maison crémeuses aux herbes
- Tomates marinées au basilic et copeaux de
parmesan

- Chou crémeuse marinée au vinaigre de cidre

Légumes en crudités et savoureuse trempette

Bouchées de desserts maison

Café servi en thermos, fournitures. Infusions.

*Livraison, installation, nappes, accueil,
ramassage.*

Pichets d'eau remplis et disposés.

9 \$ par personne

Après-funérailles #2

Minimum de 25 personnes

Poitrine de poulet émincée marinée au cari
doux

Trempette moutarde de Meaux et miel

Pointe de fougasse : sauce tomate, tomates
séchées, parmesan

Mini ciabatta : jambon, fromage suisse,
dijonnaise épinards

Deux salades du jour

Brochette de fromages fins et fruits

Légumes en crudités et savoureuse trempette

Bouchées de desserts maison

Café servi en thermos, fournitures. Infusions.

*Livraison, installation, nappes, accueil,
ramassage.*

Pichets d'eau remplis et disposés.

13 \$ par personne

Après-funérailles #1

Minimum de 25 personnes

Mini bagel : saumon fumé, câpres, oignons
rouges, aneth

Croissant au beurre : salade d'œufs durs,
mayonnaise, fines herbes

Mini ciabatta : jambon fumé, brie, confit
d'oignons

Deux salades colorées du jour

Légumes en crudités et savoureuse trempette

Bouchées de desserts maison

Café servi en thermos, fournitures. Infusions.

*Livraison, installation, nappes, accueil,
ramassage.*

Pichets d'eau remplis et disposés.

11 \$ par personne

LIVRAISON : Service de livraison et installation disponible à tous les jours

Du lundi au vendredi de 6h à 18h. Fin de semaine de 7h à 18h

Tarifs à la dernière page



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Déjeuners

Petit déjeuner #303

Minimum de 8 personnes

Mini croissant au jambon et fromage suisse

Muffin du jour

Yogourt maison étagé aux fruits

Brochette de fruits et fromage

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

10 \$ par personne

Petit déjeuner #302

Minimum de 8 personnes

Mini viennoiseries variées et croissants frais du matin

Confiture maison

Fruits frais découpés

Cubes de fromage

9 \$ par personne

Petit déjeuner #301

Minimum de 8 personnes

Muffin du jour

Petits croissants au chocolat

Brochette de fruits et fromage

7 \$ par personne

Petit déjeuner en boîte à lunch

Minimum de 8 personnes

Croissant au beurre

Confiture maison

Muffin du jour

Cubes de fromage

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger

9 \$ chacune

Petit déjeuner coloré

Minimum de 8 personnes

Yogourt maison étagé aux fruits

Croissant oeuf-jambon-fromage (servi chaud)

Canapé moelleux aux bananes, fromage à la crème, érable, petits fruits

Brochette de fruits et fromage suisse

Mini chocolatine

12 \$ par personne



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Boite à lunch

Boîte à lunch #216

Repas froid

Médallions de volaille farcis
tomate et basilic

Sauce crémeuse aux herbes de
Toscane

Servi sur une salade de riz

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

18 \$ chacune

Boîte à lunch #215

Salade repas

Généreuse salade de bébé
épinards et confit de canard
effiloché

Vinaigrette maison dijonnaise à
l'érable

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

18 \$ chacune

Boîte à lunch #213

- Nouveau produit On aime!
!

Repas froid - Nouveau saumon
Atlantique frais du Nouveau-
Brunswick

Filet de saumon Atlantique frais
aux tomates séchées

Trempe à la moutarde à l'aneth

Servi sur une salade de riz

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

16 \$ chacune

Boîte à lunch #212

Repas froid

Médillon de porc mariné.
Moutarde de Meaux.

Trempe à la moutarde de
Meaux

Servi sur salade de riz

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

14 \$ chacune

LIVRAISON : Service de livraison et installation disponible à tous les jours

Du lundi au vendredi de 6h à 18h. Fin de semaine de 7h à 18h

Tarifs à la dernière page



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Boîte à lunch #211

Sandwich

Mini bagel : saumon fumé, câpre,
oignon rouge, aneth

Salade colorée en
accompagnement

Légumes en crudités et
savoureuse trempette

Délice sucré maison

Salade de fruits

14 \$ chacune

Boîte à lunch #210C

Salade repas végétarienne

Généreuse salade de bébé
épinards

Légumes et végépâté maison

Vinaigrette maison dijonnaise à
l'érable

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

14 \$ chacune

Boîte à lunch #210B

Salade repas

Généreuse salade de bébé
épinards

Saumon fumé à l'érable, julienne
de légumes, tomate raisin

Vinaigrette maison dijonnaise à
l'érable

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

14 \$ chacune

Boîte à lunch #210A

Salade repas

Généreuse salade de bébé
épinards : julienne de légumes,
porc effiloché BBQ cuit sous vide,
cornichons, oignons frits, copeaux
de parmesan

Vinaigrette maison balsamique et
tomate séchée

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

14 \$ chacune

Boîte à lunch #210

Salade repas

Généreuse salade de bébé
épinards

Poulet mariné au cari doux,
julienne de légumes, ananas, noix
de coco grillée

Vinaigrette maison au sésame

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

14 \$ chacune

Boîte à lunch #209

Salade repas

Généreuse salade de bébé
épinards

Salade de thon, olives noires,
tomates séchées, julienne de
légumes, tomates raisin

Vinaigrette balsamique et
tomates séchées maison

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruit

14 \$ chacune

Boîte à lunch #208

Repas froid

Poitrine de poulet émincée
marinée au cari doux

Servie sur salade de riz

Trempette moutarde de Meaux et
miel

Salade colorée en
accompagnement

Délice sucré maison

Salade de fruits

14 \$ chacune

Boîte à lunch #206

Sandwich

Tortillas : porc braisé effiloché
BBQ, mayonnaise épicée, épinards

Salade colorée en
accompagnement

Légumes en crudités et
savoureuse trempette

Délice sucré maison

Salade de fruits

13 \$ chacune

LIVRAISON : Service de livraison et installation disponible à tous les jours

Du lundi au vendredi de 6h à 18h. Fin de semaine de 7h à 18h

Tarifs à la dernière page



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Boîte à lunch #205

Sandwich

Tortillas : salade de poulet, crème
sûre, mayonnaise cari doux,
épinards

Salade colorée en
accompagnement

Légumes frais en crudités et
savoureuse trempette

Délice sucré maison

Salade de fruits

13 \$ chacune

Boîte à lunch #203

**Option végétalienne ou sans
gluten disponible +1\$**

Sandwich végétarien

Sandwich végétarien gourmand
du jour

Salade colorée en
accompagnement

Légumes frais en crudités et
savoureuse trempette

Délice sucré maison

Salade de fruits

12 \$ chacune

Boîte à lunch #202

Sandwich

Ciabatta artisanal aux figues :
jambon fumé, brie, poire,
mayonnaise érable, épinards

Salade colorée du jour en
accompagnement

Légumes en crudités et
savoureuse trempette

Délice sucré maison

Salade de fruits

12 \$ chacune

Boîte à lunch #201

Sandwich

Sandwich gourmand du jour

Salade colorée en
accompagnement

Légumes en crudités et
savoureuse trempette

Délice sucré maison

Salade de fruits

10 \$ chacune



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Buffet froid

Menu de MARS & AVRIL 2019

Minimum 5 personnes

Buffet froid

Petit chou farci salade d'oeufs et fines herbes

Canapé de concombre porc effiloché BBQ

Canapé naan houmous poivron grillé et cumin

Mini brochette fromage aux herbes salami et marinades

Tortillas salade de poulet façon césar

Croissant jambon fumé brie aux poire et érable

Deux salades colorées du jour

Dessert du jour

15 \$ par personne

HIVER #2

Minimum 5 personnes

Buffet froid

Taco «chili» oignons frits cheddar fort

Rouleau de printemps crevette thaïe et légumes marinés

Sandwich fraîcheur tomate concombre prosciutto

Pita falafel à la libanaise sauce wafu

Tortillas poulet chèvre et chou mariné

Verrine de salades colorées étagées assaisonnées

Légumes frais en crudités et savoureuse trempette

Fromage en grains assaisonné

Petits desserts maison

Option bûchette des Fêtes +4\$

17 \$ par personne

HIVER #1

Minimum 5 personnes

Buffet froid

Mini bagel au saumon fumé et oignons verts

Satay de poulet panko en croûte d'épices Cajun

Sauce Dijonnaise aux fines herbes

Tortillas canard fumé pêche épinard féta

Rouleau de printemps falafel à la libanaise sauce wafu

Petite brochette de crevette ananas et noix de coco grillée

Salade crémeuse de grelots et romarin

Plateau méditerranéen légumes frais et grillés au féta (huile d'olive)

Petits desserts maison

Option bûchette des Fêtes +4\$

21\$ par personne

LIVRAISON : Service de livraison et installation disponible à tous les jours

Du lundi au vendredi de 6h à 18h. Fin de semaine de 7h à 18h

Tarifs à la dernière page



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Buffet froid #15

Minimum de 5 personnes

Sandwich au poulet et brie garni de confit d'oignons
Médailles de volaille farcis (chutney de canneberges et mangues)
Bouchée de céleri à la crème d'abricots et pistaches
Canapé de courgettes au concassé de tomates fraîches et séchées
Salade de tomates et mangues au saumon fumé
Salade de légumes au confit de canard avec vinaigrette maison
Plateau de fromages fins
Pain baguette
Amandes enrobées de chocolat noir
Petits desserts du jour

22 \$ par personne

Buffet froid #8

Minimum de 5 personnes

Roulade de pain pita au jambon avec tomates et mayonnaise à l'estragon
Mini sandwich au poulet et brie garni de confit d'oignons
Pizza froide aux tomates séchées et parmesan
Deux salades colorées du jour
Brochette de fruits et fromage
Petits desserts du jour

12 \$ par personne

Buffet froid #13

Minimum de 5 personnes

Médailles de porc à la moutarde de Meaux
Trempe à la moutarde de Meaux
Mini bagels au saumon fumé et pesto
Roulade de pain pita aux légumes et houmous au sésame grillé
Pizza froide au fromage feta et olives noires
Salade colorée
Plateau de fromages fins et pâtés
Pain baguette
Petits desserts du jour

17 \$ par personne

Buffet froid #7

Minimum de 5 personnes

Mini bagels au saumon fumé garni
Sandwich au rôti de dinde, mozzarella et tomates séchées
Deux salades colorées du jour
Crudités et trempette
Cubes de fromage
Petits desserts du jour

12 \$ par personne

Buffet froid #9

Minimum de 5 personnes

Cornet de tortillas à la salade de poulet
Sandwich jambon brie et confit d'oignons
Deux salades colorées du jour
Crudités et trempette
Cubes de fromage
Petits desserts du jour

13 \$ par personne

Buffet froid #6

Minimum de 5 personnes

Émincé de poitrine de poulet au cari doux
Trempe à la moutarde de Meaux
Pizza froide aux tomates séchées et parmesan
Sandwich au jambon et fromage suisse
Cubes de fromage
Salade colorée
Petits desserts du jour

12 \$ par personne

LIVRAISON : Service de livraison et installation disponible à tous les jours

Du lundi au vendredi de 6h à 18h. Fin de semaine de 7h à 18h

Tarifs à la dernière page



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Buffet froid #5

Minimum de 5 personnes

Pain berbère ail et curcuma : salade de poulet,
mayonnaise épicée, confit d'oignons, parmesan

Tortillas : prosciutto, légumes, féta

Pointes de fougasse : sauce tomate, tomates
séchées, mozzarella

Légumes frais en crudités, houmous maison

Carré aux dattes

Gâteau aux carottes

10 \$ par personne

Buffet froid #4

Minimum de 5 personnes

Mini brochette froide : porc, marinade
dijonnaise aux herbes

Mini brochette froide : grosse crevette, melon,
aneth

Croissant au beurre frais du jour : jambon
fumé, brie, poire, mayonnaise érable, épinards

Légumes frais en crudités et savoureuse
trempelette

Salade colorée

Petits desserts du jour

9 \$ par personne

Buffet froid #3

Minimum de 5 personnes

Généreux pain ciabatta artisanal : jambon,
fromage suisse, dijonnaise, épinards

Pain plat berbère artisanal : dinde fumée,
parmesan, mayonnaise tomates séchées,
épinards

Légumes frais en crudités, savoureuse
trempelette maison

Notre fameuse tartelette au chocolat praliné

8\$ par personne

LIVRAISON : Service de livraison et installation disponible à tous les jours

Du lundi au vendredi de 6h à 18h. Fin de semaine de 7h à 18h

Tarifs à la dernière page



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Bouchées et cocktail

Bouchées à la douzaine

Une douzaine minimum par variété

Bouchée au brie et sésame grillé

Canapé à la tapenade d'olives noires

Canapé de concombre aux deux saumons

Canapé de concombre et crevette au fromage
crèmeux rosé

Canapé mousse de foie de volaille et
canneberges

Magret de canard et ananas à la noix de coco
grillée

Mini brochette de crevette et melons

Mini brochette de fromage et fruits

Petit feuilleté à la mousse de poulet aux fines
herbes et poivrons grillés

Poissonnière feuilletée à la mousse de saumon
fumé

Roulade de tortillas à la dinde fumée et
fromage crèmeux aux épinards

Rouleau de printemps porc effiloché BBQ et
chou mariné

18 \$ la douzaine

Cocktail léger

On aime!

Minimum de 8 personnes

Fin d'après-midi, de soirée...

Petit sandwich au poulet et brie garni de confit
d'oignons

Trois bouchées différentes par personne

Légumes frais en crudités et savoureuse
trempeuse maison

11 \$ par personne

Un succès pour un 5 à 7

On aime!

Minimum de 8 personnes

Quatre bouchées différentes par personne

Un plateau de fromages fins de 50g par
personne

Fins croûtons de pain pita

Crudités et trempeuse

13 \$ par personne



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

À la carte

Café bio-équitable et fournitures

Fournitures incluses

Thermos garanti 3 heures

2 \$ par personne

Desserts et viennoiseries

Biscuits moelleux variés 0,50 \$ ch.

Danoise aux fruits, gâteaux 4 quarts 2,25 \$ ch.

Croissant au beurre 1,75 \$ ch.

Bouchées de desserts variés 1 \$ ch.

Mini chocolatine 1,25 \$ ch.

Muffins variés 1,75 \$ ch.

Tartelette au chocolat praliné 2,50 \$ ch.

Tartelette au sirop d'érable 2,50 \$ ch.

Salades

Couscous aux tomates et fines herbes

Salade de carottes et chou-fleur aux deux
moutardes à l'estragon

Légumes à la grecque avec féta

Légumes marinés et copeaux de parmesan

Légumineuses au cumin

Pâtes façon carbonara (crème sûre, bacon,
parmesan)

Pâtes maison aux tomates séchées

Riz au pesto et légumes

Tomates et olives bruschetta

Verdures et vinaigrette maison

Chou mariné au vinaigre de cidre

1,75 \$ par portion de 100 g



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334

Accompagnements

Un plateau de fromages fins de 50g par
personne

Servi avec fins croûtons de pain pita

Brochette de fruits et fromage 2,50 \$ ch.

Crudités et trempette du jour 2,50 \$ p.p.

Cubes de fromage 2,25 \$ p.p.

Plateau de fruits frais découpés 2,75 \$ p.p.

Salade de fruits frais à la fleur d'oranger 2,75
\$ p.p.

Yogourt maison aux fruits 2,50 \$ ch.

Boissons froides

Eau de source naturelle 500 ml

Eau de source gazéifiée St-Justin 355ml

Thé glacé 300 ml

Jus de pomme Oasis 300 ml

Jus d'orange Oasis 300 ml

Jus de légumes Oasis 300 ml

Coke & Coke diet 300 ml

7up & 7up diet 300 ml

Sodas San Pellegrino 300 ml

2 \$ chacune



Veillez commander
par téléphone:
819 822-4334