



Veillez commander  
par téléphone:  
**819 822-4334**

## Menu de saison

**Des menus savoureux et copieux composés de nouveautés qui se démarquent de nos classiques.**

**Vaisselle et ustensiles entièrement compostables.**

- Satay de porc ananas et cari
- Mayo gingembre
- Rouleau de printemps végépâté sauce thaïe
- Pavé de saumon au sésame
- Sauce tamari
- Tortillas rôti de bœuf et fromage suisse
- Verrine de salades colorées de notre sélection du jour
- Légumes frais en crudités et savoureuse trempette maison
- Mini pizza naan porc effiloché et mozza
- Petits desserts maison

23\$ par invitée(e)

Aussi disponible en format «boîte à lunch» +1\$

- Roulade de tortillas dinde fumée fromage suisse miel et Dijon
- Rouleau de printemps saumon frais sauce thaïe
- Médaillon de porc cuisson «sous-vide» aux épices Cajun – Mayo limette
- Kaiser salade de poulet sauce «Ranch» et jalapeno frits
- Deux salades colorées de notre sélection quotidienne



Veillez commander  
par téléphone:  
**819 822-4334**

- Petite brochette fromage havarti et marinades
- Légumes frais en crudités et savoureuse trempette maison
- Mini pizza naan «hawaïenne»
- Petits desserts maison

19\$ par invitée(e)

Aussi disponible en format «boîte à lunch» +1\$

- Rouleau de printemps porc effiloché aux 5 épices
- Canapé de concombre et tapenade d'olives kalamata
- Tortillas salade de poulet sauce ranch et légumes
- Pain bretzel sandwich jambon fumé et fromage havarti
- Mini brochette de cheddar vieilli et marinades
- Canapé pain naan houmous maison et jalapeno frit
- Deux salades colorées de notre sélection du jour
- Légumes frais en crudités et savoureuse trempette
- Petits desserts maison

16\$ par invité(e)

Aussi disponible en format «boîte à lunch» +1\$