



**\*Boite à lunch 17\$ (1sandwich/1salade/crudités-trempette/cheddar-raisins/salade de fruit et dessert**

**\*Buffet froid personnalisé selon vos choix**

**Salades (3,00\$/pers)**

La César maison

la festive : papaye, concombre, féta, lime, menthe, huile olive

La légumineuse: suprêmes orange, tomates séchées, balsamique, herbes fraîches

Chou et pommes crémeuse

La niçoise: haricots verts, tomates, oeufs coque, thon, vinaigrette maison échalote et Dijon

La grecque

La carottée; carottes, graines tournesol et vinaigrette pomme

Pennes à la provençale: tomates, olives, féta

Patates, poireaux fondants et poivrons marinés

Sucré-salé ; pommes, raisins, cheddar 2 ans, cajou

Épinards vitaminés, canneberges séchées, graines citrouille, riz

La roquette; aragula, dattes, féta, pacanes, tortilla frit et vinaigrette au miel

Les légumes grillés et orzo à la sicilienne

**Plateaux (3,00\$/pers)**

Oeufs mimosa au saumon Searano

Fromage cheddar et raisins

Crudités-trempette

Mini brochette bocconcini variées (melon, prosciutto, tomates cerise, olive) Pizza aux tomates maison

**Sandwichs (3,25\$/pers 2mcx)**

Ciabiatta smoked meat, chou et cornichons

Buns végété : humus, tomates, carottes rapées, laitue, suisse, avocat, luzerne

Traditionnel aux oeufs; pain tranché, mousse aux oeufs et relish maison

Tortilla poulet, pommes et moutarde à l'ancienne

Baguette méditerranéenne, dinde fumée, suisse, légumes rôtis

Croissant jambon, fromage et pesto

Miche garnie; charcuteries, provolone, tomates, herbes et mozzarella fraîche

Saumon atlantique, mayo citronnée, câpres

Pain Naan au poulet sucré-salé, laitue Boston, et suisse

Tortilla porc effiloché BBQ, tzatziki, laitue

Petit pain au jambon et cornichons sucrés

Baguettine poulet BLT

**Desserts (3,25\$/pers/3mcx)**

Bouchées sucrées variées selon mon inspiration