

Plateaux buffet

Grave Bon



Plateaux déjeuner



Plateaux déjeuner

– 10 portions par plateau

Plateaux déjeuner gourmands composés de préparations culinaires complètes, offerts pour les particuliers et pour les entreprises. Livraison en sus.

[VOIR LE MENU SUR LA PROCHAINE PAGE →](#)



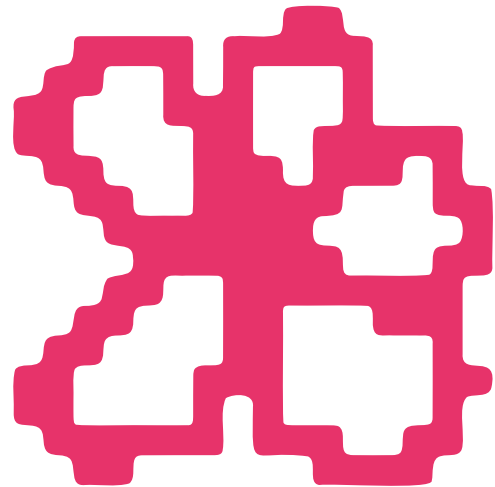
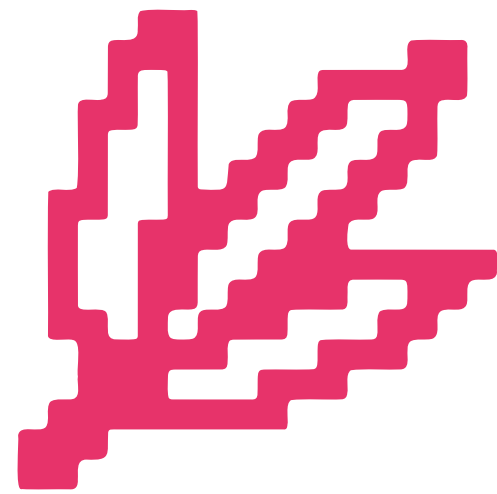
Formule

Plateaux à la carte:

Commandés individuellement, nos plateaux permettent de composer votre sélection selon vos goûts et les besoins de votre événement. Chaque plateau est conçu pour être partagé et peut servir jusqu'à 10 personnes.

Plateaux Déjeuner

■ Plateau végétarien



■ Plateau toasts avocat et halloumi miel épicé – Avocat tranché, halloumi grillé, miel épicé, graines de citrouille, pain au levain

169\$

■ Shakshuka – Œufs cuits dans une sauce tomate aux poivrons et harissa, feta, coriandre, servi avec pain au levain

189\$

■ Œufs brouillés moelleux – Œufs brouillés crémeux

149\$

Plateau sandwich déjeuner – Œufs brouillés moelleux, cheddar, bacon de porc ou de dinde, épinards, tomate, mayonnaise, pain brioché

149\$

■ Œufs à la turque – Œufs pochés, yogourt à l'ail, beurre infusé au piment d'Alep, aneth, servi avec pita au zaatar

189\$

Plateau bagels au saumon fumé – Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, aneth, oignon rouge, bagels au sésame

179\$

■ Huevos rancheros – Œufs au plat, haricots noirs, salsa verte, coriandre, avocat, fromage cotija, tortillas de maïs

189\$

Plateaux Déjeuner (suite)

■ Plateau végétarien

Bénédictine classique au bacon – Œufs pochés, bacon, ciboulette, sauces hollandaise maison, muffin anglais

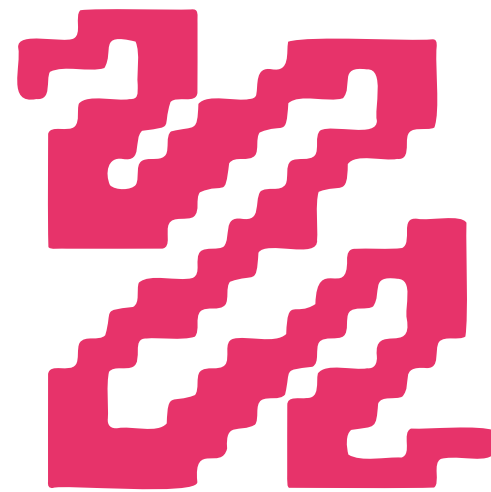
219\$

Bénédictine au saumon fumé – Œufs pochés, saumon fumé, aneth, citron, sauce hollandaise maison, muffin anglais

249\$

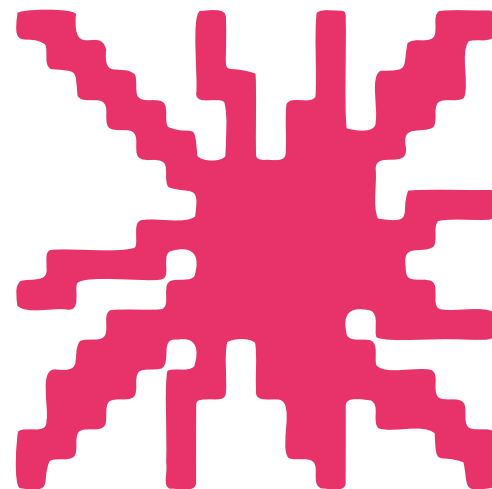
■ **Bénédictine végétarienne aux champignons rôtis** – Œufs pochés, champignons rôtis, herbes, sauces hollandaise maison, muffin anglais

209\$



■ **Pommes de terre rissolées aux herbes** – Pommes de terre rissolées aux herbes

39\$



■ **Plateau de pains assortis et tartinades** – Sélection de pains (levain, focaccia, pain brioché, pita), et tartinades maison (beurre fouetté, labneh, houmous, confiture ou tartinade)

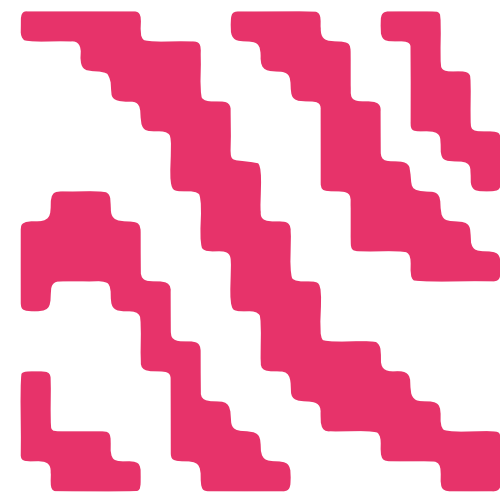
49\$

■ **Plateau mezze brunch** – Houmous, labneh, baba ganoush, légumes frais et marinés, pita au zaatar

59\$

Plateaux Desserts

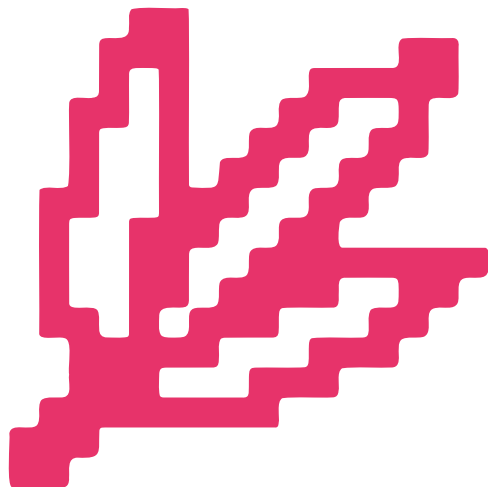
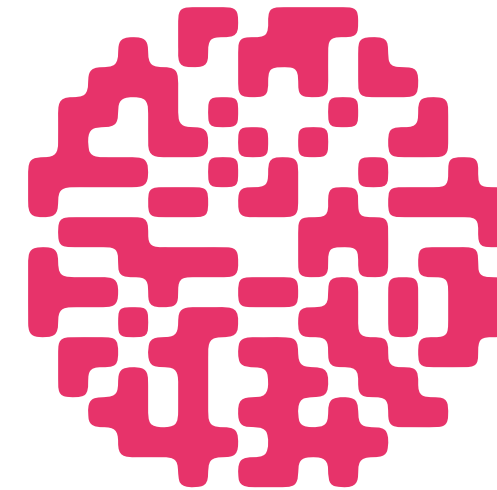
■ Plateau végétarien



■ Mousse de chocolat – Chocolat 70%, lait de coco, huile d'olive, fleur de sel
65\$

■ Mini viennoiseries assorties – Croissants, chocolatines, danoises, brioches
55\$

■ Mini pancakes – Mini pancakes, sirop d'érable
49\$



■ Yogourt granola maison – Yogourt nature, granola maison
45\$

■ Plateau de fruits frais à partager – Fruits de saison assortis tranchés
55\$

Plateaux lunch

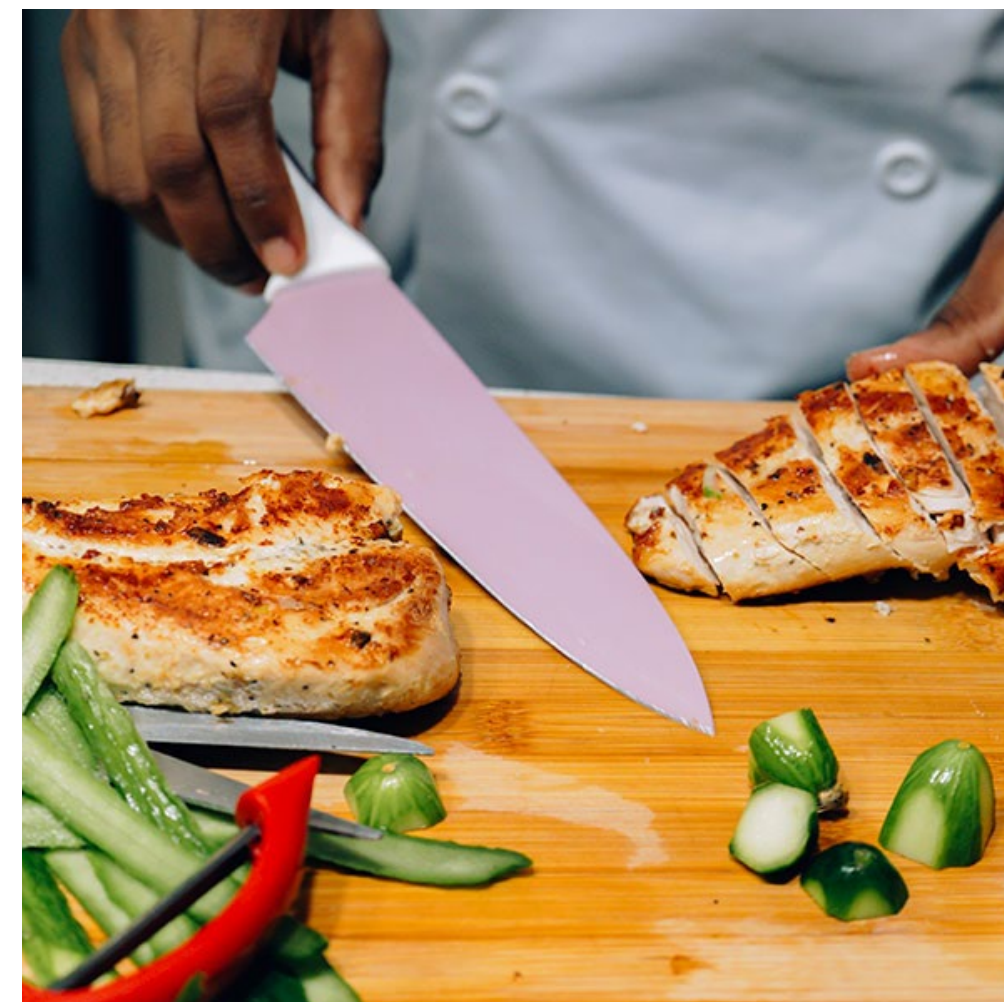


Plateaux lunch

– 10 portions par plateau

Plateaux lunch gourmands composés de préparations culinaires complètes, offerts pour les particuliers et pour les entreprises. Livraison en sus.

[VOIR LE MENU SUR LA PROCHAINE PAGE →](#)



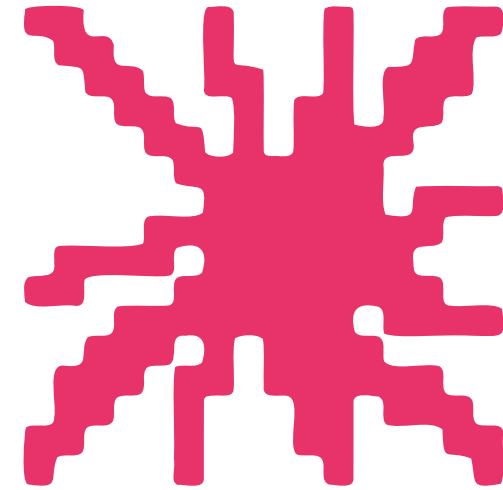
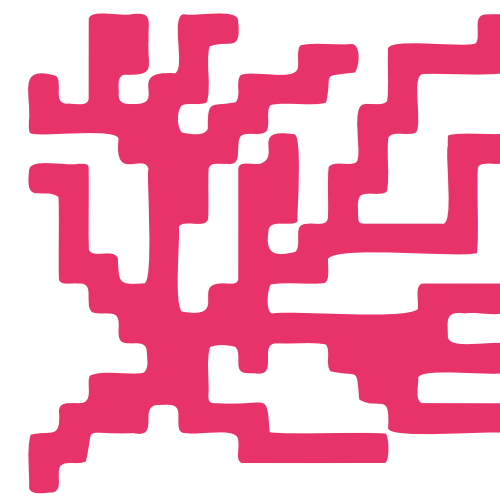
Formule

Plateaux à la carte:

Commandés individuellement, nos plateaux permettent de composer votre sélection selon vos goûts et les besoins de votre événement. Chaque plateau est conçu pour être partagé et peut servir jusqu'à 10 personnes.

Plateaux Sandwichs

■ Plateau végétarien



■ **Moza fraîche** – Foccacia, mozzarella fraîche, pesto maison, tomates séchées, noix de pin grillés, glace de balsamique

159\$

■ **Brie poire** – Foccacia, brie fondant, oignons caramélisés, poire

159\$

■ **Avocat salade d'œuf** – Pain de lait japonais, œufs durs, céleri, mayo kewpie, laitue

159\$

■ **Club poulet César** – Foccacia, poulet grillé, bacon, sauce César maison, laitue, tomate, parmesan

189\$

■ **Eggplant Pepper** – Foccacia, Aubergine, poivrons et zucchini marinés et grillés, tomates et basilic frais, ail confit, ricotta végane

159\$

■ **Croque-thon** – Pain levain, mélange de thon et céleri, aneth, moutarde, mayonnaise, fromage cheddar, avocat

179\$

■ **Poulet épicé** – Foccacia, poulet grillé, mayonnaise épicée, laitue, fromage Monterey Jack

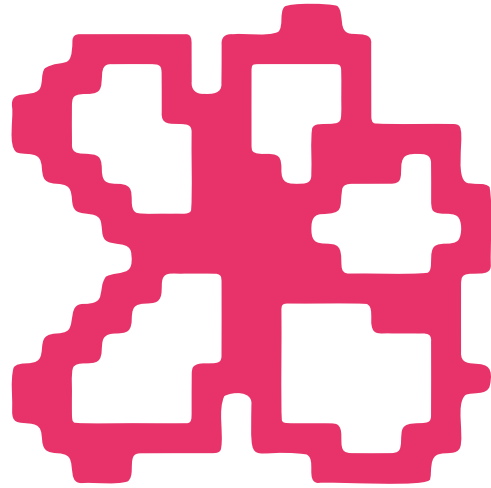
189\$

Plateaux Salades

■ Plateau végétarien

■ **Salade du jardin** – Légumes de saison, vinaigrette maison

59\$

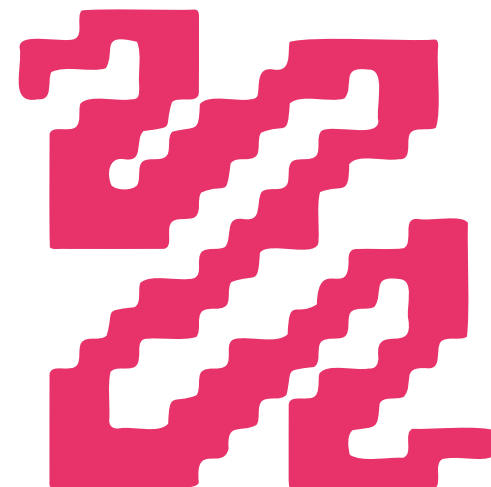


■ **Salade de chou frisé** – Quinoa grillé, canneberges séchées, parmesan, amandes grillées, vinaigrette de tahini à l'ail et citron

79\$

■ **Salade fattoush** – Pain pita croustillant, laitue romaine, concombre, tomates, oignon vert, radis

79\$



■ **Salade halloumi** –

Halloumi grillé, pois chiches rôtis croustillants, concombre, courge butternut, chou frisé grillé, vinaigrette au tahini

99\$

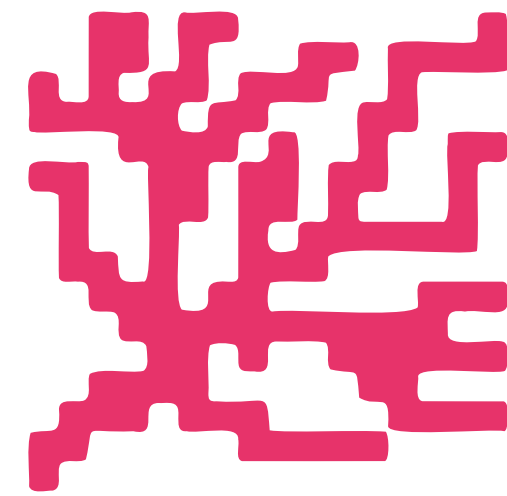
■ **Salade burrata citrus** –

Orange, clémentine, burrata, pamplemousse, roquette, pistaches, menthe, vinaigrette balsamique

129\$

Plateaux Desserts

■ Plateau végétarien

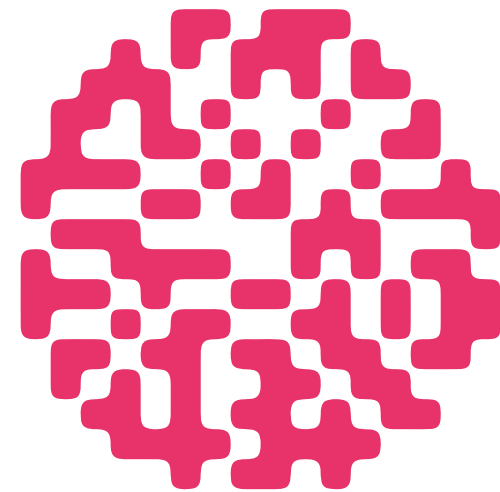


■ Mousse au chocolat – Chocolat 70%, lait de coco, huile d'olive, fleur de sel

65\$

■ Biscuit signature – Pâte à biscuit moelleuse, brisure de chocolat au lait, fleur de sel

45\$



■ Tartelette jardinière – Pâte brisée sucrée, crème pâtissière, fruits de saison

65\$

■ Plateau de fruits frais à partager – Fruits de saison assortis tranchés

45\$

■ Mini gâteaux au fromage – Mini gâteaux au fromage, garniture de saison

69\$

