



# *Déjeuners et pauses*



# Boîte à lunch matin

Minimum de 5 boîtes identiques par choix

<b>BOÎTE MATIN 1</b>	15.75
Croiss'wich à la rillette de saumon Deux Gourmandes, bochette de fruits et fromages et yogourt granola et sa gelée de fruits du moment	
<b>BOÎTE MATIN 2</b>	13.50
Croissant Deux Gourmandes (Oeuf, bacon, laitue) et moutarde au miel, salade de fruits au sirop de lavande et yogourt granola et sa gelée de fruits du moment.	
<b>BOÎTE MATIN 3</b>	14.25
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 yogourt granola et sa gelée de fruits du moment	
<b>BOÎTE MATIN ALLERGIE</b>	15.00
Laissez notre chef concocter une boîte spéciale déjeuner en fonction de vos allergies ou restrictions alimentaires	

Ustensiles jetables inclus  
Café & infusions (2.95\$) min. 20 tasses, vendu par multiple de 10  
Jus d'orange, pomme, raisin 300 ml (3.25\$)  
Livraison 25\$ | Recherche d'équipement 25\$  
Des frais hors zone peuvent s'appliquer





# Petit déjeuner buffet froid

Les prix sont en fonction d'un groupe de 12 personnes et plus

## CONTINENTAL LÉGER

8.95

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

12.95

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

18.95

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

Couverts jetables et ustensiles en sus au besoin 1.50\$/pers.  
Café et infusions (2.95\$/pers.) min. 20 tasses, vendu par multiple de 10  
Jus d'orange, pomme, raisin 300 ml (3.25\$)  
Livraison 25\$ | Livraison et installation 30\$ | Recherche d'équipement 25\$

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 12 personnes et plus

Disponible en boîte repas individuelle, minimum 5 boîtes et +2\$/ pers.

## LE BROUILLÉ

13.95

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

15.95

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

17.95

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)  
Les prix s'ajusteront en fonction de vos choix

Café & infusions (2.95\$) min. 20 tasses, vendu par multiple de 10  
Jus d'orange, pomme, raisin 300 ml (3.25\$).

Livraison, installation du buffet et recherche d'équipements par un livreur : 60\$  
Des frais hors zone peuvent s'appliquer

Réchauds et sternos 15\$/ ch.  
Couverts jetables et ustensiles en sus au besoin 1.50\$/ pers.

# Pause café à la carte

Biscuits maison : Avoine et raisins, pistaches/chocolat blanc ou double chocolat 2.95  
Brochette de fruits frais 3.00  
Brochette de fruits et fromages 3.95  
Carré aux dattes ou aux fruits 3.95  
Céramique de fromages fins du terroir (12 à 15 portions) 49.95  
Cantonier, Brie de Portneuf, Cheddar vieilli, raisins, fruits séchés, noix et baguettes tranchée

Confitures maison 1.50  
Coupoles de chocolat noir 3.00  
Coureur des bois et cerises  
Fruits frais en plateau 4.00  
Macarons maison saveurs assorties 2.50  
Mini tartelette maison 2.25  
Citron lemon curd et érable et pacane  
Mini viennoiserie pur beurre 2.95  
Muffins maison assortis (min. 6 muffins par choix) 2.95  
Framboise, bleuets et graines de citrouille grillées, banane et chocolat, pomme, cannelle et pacanes

Pain aux fruits 3.95  
Banane, carotte & noix, citron & pavot, pomme & canneberge  
Salade de fruits au sirop de lavande 3.95  
Yogourt grec, petits fruits sauvages et crumble 4oz 4.25

## Beverages

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 3.25  
Café et infusions, min. 20 tasses, vendu par multiple de 10 2.95

Autres items également disponibles au besoin  
Couverts jetables et ustensiles en sus au besoin 1.50\$/pers.  
Livraison 25\$ | Livraison et installation 35\$ | Recherche équipements 25\$  
Des frais hors zone peuvent s'appliquer