

SNACK SANTÉ



Menu pour 10 personnes minimum.

Inclus

Prix : 21,00 \$

- 1 choix de mise en bouche
- 1 choix de salade-repas avec protéine
- 1 fromage lanaudois à découvrir

Brevages variés 3,00 \$|pers

1 choix de dessert

Matériel jetable inclus – RECYCLABLE / COMPOSTABLE –

60 % de nos fruits et légumes sont de provenance locale

Livraison à Joliette : 20,00 \$



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. Veuillez nous faire part des restrictions lors de votre commande.

MISES EN BOUCHE – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 mises en bouche. | Extra 3,00 \$ par personne.

1. Œufs farcis à l'avocat et chips de prosciutto

Ciboulette, zeste de lime

2. Tartinades de saumon fumé à l'érable et poivre de citron

Tortillas maison au paprika doux

3. Blinis à la truite fumée maison et fromage de chèvre aux canneberges

Fines herbes

4. Bouchées italiennes de tomate, mozzarella et basilic

Herbes fraîches et balsamique, croquant du moment

5. Bouchées énergie dattes et noix de cajou caramélisées *choix végé*

Graines de chanvre, produit fait maison

SALADES-REPAS – 1 choix

CHAQUE SALADE-REPAS COMPREND UN MINIMUM DE 150 GR DE PROTÉINE (VIANDE) et 50 gr d'un fromage lanaudois à découvrir au choix du chef

1. Mesclun à l'asiatique, bœuf sauté au soya

Œuf cuit dur assaisonné et juliennes de légumes

2. César façon le Local Traiteur et poulet confit

Parmesan, croûtons maison, câpres frites et bacon artisanal

3. Salade tex-mex de porc sauce chipotle

Iceberg, olives noires, maïs, fromage, vinaigrette maison, crème ciboulette et Tostitos.

4. Fusillis au pesto de basilic et effiloché de poulet mariné

Pâtes, chorizo, parmesan et pomme verte

5. Bébé épinards, saumon grillé, couscous canneberges et légumineuses, nouilles à l'asiatique, vinaigrette érablé et gingembre – CHOIX SANTÉ

Laissez-vous surprendre!

SNACK SANTÉ



6. Salade haricots verts et tofu sur le BBQ

Concombre, oignon rouge, chou rouge, tomate et vinaigrette balsamique

Extra pour salade : 100 gr de crevettes marinées grillées 3,50 \$ | pers

DESSERTS – 1 choix

1. Mousse au chocolat noir et framboises

Fruits séchés et zeste d'orange

2. Verrine de gâteau fromage et bleuets du Québec

Fouettée à la vanille et petits bleuets au porto

3. Carré au chocolat et noix de coco, caramel salé

Petits fruits du maraîcher

4. Muffin maison aux pêches et aux pommes

Sirop d'érable de la Cabane à sucre Cysie de St-Félix-de-Valois

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.
- 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.
- Plusieurs mode de paiement sont possible, prendre note que nous ne prenons pas la carte de crédit.

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!

