



Déjeuners et pauses



Boîte à lunch matin

Minimum de 5 boîtes identiques par choix

BOÎTE MATIN 1 Croiss'wich à la rillette de saumon Deux Gourmandes, bochette de fruits et fromages et yogurt granola et sa gelée de fruits du moment	13.75
BOÎTE MATIN 2 Croissant Deux Gourmandes (Oeuf, bacon, laitue) et moutarde au miel, salade de fruits au sirop de lavande et yogurt granola et sa gelée de fruits du moment.	12.00
BOÎTE MATIN 3 Assortiment de fromages du Québec, fruits frais et croûtons, mini viennoiserie pur beurre confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar), beurre et yogurt granola et sa gelée de fruits du moment	12.25
BOÎTE MATIN ALLERGIE Laissez notre chef concocter une boîte spéciale déjeuner en fonction de vos allergies ou restrictions alimentaires	14.00

Ustensiles jetables inclus
Café & infusions (1.95\$) min. 20 tasses, vendu par multiple de 10
Jus d'orange, pomme, raisin 300 ml (1.95\$)
Livraison 20\$ | Recherche d'équipement 20\$
Des frais hors zone peuvent s'appliquer



Petit déjeuner buffet froid

Les prix sont en fonction d'un groupe de 20 personnes et plus

Groupe de 10 à 19 personnes. : +1\$/ personne

Groupe de 5 à 9 personnes. : +2\$/ personne

CONTINENTAL LÉGER	6.50
Mini viennoiseries pur beurre (2/pers.) Confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar), Brochette de fruits et fromages (1/pers.) Beurre	
CONTINENTAL CLASSIQUE	10.00
Mini viennoiseries pur beurre (2/pers.) Confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar) Brochette de fruits et fromages (1/pers.) ou Salade de fruits au sirop de lavande Yogourt granola et sa gelée de fruits du moment Beurre	
CONTINENTAL DELUXE	15.25
Mini viennoiseries pur beurre (1.5/pers.) Confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar) Brochette de fruits frais (1/pers.) ou Salade de fruits frais au sirop de lavande Plateau de saumon fumé ou Nano-bagel saumon fumé ou demi-croiss'wich à la rilette de saumon Plateau de fromages québécois, raisins, noix et pain frais Beurre	
STATION YOGOURT SANTÉ (Disponible pour 35 pers et plus)	4.50
Yogourt nature ou aux fruits servi dans un petit pot masson individuel Les fruits sont sujets à changement selon la période de l'année et la disponibilité - voir avec votre conseiller La liste ci-dessous représente des suggestions - 3 choix à faire Petits fruits des champs / Mangues, kiwis, raisins, pêches / Éclats de pomme grenade / Graines de chanvre / Graines de chia / Graines de citrouille / Graines de lin / Noix émietées ou caramélisées / Sirop d'érable / Coulis de fruits / Granola / Éclats de noix de coco / Copeaux de chocolat noir	

Couverts jetables et ustensiles en sus au besoin 1.00\$/ pers.

Café et infusions (1.95\$/ pers.) min. 20 tasses, vendu par multiple de 10

Jus d'orange, pomme, raisin 300 ml (1.95\$)

Livraison 20\$ | Livraison et installation 30\$ | Recherche d'équipement 20\$

Réchauds et sternos 15\$/ ch.

Des frais hors zone peuvent s'appliquer

Petit déjeuner buffet chaud

Les prix sont en fonction d'un groupe de 20 personnes et plus
Pour groupe de 10 à 19 personnes. : +1\$/ personne
Disponible en boîte repas individuelle, minimum 5 boîtes et +2\$/ pers.

LE BROUILLÉ	8,25
Oeufs brouillés à la ciboulette ou au chorizo Bacon maison à l'érable Pommes de terre (herbes fraîches et gras canard ou oignons et lardons) Ciabatta rôti et beurre Confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar)	
LA NANO QUICHE	12.00
Nano quiche aux légumes et fromage Hercule de la Laiterie de Charlevoix (1/pers.) Pain de saucisse maison à la jardinière Pommes de terre (herbes fraîches au gras de canard ou oignons et lardons) Ciabatta rôti et beurre Confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar)	
LA GAUFRE LIÉGEOISE	14.50
Gaufre liégeoise au canard confit, œuf au plat et sauce béchamel au poireau Pain de saucisse maison au porc et pomme Pommes de terre (herbes fraîches au gras de canard ou oignons et lardons) Ciabatta rôti et beurre Confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar)	

Nous vous suggérons l'ajout d'items à la carte (voir section - Pause-café)
Il est possible de modifier les items entre les menus.
Les prix s'ajusteront en fonction de vos choix

Café & infusions (1.95\$) min. 20 tasses, vendu par multiple de 10
Jus d'orange, pomme, raisin 300 ml (1.95\$).

Livraison, installation du buffet et recherche d'équipements par un livreur : 50\$
Des frais hors zone peuvent s'appliquer

Réchauds et sternos 15\$/ ch.
Couverts jetables et ustensiles en sus au besoin 1.00\$/ pers.

Pause café à la carte

- Barre granola maison 2.50
Biscuits maison : Avoine et raisins, pistaches/chocolat blanc ou double chocolat 1.50
Brochette de fruits frais 2.00
Brochette de fruits et fromages 2.50
Carré aux dattes ou aux fruits 2.50
Céramique de fromages fins du terroir (12 à 15 portions) 49.95
Cantonner, Brie de Portneuf, Cheddar vieilli, raisins, fruits séchés, noix et baguettes tranchées
Céramique de terrines (12 à 15 portions) 49.95
Terrine de gibier, mousseline de foie de volaille, magret de canard fumé et rilette de canard avec sa gelée de canneberges, confit d'oignons et baguettes tranchées
- Confitures maison 1.00
Coupoles de chocolat noir 2.00
Variété au choix : coureur des bois, pistache, flocons d'érable, framboises, cerises et chocolat
Fraise enrobée de chocolat 1.50
Fruits frais en plateau 2.00
Macarons maison saveurs assorties 2.25
Meringue croquante 1.25
Mini tartelette maison 2.00
Citron lemon curd, érable et pacane, chocolat et griottes
Mini viennoiserie pur beurre 2.00
Muffins maison assortis (min. 6 muffins par choix) 2.25
Framboise, bleuet et graines de citrouille grillées, banane et chocolat, pomme, cannelle et pacanes
- Pain aux fruits 1.75
Banane, carotte & noix, citron & pavot, pomme & canneberge
Rocher chocolat blanc, pistaches et canneberge 2.00
Salade de fruits au sirop de lavande 2.50
Sucre à la crème 1.50
Yogourt grec, petits fruits sauvages et crumble 4oz 3.50

Brewages

- Table à eau aromatisée 2 saveurs (incluant samovars en verre) 90.00
Table à eau aromatisée 3 saveurs (incluant samovars en verre) 135.00
Choix de saveurs :
-Melon d'eau, concombre, menthe et lime fraîche
-Framboise, citron, et basilic frais
-Pêche, cerise de France et thym
-Poire, bâton de cannelle, rondelles de gingembre et gousse de vanille
-Agrumes et coriandre
-Concombre, fraises et kiwi
-Ananas, lime et menthe fraîche
-Nectarine, abricot et romarin
- Jus d'orange, pomme ou raisin 300 ml 1.95
Café et infusions, min. 20 tasses, vendu par multiple de 10 1.95

Autres items également disponibles au besoin
Couverts jetables et ustensiles en sus au besoin 1.00\$/ pers.
Livraison 20\$ | Livraison et installation 30\$ | Recherche équipements 20\$
Des frais hors zone peuvent s'appliquer