

S'EMP PORTER

Buffet alléchant

Buffet livré pour vos occasions

(Faites 3 choix de bouchées, 4 choix de sandwichs, 2 choix de salades et 2 choix de desserts pour 16\$ par personne)

Chic boîte à lunch santé

Boîte à lunch en format individuel

(Faites les choix de sandwichs, de salades (format d'accompagnement) et de desserts, en trio pour 13,50 \$ par personne)

(Salade repas = faites les choix de salades (format repas) avec poulet ou saumon (voir autres choix) et un choix de dessert pour 13 \$)

Bouchées (3 choix de bouchées pour les buffets alléchants, chacun de vos choix comprendra une bouchée de chaque item par personne)

Brochettes

-Brochette de betterave jaune, proscuitto, melon miel et son fouetté aux fines herbes

-Brochette de crevette avec clémentine sur un yogourt nature, saupoudré de noix de Grenoble.

-Brochette d'ananas caramélisés au rhum avec saucisson du Québec.

-Brochette de raisin frais avec saucisson du Québec, moutarde de dijon et miel, croustille de Kale

-Brochette de pomme de terre grelot, fromage en grain, roquette et sauce BBQ

-Brochette de tomate cerise, concombre, feta, menthe et huile citronnée à l'origan et érable

-Brochette de tofu mariné, tomate séchée, coeur de palmier sur hummus aux poivrons grillés

-Brochette de DoRéMi, chorizo, olive, melon d'eau et miel

Fromages

-Fromage Brie sur croûton aux fruits et noix, confiture de saison.

-Fromage Oka avec oignons caramélisés, tranche de pomme craquante et croustillant de pacanes sur croûton de pain aux raisins.

-Fromage de Charlevoix sur croûton de pain à la citrouille confiture de porto et agrumes

-Fromage cheddar fort sur croûton aux épices et à la bière noire avec compote de cerise de terre.

Petites pizza

-Mini pointe de pizza : Courge d'automne, oignons caramélisés, fromage de chèvre, pacanes glacées à l'érable et oignons vert.

-Mini pointe de pizza : saumon gravlax à la betterave,, sauce fromage à la crème et aneth, câpres frits et zestes d'agrume confits.

-Mini pointe de pizza Tex Mex : Porc éffiloché, sauce BBQ maison, maïs au paprika et ciboulettes.

-Mini pointe de pizza : poires caramélisées, roquette, noix de Grenoble et fromage à la crème.

-Mini pointe de pizza : sauce aux tomates, chorizo, épinards, roquettes et fromage parmesan

-Assiette de légumes crus avec sauce chipotle et Babaganoush

Sandwichs

(Pour les « buffets alléchants », faites 4 choix, ils seront en petit format et il y aura 3 sandwichs par personne.)

(Pour les « Chics boîtes à lunch » un choix par personne.)

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 caramélisées et de salade craquante ; servi dans un croissant, Légèrement nappé de mayonnaise à l'érable.

Le BLT

Laitue iceberg, tomate italienne, chorizo et fromage bocconcini; servi dans un pain berbère aux tomates séchées et basilic, rehaussé de notre mayonnaise italienne.

Le Tombeur

Salade de thon avec céleris, canneberges, échalotes et mayonnaise maison dans un pain pumpernickel.

Le Fervent

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

La Vedette.

Généreuse portion de viande fumée garnie de légumes marinés ; servie dans un pain multigrain, nappée d'une sauce dijonnaise à l'aneth.

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 nappé d'une sauce dijonnaise

Le Gros Porc

Éfiloché 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 un bagel.

Soleil levant

Rôti de bœuf avec zeste d'orange, mayonnaise au Hoisin, épinards et fèves germées ; roulé dans une tortilla à la clémentine.

La Mer

Goberge, crevettes, céleri, feuille de coriandre et vermicelle de riz, nappé d'une sauce au raiford et roulé dans une tortilla au citron.

Le César

Lanières de poulet mariné et grillé, morceaux de saucisson, laitue romaine et de fromage halomie ; roulé dans une tortilla nature et accompagné d'une sauce césar maison.

Salades

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

(Pour les « Chics Boîtes à lunch », faites les choix, en duo avec les sandwiches)

(Pour les « Salades repas », faites un choix de salade et un 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 et noix et fromage en grain ; accompagnée de vinaigrette maison à l'érable.

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 séchées, de céleri, d'échalotes et de pistache. Cette salade vous est servie avec une vinaigrette au gingembre et cari.

Fraîcheur d'Italie.

Doux mélange de tomates cerises, d'olives noires, 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 avec câpres fritt, roquette, échalotes et bacon, nappé d'une vinaigrette à la crème et à la moutarde.

L'Asiatique.

Laitue mélangers, fèves germées, clémentine, raisins secs, échalotes et noix de cajou ; servis avec une délicieuse vinaigrette asiatique.

L'automne

Laitue iceberg avec pomme verte et petits pois, croûton de tortillas et une vinaigrette au fromage bleu.

La Romaine

Laitue romaine rehaussée de tranches de saucissons, de copeaux de parmesan, de câpres frittés et de croûtons ; nappé d'une sauce César maison.

Desserts

(Pour les « Buffets alléchants », faites 2 choix, chacun de ces choix comprendra une portion par personne.)

(Pour les « Chics Boîtes à lunch », faites 1 ou 2 choix, en trio avec les sandwichs et les salades.)

- Mini "cupcake" aux chocolats
- Tartelette pacanes et chocolat noir.
- Cake à la bière et à la citrouille avec glaçage de Reine Élisabeth.
- Biscuit à l'avoine et pommes.
- Barre tendre aux cinq grains avec fruits confits et chocolat.
- Croustade aux pommes et épices.
- Gâteau au fromage à la crème et confiture maison.

Boissons

Bouteille d'eau 2 \$

Jus de légumes 2 \$

Perrier 3 \$

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.

16\$ par personne. Livraison dans un rayon de 10 km, serviettes de table, assiettes et ustensiles biodégradables inclus.

***Pour un montage sur nos plats de service, avec nappes, table sur demande et petite assiettes en bois nous facturons 15\$ de supplément