

BOÎTE À LUNCH



Menu pour 8 personnes minimum.

Inclus

Prix : 18.50\$

1 choix de mise en bouche

1 choix de salade

1 choix de sandwich

1 choix de dessert

Matériel jetable, inclus – RECYCLABLE / COMPOSTABLE –

Livraison joliette : 20 \$

Taxes en sus.

****Le choix de menu doit être le même pour l'ensemble de la commande.****

Pour un menu végétarien ou sans gluten

Il est possible de prendre le menu sélectionné et de simplement modifier les éléments problématiques du plat. Vous pouvez aussi vous référer au menu végétarien/sans gluten sur le site Web.

MISES EN BOUCHE – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 mises en bouche. | Extra 2,00 \$ par personne.

1. Mousse de canard au cassis

Ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

2. Tartare minute de saumon à l'asiatique et chip maison

Mangue, soya, basilic, concombre & sésame noir

3. Brochette de fromage, prosciutto & raisin rouge

Fromage fin

4. Salsa de tomates et tostitos maison

Herbe fraîches & oignons caramélisés

5. Brochette aux saveurs grecques

Artichaut, féta, concombre & tomate

SALADES – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 salades. | Extra 2.00 \$ par personne.

1. Mesclun et vinaigrette balsamique

Pacanes caramélisées & julienne de légumes

2. César façon le Local Traiteur

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

3. Salade grecque du chef

Artichaut grillé, olives noires, concombre, féta & vinaigrette maison

4. Petites pâtes et origan

Pennes, chorizo, parmesan & julienne de piment rouge

5. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ

Laissez-vous surprendre!

6. Salade crémeuse de choux & julienne de carotte

Pommes vertes, oignons rouges, chou rouge, chou vert & épices à steak

LES INCONTOURNABLES SANDWICHES – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 sandwiches. | Extra 4.00\$ par personne.

BOÎTE À LUNCH



1. Pita au poulet, bacon et guacamole

Oignons rouges, bacon bits & julienne de salade

2. Ciabatta de poulet au miel et cajun, grillé sur BBQ

Mayo épicée, oignons confits, fromage fort & mesclun frais

3. Panini au smoked meat

Moutarde au miel, fromage, pain grillé, bacon et choux crémeux

4. Poulet mariné à la grecque et tzatziki

Dés de tomates fraîches, oignons rouges & pain frais

5. Sous-marin de lanières de bœuf à l'asiatique

Pommes vertes râpées, fromage doux, laitue Boston & mayo teriyaki, sur pain au sésame noir

6. Tortilla de jambon fumé

Moutarde au miel, laitue croquante, fromage brie & sauté de courgette au soya

7. Sous-marin végétal, hummus et épinard

Féta & laitue frisée, sur pain frotté à l'huile d'olive et origan

8. Poulet wrap César et pickle

Tortilla, laitue romaine, bacon à l'érable & mayo maison aux câpres et à la lime

9. Kaiser au pulled pork

Oignons caramélisés à la bière, laitue croquante & sauce BBQ

DESSERTS – 1 choix

1. Mousse au chocolat et biscuit aux pépites de chocolat

2. Carré aux dattes

Fouettée à la vanille & petits bleuets

3. Gâteau sucre à la crème et vanille

4. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

Écorce de citrons confits, fruits frais et mousse à la vanille

Informations à fournir pour la réservation

- Choix du menu
- Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)
- Adresse complète du lieu de l'événement
- Information sur l'espace de cuisine
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre de personnes exact
- Aucune modification 3 jours avant l'événement
- 2 % vous sera facturé pour toutes les factures qui demeurent impayées dans les 30 jours suivants leur réception.

Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion.

Merci et au plaisir de vous servir!

