

Le grand Chef cuisinier Alain Pignard et son Chef pâtissier, Christian Campos, préparent tout sur place, avec les meilleurs ingrédients frais et locaux. Ils proposent des plats, desserts et produits de grande qualité.

- Faites-vous livrer des boîtes à lunch
- Organisez vos événements coporatifs
 - Commandez en ligne

Our award winning Chef Alain Pignard and pastry Chef Christian Campos prepare everything on site using the freshest ingredients from local producers.

- Order lunch boxes
- Organize your corporate events
- Order fresh gourmet food online



la Palette
Gourmande

514-750-1492


www.lapalettegourmande.com

commande@lapalettegourmande.com

FORMULE SANDWICH 16.50\$/ Pers.

Salade pommes de terre et ciboulette 

Choix principal

- Sandwich de saumon frais
- Club poulet, tomate, salade verte
- Club œufs, tomate, salade verte
- Quiche végétarienne * 
- Tourtière au poulet fermier *

Choix d'un dessert



- Dessert du jour
- Macaron maison

FORMULE REPAS PRESTIGE 20.50\$/ Pers.

Choix d'entrée 

- Salade pommes de terre et ciboulette
- Salade grecque
- Salade végétarienne
- Salade betteraves

Choix de plat du Chef





- Saumon grillé froid et sa mayonnaise
- Poitrine de poulet fermier froide, cajun
- Salade de pâtes fraîches et son pesto 
- Polenta végétarienne et sa sauce de poivrons * 
- Tartare de saumon

Choix d'un dessert


- Dessert du jour
- Tartelette aux abricots et amandes
- Salade de fruits frais

FORMULE REPAS ELITE 25.50\$/ Pers.

Choix d'entrée

- Charlotte de canard confit et lentilles
- Salade crevettes et agrumes
- Salade pommes de terre et ciboulette 
- Salade pâtes fraîches et pesto 
- Salade tomates, boconcini 
- Salade végétarienne du jour 

Choix de plat principal

- Saumon grillé froid et sa mayonnaise
- Poitrine de poulet fermier froide, cajun
- Volaille sauce poulette et pommes de terre rissolées *
- Saumon frais grillé sauce au vin blanc et riz sauvage *
- Légumes de saison farcis 
- Navarin d'agneau et riz parfumé *
- Jarret d'agneau et pommes de terres

Choix de dessert

- Entremet de cassis sur meringue, nappage vanille
- Cube au chocolat, cœur de caramel, fleur de sel
- 3 macarons maison
- Tartelette aux abricots et amandes
- Salade de fruits frais

DUO GOURMAND 12.50\$/ Pers.

Tourtière au poulet fermier et légumes
Tartelette aux abricots et amandes ou
aux poires et amandes

PETIT DEJEUNER pour 10 10.50\$/ Pers.

10 croissants
10 mini-cakes à l'orange
Plateau de nos cheddars
Pain artisanal au levain
Beurre
Jus d'orange

DEJEUNER PRESTIGE pour 20 20.50\$/ Pers.

10 mini-cakes à l'orange
10 mini-cakes au chocolat
10 croissants
10 chocolatines
Salade d'agrumes
Plateau de nos cheddars
Pain artisanal au levain
Beurre
20 mini-clubs aux œufs
Yaourt, granola et sirop d'érable
Jus d'orange

PLATEAUX pour 10 personnes 29\$/ plateau

· Plateau de salade de saison
· Plateau de fruits frais de saison
· Plateau de canapés de saumon fumé
· Plateau de sablés maison
· Plateau de noix et raisins
· Plateau de 3 cheddars
Vieux, Ciboulette, Poivre



Végétarien * Nécessite réchauffement

Emballages individuels sauf si même choix pour le groupe. Frais de livraison 20\$.