

MENU TRAITEUR

Déjeuner froid

BUFFET

Choix de pâtisserie maison - 2,50\$/personne

Barre granola

Carré choco grano

Carré aux dattes

Muffin du jour

Madeleine

Croissant au beurre (Boulangerie Chicoutimi-Nord)

Brochette de fruits - 1,50\$/personne

Jambon fumé Forêt noire Fortin - 2,50\$/personne

Fromage suisse Perron - 2\$/personne

Cheddar fort Le Rapide Arcand (6 mois) - 3\$/personne

Oeuf à la coque - 1,25\$/personne

Café - 2\$/personne

Jus orange ou pomme - 2\$/personne



BOÎTE À LUNCH

Le Coco - 8,30\$

Oeuf à la coque (2x)

Mini croissant

Confiture maison aux fraises

Accompagnement de fruits

Café filtre ou expresso

Le Müesli - 9,75\$

Granola maison

Yogourt

Miel

Accompagnement de

fruits Café filtre ou

expresso

Le Carné - 10\$

Jambon fumé Forêt noire Fortin

Fromage suisse Perron

Cheddar fort Le Rapide Arcand

Mini croissant

Creton maison

Accompagnement de fruit

Café filtre ou expresso

Extra Boîte à lunch

Oeuf à la coque - 1,25\$

Brochette de fruits - 1,50\$

Végépâté* - 2,25\$

Creton - 1,50\$

Croissant au beurre - 2,25\$

Fèves au lard* - 2,25\$

Carré aux dattes* - 2,25\$

Barre granola* - 2,25\$

Muffin du jour* - 2,25\$

Madeleine* - 2,25\$

Confiture de fraises* - 1\$

Jus (orange ou pomme) - 2,25\$

Lait au chocolat* - 2,75\$

* fait maison





MENU TRAITEUR

Repas froid

BOÎTE À LUNCH

Sandwich froid sur pain ciabatta

Toutes nos boîtes à lunch contiennent une petite **salade du chef** avec sa **vinaigrette maison**, des **croustilles de maïs** accompagnées d'une **salsa maison** et une portion de **dessert du jour**.

Granorama - 14\$

Végépâté maison, chutney de mangue, cheddar fort Le Rapide Arcand (6 mois), tomates, mayo et épinards

M. Ségin – 14,25\$

Fromage de chèvre, pesto, tomates séchées, mayo et épinards

Statu Quo – 12,50\$

Jambon fumé Forêt noire Fortin, suisse Perron, dijon, tomates, mayo et épinards

Bedi Piquante - 15\$

Poulet cajun, poivrons rôtis, suisse Perron, mayo et épinards

Wrap Mézzé – 11,50\$

Houmous maison, carottes, épinards, concombres, olives kalamata, luzerne, oignons rouges

Wrap Saumon fumé – 14,80\$

Fromage à la crème, concombres, poivrons, oignons rouges, câpres, laitue, mayo

BREUVAGES

Jus de fruits – 2,25\$

Orange ou pomme

Breuvage maison - 2,50\$

Limonade, Thé glacé



MENU TRAITEUR

Repas froid

BUFFET BOUCHÉES

Bouchées baguettes Végépâté - 17\$ / 16 bouchées

Végépâté maison, fromage suisse Perron, concombre, luzerne

Bouchées baguettes de Pique-nique - 19\$ / 16 bouchées

Noix de Grenoble, fromage de chèvre, pommes, luzerne

Bouchées duo bruschetta - 20\$ / 16 bouchées

Mélange bruschetta traditionnelle et salsa de poire

Mini quiches - 20\$ / 16 bouchées

Jambon fumé Forêt noire Fortin et cheddar fort Le Rapide Arcand (6 mois)

Bouchées trio de wraps - 24\$ / 18 bouchées

Jambon fumé Forêt noire Fortin, fromage suisse Perron, épinards

Mézzé : Humous maison, carottes, épinards, olives, luzerne

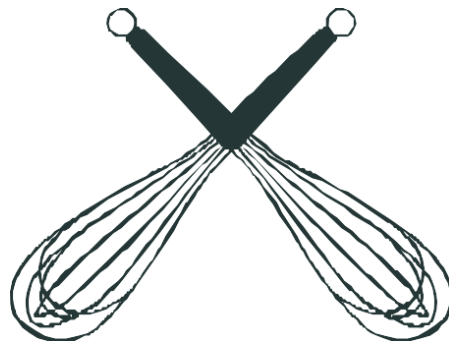
Salade de saumon fumé, fromage à la crème, luzerne

Trio Canapé de chèvre - 27\$ / 18 bouchées

Poivrons grillés, chutney de mangue et oignons confits

Bouchées tournesol au saumon fumé - 29\$ / 16 bouchées

Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges, luzerne





MENU TRAITEUR

Repas froid

BUFFET PLATEAUX

Plateau de crudités et trempette - 18\$ / (8-10 personnes)

Brocoli, poivron rouge, carotte, concombre, céleri, tomate cerise (sujet à changement sans préavis)

Plateau de fromages et raisins - 35\$ / (8-10 personnes)

Suisse Perron, cheddar Le Rapide Arcand (6 mois), fromage à pâte molle La Sauvagine

Trio de trempettes, croustilles et pitas - 25\$ / (8-10 personnes)

Salsa maison, houmous maison, trempette aux épinards

Plateau de brochettes de fruits frais - 20\$ / 20 brochettes (12-14 personnes)

Orange, pamplemousse, cantaloup, kiwi (sujet à changement sans préavis)

GÂTEAUX

Gâteau maison -40\$ / 16 portions

Gâteau aux carottes, gâteau au fromage et café, fondant au chocolat

Choix du chef- 30\$ / 16 portions

