



Déjeuner et pause



Boîte à lunch matin

Minimum de 5 boîtes identiques par choix

BOÎTE MATIN 1	17.75
Croiss'wich à la rilette de saumon Deux Gourmandes, bochette de fruits et fromages et yogourt granola et sa gelée de fruits du moment	
BOÎTE MATIN 2	16.50
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.	
BOÎTE MATIN 3	17.25
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	
BOÎTE MATIN ALLERGIE	17.00
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)

Frais de livraison de base: 25.00

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.



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
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)

Réchauds et sternos 15.00/ ch.
Des frais hors zone peuvent s'appliquer

Frais de livraison de base: 25.00
Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.



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 +2.00/ pers.

LE BROUILLÉ

13.95

Oeufs brouillés à la ciboulette et chorizo
Bacon maison à l'érable
Pommes de terre rôties aux herbes fraîches et gras de canard
Ciabatta et beurre
Confitures maison au choix du chef (Baie d'argousier & vanille, bleuets & cardamome ou fraises-vanille de Madagascar)

LA NANO QUICHE

16.95

Frittata à la jardinière
Galette de saucisse pomme-érable
Pommes de terre rôties aux herbes fraîches et gras de canard
Ciabatta 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).

Frais de livraison de base: 25.00
Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

Réchauds et sternos 15.00/ 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

Cantonnier, 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

Breuvages

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

Couverts jetables et ustensiles en sus au besoin 1.50/ pers.

Frais de livraison de base: 25.00

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

