

S'EMP PORTER

Client :

Lieu :

Date :

Heure livraison : / Début :

Nombre de personnes :

Numéro de téléphone :

Adresse courriel :

Note :

ALLERGIES :

Bouchées (3 choix de bouchées pour les Buffets
alléchants, dont une bouchée de
chaque par personne)

Brochettes

-Brochette de crevette et tranche de clémentine, fromage à la crème aux fines herbes, saupoudré de poireaux frits.

-Brochette d'ananas caramélisés au Rhum "Chic Choc" avec saucisson du Québec.

-Brochette de pomme avec jambon des îles de la madelaine, moutarde de Dijon et miel, croquant de graines de citrouilles caramélisées à l'érable.

- Brochette de pomme de terre grelot à la mexicaine, fromage cheddar fort, roquette et sauce BBQ au cola 1642.
- Brochette de betterave marinée et poire avec feuille d'épinard, yogourt au fromage de chèvre, saupoudré de croustillant à l'érable.
- Brochette de tofu mariné à l'asiatique en croute de pain noir avec concombre frit, basilic frais sur un lit de miel et croustille de pomme de terre maison.
- Brochette de tomate cerise avec haricot, feuille de menthe, purée mangue, saupoudre de fromage féta.

Fromages

- Fromage Brie sur croûton aux fruits avec confiture au sortilège.
- Fromage Oka avec oignons caramélisés sur une tranche de pomme craquante, saupoudré de pacanes à l'érable.
- Fromage cheddar fort sur croûton à la bière et aux épices avec marmelade

Petites pizzas

- Mini pointe de pizza : Saucisses grillées, tranche de pomme sur ketchup maison, feuille de mâches et bacons croustillant.
- Mini pointe de pizza : courge oignons caramélisés, fromage de

- chèvre, pacanes glacées à l'érable et oignons vert.
- Mini pointe de pizza : fromage brie avec chutney de canneberges, roquette, amandes grillé, nappé de sirop d'érable.
 - Mini pointe de pizza : Pizza au porc effiloché, avec sauce BBQ au cola 1642, relish de maïs et fromage cheddar fort.
 - Mini pointe de pizza : Choux rouge braisé à la moutarde sur une purée de pêche avec brunoises de pommes et raisin de corinthe.
 - Mini pointe de pizza : courge d'automne, oignons caramélisés, fromage de chèvre, pacanes glacées à l'érable et oignons vert.
 - Assiette de légumes crus avec trempettes du moment.

Salades

(Pour les « Buffets alléchants », faites 2 choix, dont un choix par personne.)

(Pour les « Sacs à lunch », faites 1 choix par personne, en duo avec les sandwiches.)

(Pour les « Salades repas », faites 1 choix de salade et 1 choix de garniture : poulet, saumon gravlax, salade de thon, oeuf cuit dur, lardons de saucisson ou crevettes.)

La Festive

Salade mesclun avec canneberges confites, échalotes, fromage cheddar fort et pacanes glacées avec une vinaigrette à l'érable

S'Emporter d'hiver

Laitue-mesclun avec croûton de fruits, croustilles de pomme de terre maison, oignons verts et fromage en grain ; accompagnée de vinaigrette maison à l'érable.

L'automnale

Mélange de laitues, pomme fraîche, amandes effilés grillé, fromage en grains et poireaux frits; servi avec une vinaigrette au cidre de pomme.

L'Hivernale

Salade de betteraves avec mesclun et épinard garni de poires et de poireaux frits, saupoudrée de doux fromage de chèvre et une vinaigrette maison à l'érable.

Explosion de saveurs

Irrésistible mélange de quinoa, de canneberges, d'abricots séchés, de céleri, d'échalotes et de pistaches; servie avec une vinaigrette au gingembre et cari.

L'asiatique

Savoureux mélange d'épinards, fèves germées, nouilles chinoises, coriandre fraîche, raisins secs, échalotes et noix de cajou; servi avec une délicieuse vinaigrette asiatique. Quartiers de lime sur le dessus.

Fraîcheur d'Italie.

Doux mélange de tomates cerises, d'olives de kalamata, de basilic frais et de fromage de chèvre ; servi sur un lit de nouilles fraîches et d'épinards, arrosé de notre sauce italienne.

La grosse patate

Salade de pomme de terre grelot et de pomme fraîche avec câpres frits, roquette, échalotes et bacon, nappé d'une vinaigrette à la crème et à la moutarde.

La Récolte

Laitues mélangées, oignons verts, brunoises de courge musquée, graines de citrouille, fromage feta aux épices, vinaigrette à l'oignon caramélisé

La Romaine

Laitue romaine rehaussée de tranches de saucissons, de copeaux de parmesan, de noix de pin grillées ; nappée d'une sauce César maison.

Sandwichs

(Pour les « Buffets alléchants », faites 4 choix de sandwich, ils seront en petit format et il y aura 3 petits sandwichs par personne) d

(Pour les « Sacs à lunch », faites 1 choix par personne, en duo avec les salades.)

L'Enchanteur

Divin mélange de salade de poulet, de mangues, de raisins, d'échalotes finement hachées et de mayonnaise au cari; servi dans un pain berbère au curcuma.

L'automnale

Jambon Forêt-Noire garni de fines tranches de pomme, de fromage Oka, d'oignons caramélisés et de salade craquante; servi dans un croissant légèrement nappé d'une mayonnaise à l'érable

Le BLT

Laitue iceberg, tomate, bacon (ou bacon de noix de coco) et fromage fumé; servi dans un pain berbère aux tomates séchées et basilic, rehaussé de notre mayonnaise maison.

Le Tombeur

Salade de thon avec céleris, échalotes, raisins secs marinés au cidre de pomme; servie avec une mayonnaise maison dans un pain pumpnickel.

Le Divin

Lanière de poulet avec poire, fromage brie, bacon, salade et sauce moutarde est miel.

Le Fervent

Fromage cheddar vieilli avec pacanes glacées, oignons caramélisés, poivrons rôtis et mayonnaise au cari; servi dans un pain berbère au curcuma.

La Récolte

Pain aux raisins garni de fromage Brie, de roquette, de noix de Grenoble glacées à l'érable et de fines tranches de pommes légèrement nappées d'une sauce dijonnaise.

La Vedette

Généreuse portion de viande fumée garnie de poivrons rouges marinés; servie dans une tortillas et nappée d'une sauce dijonnaise.

Le Gros Porc

Effiloché de porc avec purée de pomme tatin, laitue iceberg, maïs au paprika, fromage cheddar fort et notre sauce BBQ maison; roulé dans une tortilla aux haricots noirs.

Le Charmeur

Saumon fumé garni d'un émincé de concombre et radis, de câpres frits, et d'une sauce au fromage et fines herbes; servi dans une tortilla à l'aneth.

La « Guedille »

Goberge, crevettes, feuille de coriandre et saupoudré de poireaux frits; nappé d'une sauce au raifort et servi dans un pain régulier nature.

Le César

Lanières de poulet marinées et grillées, morceaux de saucisson, laitue romaine, fromage halomie; roulé dans une tortilla nature et accompagné d'une sauce César maison.

Desserts

(Pour les « Buffets alléchants », 2 choix du chef, selon les produits du moment. Chacun

d'eux comprendra une portion par personne.)

(Pour les « Chics Boîtes à lunch », 2 choix du chef, selon les produits du moment. Une

portion de chaque servie en trio avec les sandwiches et les salades.)

Boissons

Bouteille d'eau 2,00\$

Jus de légumes 2,00\$

Perrier 3,00\$

14\$(Sac à lunch) -17.50\$ (Buffet) par personne. Livraison dans un rayon de 10 km (pour un minimum de 7 personnes, sans supplément.), serviettes de table, assiettes (Buffet alléchant) et ustensiles biodégradables inclus.

***Pour un montage sur nos plats de service avec nappes et petites assiettes en bois, nous facturons 15,00\$ additionnel. (Tables peuvent être fournies sur demande.)

Signature : _____