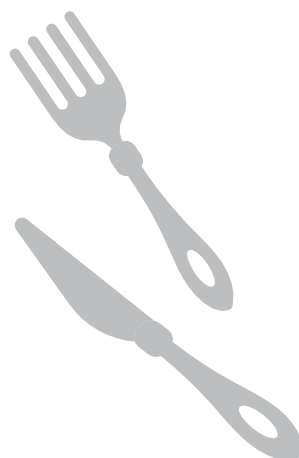
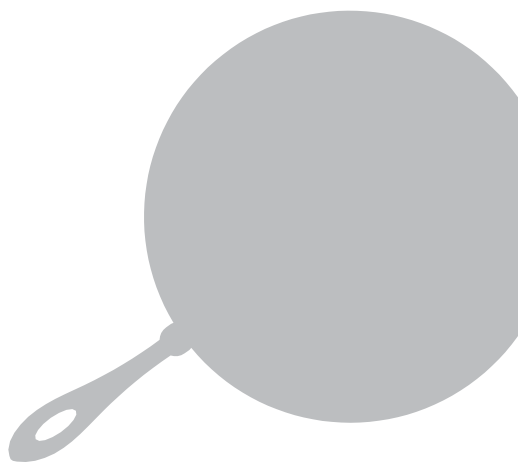


MENU TRAITEUR



Chef  Thierry

COURS • TRAITEUR • PLATS CUISINÉS



Édition Automne 2022

ecoleculinaire@gmail.com

444, boulevard St-René Est, Gatineau, Qc J8P 8A9

819 643-8687   chefthierry.ca

BIENVENUE SUR NOTRE MENU

Chef Thierry utilise des produits naturels, frais et de première qualité, tout est fait maison, par du personnel diplômé et compétent, dans notre cuisine agréée par le MAPAQ.

Délais de commande

Minimum 24 heures ouvrable. Les commandes pour le lundi, doivent être passées au plus tard le vendredi avant midi. Sinon, le prix sera majoré de 20%, cette majoration s'applique également pour les commandes de moins de 24 heures de délais.

Frais de base de livraison (minimum 8 personnes/maximum 30 personnes, plus de 30 personnes : 1\$ d'extra par personne)

Gatineau : 30.00\$

Aylmer, Buckingham, Hull,
Ottawa centre-ville: 35.00\$

Pour les livraisons le samedi :
minimum de 30 personnes.

Prix sujet à changement sans préavis.

Vous avez besoin de garder la
nourriture plus de 30 minutes?

Réchaud en aluminium : 14.50\$/ch
(si conservé)

Si rapporté : 8.95\$/ch

MENU CHAUD EN BUFFET

FORMAT LUNCH (120G DE VIANDE) À 23.95\$/PERS.

FORMAT DU SOIR (180G DE VIANDE) À 27.50\$/PERS.

Inclus

- 2 salades*
- 1 plat principal avec féculent et légumes du jour,
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 1.00\$) et/ou jus, eau pétillante (extra 2\$)
- Pain/beurre (extra de 1.50\$)
- Vaisselle compostable et ustensiles compostables (extra de 0.35\$)

Nos choix de plat chaud (Servi avec féculent et légumes)

- Plat de la semaine (spécialité du chef, différent chaque semaine)
- Boulettes de veau au parmesan
- Casserole de volaille à l'estragon
- Poulet aux mangues
- Lasagne au bœuf ou végétarienne
- Volaille sauce aigre-douce aux canneberges
- Boeuf bourguignon (extra de 2\$/personne)
- Braisé de boeuf à la bière (extra de 2\$/personne)
- Poisson du jour (extra de 4\$/personne)

*Voir à la page 8 notre liste de salades

Gâteau d'anniversaire disponible extra 4\$/pers. Minimum de 12 personnes.

Minimum de commande : 8 personnes (si moins voir section boîte à lunch chaude)

Entre 8 et 20 personnes : menu identique

20 personnes et plus : 2 à 3 choix disponibles

MENU CHAUD EN BOÎTE À LUNCH À 20.95\$/PERS.

Inclus

- 1 salade du jour
- 1 plat principal avec féculent et légumes
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 1.00\$) et/ou jus, eau pétillante (extra 2\$)
- Contenant recyclable
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)

Plats disponibles

- Consulter notre liste de plats cuisinés disponibles :
<https://chefthierry.ca/plats-cuisines-disponibles-en-boutique/>

Minimum de commande : 3 boîtes.

Moins de 12 boîtes : choix identiques pour les salades et dessert

Plus de 12 boîtes : 2 à 3 choix possibles pour les salades et dessert

MENU FROID EN BOÎTE À LUNCH À 20.95\$/PERS.

Inclus

- 2 salades du jour
- 1 sandwich*
- 1 fromage cheddar
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 1.00\$) et/ou jus, eau pétillante (extra 2\$)
- Contenant compostable
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)

Disponible sans sandwich, avec viande extra de 2.00\$

- Poulet fumé au chimichurri;
- Salade repas au saumon fumé, rémoulade de pommes, riz basmati et légumes;
- Pissaladière végétarienne

*Voir à la page 8 notre liste de sandwiches

Minimum de commande : 2 boîtes.

Moins de 12 boîtes : choix identiques (salades, sandwiches/viande, dessert)

Plus de 12 boîtes : 2 à 3 choix possibles

BOÎTE À LUNCH ÉCONOMIQUE À 14.95\$/PERS.

Inclus

- Crudités
- Sandwich 6 pouces sur pain baguette
- Dessert du jour

MENU CHAUD VIP EN BOÎTE À LUNCH OU BUFFET À 31.95\$/PERS.

Inclus

- 1 salade du jour
- 1 plat principal avec féculent et légumes du jour
- 1 fromage fin
- 1 dessert VIP
- 1 eau ou eau pétillante ou jus ou V8
- Contenant recyclable
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)
- Pain/beurre (extra : 1.50\$)

Plats disponibles

- Ballotine de volaille de grains farcie, sauce demi-glace à l'estragon
- Filet de saumon Atlantique au velouté à l'aneth
- Filet mignon de porc sauce aux champignons sauvages
- Crevettes tigrées à la provençale

Dessert VIP

- Tartelette : Au sucre et érable ou amandine aux petits fruits ou à la noix de coco et framboises ou aux pacanes
- En verrine : Citron et crumble ou mousse au chocolat ou mousse choco-framboises ou gâteau au fromage et framboises, aux framboises
- Crème brûlée

Minimum de commande : 2 boîtes
Moins de 12 boîtes : Salades identiques
Plus de 12 boîtes : 2 à 3 choix possibles
Ce menu est également disponible en formule
buffet pour 8 personnes et plus
(même prix)



MENU FROID VIP EN BOÎTE À LUNCH OU BUFFET À 31.95\$/PERS

Inclus

- 3 choix de salades du jour
- Plat principal
- 1 fromage fin
- 1 dessert VIP
- 1 eau ou eau pétillante ou jus ou V8
- Contenant recyclable
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)
- Pain/beurre (extra : 1.50\$)

Plats disponibles

- Saumon Atlantique grillé, sauce à la noix de coco
- Filet de porc, laqué à l'érable et gingembre
- Suprême de volaille de grains et salsa aux mangues
- Crevettes tigrées pochées, sauce crémeuse au curry et vin blanc
- Pissaladière végétarienne aux légumes grillés

Dessert VIP

- Tartelette : Au sucre et érable ou amandine aux petits fruits ou à la noix de coco et framboises ou aux pacanes
- En verrine : Citron et crumble ou mousse au chocolat ou mousse choco-framboises ou gâteau au fromage et framboises, aux framboises
- Crème brûlée

Minimum
de commande :
2 boîtes

Moins de 12 boîtes :
Salades identiques

Plus de 12 boîtes :
2 à 3 choix possibles
pour les salades

Ce menu est également
disponible en formule buffet
pour 8 personnes et plus
(même prix)



FORMULE EN PLATEAUX SANDWICHS À 20.95\$/PERS

Inclus

- 2 salades*
- 3 sandwichs** (2 pointes de 2 pouces par personne, possibilité d'en ajouter)
- 1 assiette de fromage cheddar canadien
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 1.00\$) et/ou jus, eau pétillante (extra 2\$)
- Vaisselle compostable et contenant recyclables
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)

*Voir à la page 8, notre liste de salades

**Voir à la page 8, notre liste de sandwichs

Minimum de commande : 12 personnes (si moins voir dans la section boîte à lunch froide)

Entre 12 et 25 personnes : Deux choix de salades, trois choix de sandwichs

25 personnes et plus : 3 à 4 choix disponibles (salades, sandwichs et dessert)



FORMULE REPAS FROID À 22.95\$/PERS.

Inclus

- 2 salades*
- 1 repas froid**
- 1 assiette de fromage cheddar canadien
- 1 dessert du jour (dessert du menu VIP : extra de 3.00\$)
- 1 bouteille d'eau (extra de 0.75\$) (extra de 1.00\$) et/ou jus, eau pétillante (extra 2\$)
- Vaisselle compostable et contenant recyclables
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)
- Pain/beurre : (extra de 1.50\$/pers.)

Repas froid disponible

- Saté de volaille au curry
- Pissaladière aux légumes
- Poitrine de volaille fumée et grillée froide au chimichurri (persillade)
- Pavé de saumon froid et salsa aux mangues (extra de 3.00\$)
- Filet de porc au miel et gingembre

*Voir à la page 8, notre liste de salades

**Voir plus bas notre liste des repas froid disponible

Minimum de commande : 8 personnes (si moins voir section boîte à lunch froide)

Entre 8 et 25 personnes : Deux choix de salades, trois choix de sandwiches

25 personnes et plus : 3 à 4 choix disponibles (salades, sandwiches et dessert)



SALADES-REPAS

Les salades sont individuelles, aucune limitation dans les quantités. Chaque personne peut faire son choix et ajouter la protéine qui lui convient.

L'évora à partir de 14.75\$/personne

Délicieuse salade au cantaloup, prosciutto, laitue, concombre, fromage de chèvre, vinaigrette au porto (ne contient pas d'alcool).

La Cozumel à partir de 14.75\$/personne

Délicieuse salade de poivrons, oignons, haricots rouges, relish de maïs, tomates, laitue, concombre, fromage, vinaigrette crémeuse au chipotle et chips de tortilla.

La César à partir de 15.75\$/personne

Laitue romaine accompagné de délicieux croûtons à l'huile d'olive et fines herbes, copeaux de parmesan, bacon fermier et vinaigrette César classique

La Mubaï à partir de 13.75\$/personne

Délicieuse salade spaghettinis de concombres et carottes, édamames, mangues, laitue, poivrons et vinaigrette crémeuse au curry et vin blanc (ne contient plus d'alcool)

La Médina à partir de 14.75\$/personne

Délicieuse salade de pois chiche, concombres, tomates, poivrons, oignons, ail, fines herbes, cumin, feta et vinaigrette balsamique.

La Phuket à partir de 13.75\$/personne

Délicieuse salade d'édamames, concombre, melon d'eau, sésame, laitue, tomates et vinaigrette au gingembre.

La Richelieu à partir de 14.75\$/personne

Merveilleuse salade de pommes, betteraves rôties, noix à l'érable, chèvre, échalotes, pesto, laitue.

Possibilité d'ajouter des extras à chaque salade :

- 1 oeuf cuit dur légèrement crémeux (1.25\$ de plus)
- Saumon poché au vin blanc (4.00\$ de plus)
- Crevettes de Matane (3.50\$ de plus)
- Poitrine de poulet grillée au thym (2.99\$ de plus)
- Tofu grillé aux fines herbes (2.50\$ de plus)
- 1 foccacia aux fines herbes (2.50\$ de plus)

Choix de salades

Nous travaillons uniquement des légumes frais, il se peut donc que certaines salades ne soient pas disponibles.

- Salade de la semaine
- Achard de légumes à la créole (choux, carottes, poivrons, curcuma, gingembre, ail et jus de citron)
- Salade de betteraves et pommes
- Salade de brocolis, noix et canneberges, vinaigrette balsamique
- Salade de carotte au miel et cumin
- Salade de chou traditionnelle
- Salade de haricots verts et feta
- Salade de pâtes, vinaigrette sauce cocktail au cognac et légumes
- Salade de pois chiches à la marocaine
- Salade de semoule de couscous aux petits légumes
- Salade Lyonnaise : pommes de terre, jambon à l'os, persil, mayo-dijonnaise

Choix de sandwichs sur pain baguette ou wrap

- **Le Paris-Paris** : Sandwich au jambon à l'os à la dijonnaise, laitue, tomates et cornichon.
- **Le Paris-Brie** : Sandwich au Brie et aux pommes, mayo, laitue.
- **Le Paris-Rome** : Sandwich au prosciutto, mayo-pesto, bruschetta, laitue, parmesan.
- **Le Paris-Bombay** : Sandwich à la poitrine de volaille, mayo-curry, laitue, mangue.
- **Le Paris-Québec** : Sandwich à la poitrine de volaille grillée, mayo-pesto-chèvre, laitue, tomates.
- **Le Paris-Gênes** : Sandwich à la poitrine de volaille mayo-pesto, tomates, laitue.
- **Le Paris-Montréal** : Sandwich au bacon, tomates, laitue, mayo classique.
- **Sandwich Vietnamien** : Sandwich sur pain baguette, poulet, carottes, concombre, échalotes française, salade, mayo.

Tous ces sandwichs sont disponibles sur pain tranché sans gluten extra de 1.50\$/pers.

FROMAGE, CHARCUTERIES, BOISSONS ET AUTRES

- Plateau de crudités maison et trempette à 3.95\$/pers. (minimum 12 personnes) 100g/pers.
- Plateau de fruits frais coupés par nos soins à 4.20\$/pers (150g/pers) (minimum 12 personnes)
- Plateau de fromage cheddar (50g/personne) à 2.40\$/pers. (minimum 12 personnes)
- Plateau de fromages fins, fruits séchés, noix et croûtons maison (50g/personne) à 4.20\$/pers. (minimum 12 personnes)
- Plateau de fromages fins, fruits frais décoratifs, noix et croûtons maison (ex : raisins ou fraises selon la disponibilité) à 7.80\$/pers. (minimum 12 personnes)
- Plateau de charcuteries (rillettes de canard, prosciutto, saucisson), croûtons maison, cornichons (50g/personne) à 4.20\$/pers. (minimum 12 personnes)
- Bouteille d'eau d'extra : 1.00\$
- Eau Perrier, jus de pommes, jus d'oranges, V8, 7up, 7up diète, Pepsi, peps diète, coke, coke diète à 2.00\$/pers.
- Café/thé et infusions à 1.75\$/pers. (minimum 12 personnes)
- Gâteau d'anniversaire à 6.00\$/portion (minimum de 12 personnes).
- Pain/beurre : 1.50\$/personne



PETITES BOUCHÉES POUR COCKTAIL DÎNATOIRE

(Minimum de douze unités par sorte de bouchée)

À LA VIANDE

- Bouchée au prosciutto, cantaloup et chèvre sur pâte feuilletée (froide): 3.50\$/l'unité
- Parfait de foie gras, confiture d'oignons et brioche (froid) : 5.00\$/l'unité
- Pogo maison et moutarde sucrée maison (chaud): 3.75\$/l'unité
- Mini burger de surlonge de bœuf Angus, mayo épicé (froid): 3.75\$/l'unité
- Pointes de sandwiches gourmets (2 pouces) sur pains de spécialités (voir section sandwiches): 2.50/l'unité
- Saté de volaille de grains au curry ou au gingembre et érable (froid) 50g: 3.25\$/l'unité
- Tartare de bœuf Angus AAA en verrine (froid) 50g: 5.00\$/l'unité
- Verrine d'achard de légumes et porc laqué au miel et gingembre (froid): 4.25\$/l'unité

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Bouchée (en pâte à choux) de mousse de saumon fumé (froide): 3.25\$/l'unité
- Carpaccio de pétoncle en verrine, façon Pétrus (crème acidulée, coriandre en grains, concombre) (froid): 4.25\$/l'unité
- Feuilleté de homard au curry (froid): 4.25\$/l'unité
- Saumon à la tahitienne en verrine (froid): 5.00\$/l'unité
- Verrine de crevettes 16/20, salsa aux mangues et fines herbes (froid): 4.75\$/l'unité



VÉGÉTARIENNE

- Feuilleté de champignons et parmesan (froid) : 3.25\$/l'unité
- Pointes de sandwiches gourmets sur pains de spécialités (voir section sandwiches) : 2.50/l'unité
- Salade de betteraves et pommes en verrine (froid) : 3.75\$/l'unité
- Salade de melon d'eau et feta en verrine (froid) : 3.75\$/l'unité
- Verrine de crudités, hummus à la betterave (froid) : 3.75\$/l'unité

BOUCHÉES SUCRÉES

- Choux à la crème : 2.75\$/l'unité
- Crème brûlée: 6.00\$/l'unité
- Crème de citron et crumble en verrine : 5.50\$/l'unité
- Panna cotta classico: 5.50\$/l'unité
- Verrine mousse au chocolat : 5.50\$/l'unité
- Verrine mousse aux framboises : 5.50\$/l'unité
- Verrine mousse choco/framboises : 5.50\$/l'unité

PETITS DÉJEUNERS CONTINENTAL À 17.50\$/PERS.

Inclus

- Cake
- Pain baguette
- Muffins aux petits fruits
- Assiette de fromage canadien
- Assiette de fruits frais
- Confiture
- Vaisselle compostable et contenant recyclables
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)

Minimum de 12 personnes

LE BRUNCH VIP À 23.95\$/PERS.

Inclus

- Cake à l'orange
- Muffins aux petits fruits
- Pain baguette
- Plateaux de fruits frais
- Oeufs mollets, saumon fumé, crème aux herbes
- Filet de porc laqué à l'érable
- Fromage cheddar
- Vaisselle compostable et contenant recyclables
- Ustensiles compostables (extra de 0.35\$)

Minimum de 12 personnes

Menu personnalisé et gastronomique 5 services.

8 personnes et plus (100\$/personne), 6 à 7 personnes (125\$/personne), 4 à 5 personnes (175\$/personne), 2 à 3 personnes (250\$/personne) inclus nourriture, chef, vaisselles* + taxes et service

Voici un exemple (beaucoup d'autres choix disponibles) :

- Bisque de homard à l'estragon, crème légère aux fines herbes et croûtons
- Carpaccio de pétoncle façon Pétrus
- Granité au cidre de glace
- Confit de canard, pommes darphin, légumes du moment
- Duo de crème brûlée

Location de personnel

Serveur : 35.00\$/heure +tx (pour un minimum de 4 heures/serveur)

Politique de réservation (chef à domicile et service traiteur)

Un paiement complet de 100% est requis à la réservation, ce paiement n'est pas remboursable en cas d'annulation ou changement de date par le client.



Nous voulons donner à vos clients la possibilité de choisir entre un menu trois, quatre ou cinq services.

Premier service

- Salade croquante, feuilleté au chèvre chaud, légumes et pacanes rôties à l'érable (végétarien et possibilité végétan) : 14\$
- Salade aux spirales de légumes, vinaigrette crémeuse curry et vin blanc (végétarien et possibilité végétan) : 12\$
- Bisque de homard au cognac, nuage aux fines herbes : 12\$
- Crème d'asperges à l'huile de truffes (végétarien et possibilité végétan) : 12\$
- Salade de melon d'eau, feta de brebis, olives Kalamata (végétarien et possibilité végétan) : 12\$

Deuxième service

- Arancini au fromage bocconcini, tuile au parmesan et coulis de tomates fumées (végétarien) : 12\$
- Carpaccio de pétoncle à la graine de coriandre, crème acidulée : 18\$
- Cassolette de grosses crevettes au safran d'Espagne : 18\$
- Terrine de campagne aux pistaches et noisettes, confiture d'oignon et brioche au beurre : 12\$
- Tartare de saumon au lait de coco et citron vert : 18\$
- Tartare de bœuf : 18\$
- Feuilleté aux champignons sauvages : 14\$ (végétarien)

Troisième service : Trou Normand

- Sorbet colonel (citron/vodka) : 12\$
- Granité au cidre de glace : 12\$

Plat principal

- Suprême de volaille farci, sauce aux champignons sauvages, pommes Darphin et légumes du moment : 27.95\$
- Suprême de volaille farci, sauce crème à l'estragon, pommes duchesse et légumes du moment : 27.95\$
- Dos de saumon de l'Atlantique sauce au champagne et crevettes de Matane, riz basmati aux herbes et légumes du moment : 32\$
- Filet de bœuf légèrement fumé, mariné, sauce merlot et thym, pommes duchesse et légumes du moment : 42\$
- Magret de canard du Lac Brome sauce à l'orange, pommes Darphin et légumes du moment : 32\$
- Filet du porc du Québec, sauce normande aux pommes, pommes Darphin et légumes du moment : 27.95\$
- Choix végétarien : Curry de pois chiches, riz et légumes ou tofu à l'indienne, riz et légumes : 18 \$

Dessert :

- Tartelette lime et citron meringuée : 12\$
- Feuilleté à la crème vanille et fruits rouges : 12\$
- Pot de crème au chocolat et à l'orange : 12\$
- Mousse à l'érable, crumble au chocolat et petits fruits : 12\$
- Salade de fruits au rhum et vanille (végan) : 12\$

Les prix sont plus taxes.

Location de personnel

Serveur : 35.00\$/heure +tx (pour un minimum de 4 heures/serveur)

Cuisinier : 50.00\$/heure +tx (pour un minimum de 4 heures/cuisinier)

PLATS CUISINÉS



Chef  Thierry .ca

COURS • TRAITEUR • PLATS CUISINÉS



ecoleculinaire@gmail.com

444, boulevard St-René Est, Gatineau, Qc J8P 8A9

819 643-8687   chefthierry.ca

Disponible à notre boutique ou en livraison (grand Gatineau et Ottawa), tous nos plats sont cuisinés de façon traditionnelle par du personnel diplômé et compétent en cuisine et en pâtisserie, dans notre cuisine agréée par le MAPAQ.

Nous n'utilisons que des produits naturels, frais et de première qualité, absolument tout est fait maison et congelé directement après la fabrication. L'emballage est réduit au strict nécessaire en plus d'être recyclable. Les plats se réchauffent au four et aux micro-ondes. Choisir Chef Thierry, c'est encourager une entreprise d'ici soucieuse du bien-être de ses clients et de ses employés. Quand vous commandez chez nous, votre argent reste dans l'économie locale.

Prix sujet à changement, pour une liste à jour de nos plats, consultez notre site Internet : Chefthierry.ca

LISTE DES PLATS

SOUPES

INDIVIDUEL

3 À 4 PERS.

| | | |
|---------------------------------|--------|---------|
| Bisque de homard | 6.95\$ | |
| Crème de carottes miel et cumin | 4.95\$ | 10.95\$ |
| Crème d'asperges | 6.95\$ | 14.99\$ |
| Crème de champignons | 6.95\$ | 14.99\$ |
| Crème aux deux tomates | 4.95\$ | 10.95\$ |
| Potage de betteraves et pommes | 4.95\$ | 10.95\$ |
| Potage de navets et érable | 4.95\$ | 10.95\$ |



PLATS CUISINÉS

INDIVIDUELS

350g à 400g

FAMILIAUX

900g à 1kg
3 à 4 pers.

POISSONS ET FRUITS DE MER

| | | |
|--|---------|---|
| Cari aux crevettes au lait de coco | 12.99\$ | - |
| Filet d'aiglefin à la fondue de poireaux | 12.99\$ | - |
| Filet de doré sauce au safran | 12.99\$ | - |
| Saumon à l'aneth | 12.99\$ | - |
| Gratin de fruits de mer | 13.99\$ | - |

VIANDES

| | | |
|---|---------|---------|
| Bœuf au paprika fumé | 11.95\$ | 34.00\$ |
| Bœuf bourguignon | 12.99\$ | 36.00\$ |
| Boulettes de veau au parmesan | 11.50\$ | 24.00\$ |
| Braisé de bœuf à la bière | 11.95\$ | 34.00\$ |
| Chili de bœuf au paprika fumé | 9.95\$ | 19.95\$ |
| Chou-fleur au gratin | - | 14.50\$ |
| Choux farci | 9.50\$ | 17.95\$ |
| Pain de viande | 7.95\$ | 16.95\$ |
| Pâté chinois | 9.95\$ | 15.95\$ |
| Poulet à l'estragon | 11.95\$ | 26.00\$ |
| Poulet à la provençale | 11.95\$ | 26.00\$ |
| Poulet au beurre | 11.95\$ | 26.00\$ |
| Poulet aux pommes | 11.95\$ | 26.00\$ |
| Poulet general Tao | 12.50\$ | 24.95\$ |
| Poulet sauce aux champignons | 12.95\$ | 29.00\$ |
| Pot pie au poulet | 7.99\$ | - |
| Pot pie au saumon | 7.99\$ | - |
| Ragoût de boulettes à l'effiloché de porc | 10.50\$ | 24.00\$ |
| Riz frit au jambon | 7.25\$ | 14.25\$ |
| Tourtière en pot pie | 7.99\$ | - |
| Veau à l'orange | 13.50\$ | - |

VÉGÉTARIEN

| | | |
|----------------------|---------|---------|
| Chili végétarien | 6.95\$ | 12.95\$ |
| Gratin d'aubergine | 10.99\$ | - |
| Lasagne végétarienne | 7.95\$ | 14.99\$ |
| Riz frit vegan | 6.49\$ | - |

PÂTES

| | | |
|---------------------------|---------|---------|
| Lasagne au bœuf | 9.50\$ | 17.99\$ |
| Lasagne aux fruits de mer | 12.99\$ | 32.00\$ |
| Mac n'cheese | 8.99\$ | 15.99\$ |





PÂTÉS

| | Coupé en 4 morceaux | FAMILIAUX 4 à 6 pers. |
|--------------------------|------------------------|--------------------------|
| Pâté au poulet | 23.00\$ | 23.00\$ |
| Pâté au saumon | 22.00\$ | 22.00\$ |
| Quiche | 14.00\$ | 14.00\$ |
| Tourtière (veau et porc) | 25.00\$ | 25.00\$ |

DESSERTS INDIVIDUELS

| | COÛT |
|--|--------|
| Amandine aux petits fruits | 5.00\$ |
| Cake à l'orange | 2.75\$ |
| Crème au citron et crumble | 4.50\$ |
| Gâteau aux carottes | 2.75\$ |
| Mousse au chocolat | 4.50\$ |
| Mousse aux framboises | 4.50\$ |
| Mousse choco-framboises | 4.50\$ |
| Tartelette à la noix de coco et framboise | 5.00\$ |
| Tartelette au sucre et érable | 5.00\$ |
| Tartelette aux pacanes | 5.00\$ |
| Verrine de gâteau au fromage et framboises | 4.50\$ |