

# BOITES À LUNCH

## Assiette gourmet au canard

18,95 \$

- Bouchée de tomates bocconcini et basilic
- Tartinade canard, roquette, ricotta et chutney
- Salade orzo et légumes grillés
- Dessert du jour

## Assiette gourmet

17,95 \$

- Feuilleté aux épinards et feta
- Ciabatta poulet cajun sauce gourmet et verdure
- Salade brocoli cheddar
- Dessert du jour

## Bol de tartare au bœuf

19,95 \$

- Tartare de bœuf, courge grillée et champignons marinés
- Salade de sarrasins et fruits séchés
- Verdures et vinaigrette crémeuse aux pommes
- Dessert du jour

## Assiette de saison

17,95 \$

- Faites-nous une demande par courriel pour recevoir notre menu

### Équipement disponible en location :

Verre à vin	0,25 \$
Assiette	0,29 \$
Ustensile	0,20 \$
Flûte à champagne	0,32 \$

## Assiette végétarienne

17,95 \$

- Bouchée de tomates bocconcini et basilic
- Miche tofu, bacon d'aubergine et patates douces
- Salade orzo et légumes grillés
- Dessert du jour

## Assiette traditionnelle

17,95 \$

- Crudités, trempette, petit ciabatta au poulet grillé
- 3 pointes de sandwichs au jambon maison
- Salade orzo et légumes grillés
- Dessert du jour

## Bol de tartare de saumon

19,95 \$

- Tartare de saumon, concombres marinés, edamame, patates douces, ananas
- Purée d'avocats, verdure, mayo sriracha et sauce teriyaki
- Dessert du jour

## Assiette personnalisée

22,95 \$

- Allergies et intolérances

Vaisselle jetable et nappe de plastique	gratuit
Commande minimum	12 couverts
Personnel de service	20,00 \$/h
V8 et bouteilles d'eau	1,30 \$/portion
Jus ou boisson gazeuse	1,50 \$/portion
Café 96 oz (12 à 15 tasses)	17,50 \$

Taxes et frais de service en sus