

MENU VÉGÉTARIEN

Menu pour 12 personnes minimum.

L'ÂTRE
Traiteur

Inclus

1 choix de mise en bouche
1 choix de salade
1 choix de sandwich ou 1 choix de plat chaud
1 choix de dessert
Matériel compostable

Nouveau

Ce menu peut être utilisé pour les personnes qui désirent manger végétarien lors de votre événement.
Vous devez faire 1 choix pour chacun des plats.

Si vous avez plusieurs personnes dans votre groupe, les choix doivent être les mêmes pour tout le monde.

MISES EN BOUCHE – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 mises en bouche. | Extra 1,50 \$ par personne.

1. Croquant de pacanes et coriandre

Sur cantaloup frais

2. Salsa de tomates et tostitos maison

Herbe fraîches & oignons caramélisés

3. Brochette grecque

Artichaut, féta, concombre & tomate

SALADES – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 salades. | Extra 1,50 \$ par personne.

1. Mesclun et vinaigrette balsamique

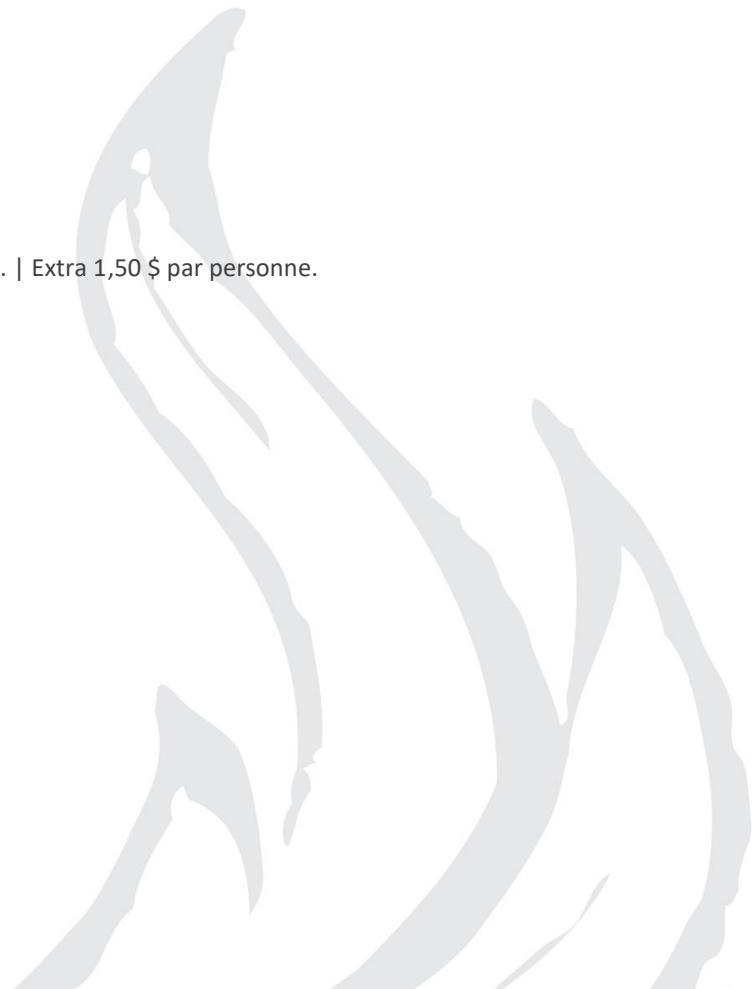
Pacanes caramélisées & julienne de légumes

2. Couscous aux canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

3. Salade crémeuse de choux et julienne de carotte

Pommes vertes, oignons rouges, chou rouge, chou vert & épices à steak



MENU VÉGÉTARIEN

L'ÂTRE
Traiteur

LES INCONTOURNABLES SANDWICHES – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 sandwiches. | Extra 2,50 \$ par personne.

1. Demi-club au tofu mariné et grillé

Fromage suisse, pain grillé, tomates, mayo & avocat

2. Sous-marin végété, hummus et épinard

Féta & laitue frisée, sur pain frotté à l'huile d'olive et origan

- ou -

PLAT CHAUD – 1 choix

1. Croquette de tofu mariné et oignons caramélisés

Épinard au beurre & purée de patate douce

2. Veggie aubergine farcie

Orzo au pesto de basilic, sauté de légumes, gratin de fromage fort & caramel balsamique

LOCATION DISPONIBLE

Demandez-nous une soumission pour les tarifs ou voir la feuille de location sur le site Web.

DESSERTS – 1 choix

1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

2. Cornet gaufré, farci à la crème pâtissière

Caramel au rhum brun & petits fruits

Informations à fournir pour la réservation

- Choix du menu
- Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)
- Adresse complète du lieu de l'événement
- Information sur l'espace de cuisine
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre de personnes exact
- Aucune modification 3 jours avant l'événement
- Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion. ☺

Merci et au plaisir de vous servir!

