

Boîtes à lunch

Merci de respecter les ratios suivants

- 5 boîtes et moins = 1 choix de menu (+ 1 si besoin est : végétarien, sans gluten, etc.)
- 6 à 20 boîtes = 1 à 3 choix de menu
- Plus de 20 boîtes = 1 à 5 choix de menu

CARNIVORE

Le poulet braisé

18,50 \$

Baguette de poulet braisé, marmelade parfumée au sésame et lait de coco, roquette et concombre

Salade de fèves de Lima, haricots noirs, maïs, tomates et poivrons, vinaigrette à l'italienne

Plaisir sucré au choix du chef

Les rillettes de canard

19,50 \$

Pain plat garni de rillettes de canard, betteraves marinées, fromage de chèvre et roquette

Salade de fenouil, orange & concombre

Plaisir sucré au choix du chef

La viande fumée

16,00 \$

Pain bretzel, viande fumée (bœuf), fromage suisse, cornichons, laitue, tomates et moutarde de Dijon

Salade de chou rouge, carottes et edamames

Plaisir sucré au choix du chef

Le jambon canneberges

18,50 \$

Wrap au jambon effiloché, fromage brie, pommes, salsa de canneberges et roquette

Salade de pommes de terre crémeuse aux poireaux

Plaisir sucré au choix du chef

Wrap poulet à la grecque

15,50 \$

Wrap au poulet, fromage feta, poivrons rouges, concombre et sauce tzatziki

Salade d'orzo à la grecque

Plaisir sucré au choix du chef

SALADES

La fraîcheur au saumon



19,50 \$

Saumon cuit déposé sur un mélange de concombres, pêches, radis, oignons marinés, menthe et coriandre, vinaigrette maison érable et citron

Accompagnement de pita & houmous maison

Plaisir sucré au choix du chef

La salade de pâtes au poulet

17,50 \$

Lanières de poulet déposées sur un mélange de pâtes, roquette, tomates cerises, parmesan, citron et vinaigrette aux herbes

Accompagnement de fromage cheddar et raisin

Plaisir sucré au choix du chef

La niçoise



15,50 \$

Laitue, thon, jambon, pommes de terre Gabrielle, œuf cuit dur, haricots verts, vinaigrette maison Dijon et vinaigre de vin rouge

Accompagnement de légumes antipasto

Plaisir sucré au choix du chef

VÉGÉ — VÉGÉTALIEN

La galette de haricots noirs



17,00 \$

Pain bretzel, galette de haricots noirs, poivrons grillés, guacamole, fromage gouda fumé, laitue

Salade de couscous, agrumes et coriandre

Plaisir sucré au choix du chef

Le BLT végétalien



15,75 \$

Pain bretzel, bacon de tempeh, tofu mariné, tomate, laitue, végénaise à l'ail rôti

Salade de betteraves jaunes, pommes vertes et canneberges

Plaisir sucré au choix du chef

Le jackfruit "Al pastor"



14,25 \$

Wrap au jackfruit mariné à la mexicaine, ananas, tomate, coriandre

Salade de légumineuses aux tomates séchées

Plaisir sucré au choix du chef (végétalien)

Salade de tofu cajun



14,50 \$

Laitue, tofu mariné, maïs, haricots noirs, oignons rouges, poivrons, vinaigrette cajun

Accompagnement de salsa à la mangue et croustilles

Plaisir sucré au choix du chef (végétalien)

Le Méditerranéen



13,25 \$

Wrap aux légumes grillés (aubergines, poivrons, oignons, courgettes), laitue, fromage feta, tomates séchées, cornichons et sauce tzatziki

Salade de brocolis, carottes et amandes

Plaisir sucré au choix du chef

La Continentale



10,55 \$

Petit muffins, mini-viennoiseries, yogourt vanille et crumble, fruits variés et fromage cheddar. Parfait pour les déjeuner ou pour les réunions.

LÉGENDE



Poisson

Informations supplémentaires

Commande minimum de 25 \$ avant taxes pour livraison gratuite.

La commande doit être reçue le **mercredi avant 12 h pour la semaine suivante**, sans quoi nous réservons le droit d'adapter ou refuser votre demande.

Matériel :

Couverts jetables et condiments	Inclus
Couverts inox et condiments	1,00 \$
Boîte repas réutilisable	0,35 \$

Ajoutez une boisson à votre commande

Boisson gazeuse, 341 ml	1,75 \$
Jus d'orange, 300 ml	1,75 \$
Jus de pomme, 300 ml	1,75 \$
Jus de canneberge, 300 ml	1,75 \$
Jus de légumes V8, 156 ml	1,75 \$
San Pellegrino, 330 ml (citron ou orange)	2,55 \$
Eau Perrier	2,55 \$
Thermos de café Van Houtte (12 tasses)	21,15 \$

Taxes en sus