

## FORMULES REPAS PRESTIGE

20.50\$/pers.

### 1 entrée au choix:

- ❖ Salade pomme de terre, huile d'olive et ciboulette 🍀
- ❖ Salade pâte fraîche et pesto du chef 🍀
- ❖ Salade grecque ou salade végétarienne du jour 🍀

### 1 plat du Chef au choix:

- ❖ Saumon frais grillé froid et mayonnaise maison
- ❖ Poitrine de poulet fermier froide, en lamelle cajun
- ❖ Polenta végétarienne et sa sauce de poivrons oranges 🍀 \*
- ❖ Saumon frais grillé sauce au vin blanc et riz sauvage \*

### 1 dessert au choix:

- ❖ Dessert du jour, tarte aux abricots ou macaron maison 🍀

## FORMULES SANDWICH

16.50\$/pers.

- ❖ Salade de pomme de terre et ciboulette fraîche ou du jour 🍀

### 1 au choix:

- ❖ Sandwich de saumon frais en mayonnaise sur ciabatta
- ❖ Club poulet, bacon, tomate, salade.
- ❖ Club aux œufs, tomate, salade .
- ❖ Quiche végétarienne 🍀 \*
- ❖ Tourtière au poulet fermier \*

### Dessert:

- ❖ Dessert du jour ou Macaron maison 🍀

## FORMULES REPAS ELITE

25.50\$/pers

### 1 entrée au choix :

- ❖ Charlotte de canard confit et lentille
- ❖ Salade crevette et agrumes
- ❖ Salade pomme de terre, huile d'olive et ciboulette 🍀
- ❖ Salade pâte fraîche et pesto du chef 🍀
- ❖ Salade Tomate Boconccini ou végétarienne du jour 🍀

### 1 plats au choix :

- ❖ Saumon frais grillé froid et sa mayonnaise
- ❖ Poitrine de poulet fermier, froide en lamelle cajun
- ❖ Polenta végétarienne et sa sauce de poivrons oranges 🍀 \*
- ❖ Volaille sauce poulette et pommes de terre rissolées \*
- ❖ Saumon frais grillé sauce au vin blanc et riz sauvage \*
- ❖ Navarin d'agneau et riz parfumé \*

### 1 dessert au choix:

- ❖ Entremet de cassis sur meringue, nappage vanille 🍀
- ❖ Cube au chocolat, cœur de caramel, fleur de sel 🍀
- ❖ Macaron maison 🍀
- ❖ Tarte aux abricots 🍀

## SUPPLEMENTS

- ❖ Plateau de salade de saison 29\$
- ❖ Plateau de fruits frais de saison 29\$
- ❖ Plateau de 3 cheddars: Vieux, ciboulette, poivre 29\$

🍀 = Végétarien. \* = Nécessite réchauffement.

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

## FORMULES Petit Déjeuner CONTINENTAL 10.50\$/pers

### Formule pour 10 personnes:

- ❖ 10 mini-cakes à l'orange
- ❖ 10 croissants
- ❖ Plateau de nos Cheddars et pain artisanal au Levain
- ❖ Jus d'orange ou Café ou thé, lait, sucre et beurre

## FORMULES Petit Déjeuner PRESTIGE 20.50\$/pers.

### Formule pour 20 personnes:

- ❖ 10 mini-cakes à l'orange
- ❖ 10 mini-cakes au chocolat
- ❖ Salade d'agrumes
- ❖ Plateau de nos Cheddars et pain artisanal au Levain
- ❖ 20 triangles club aux œufs, fromage et bacon ou poulet
- ❖ 10 croissants
- ❖ 10 chocolatinés
- ❖ Yaourt, Granola ou sirop d'érable, miel, sirop de pommes
- ❖ Jus d'orange ou eau gazeuse ou café ou thé, lait, sucre.

## FORMULES Petit Déjeuner CAMPAGNARD 15.50\$/pers

### Formule pour 10 personnes:

- ❖ 10 mini club aux œufs, fromage et bacon
- ❖ Plateau de salade de pomme de terre, ciboulette
- ❖ Plateau de poitrine de poulet en lamelles
- ❖ Plateau de nos Cheddars et pain artisanal au Levain
- ❖ Jus d'orange ou Café ou thé, lait, sucre et beurre



## MENUS CORPORATIFS

Bienvenue à notre boutique gourmande et traiteur

Primés, reconnus et de grande expérience, le Chef cuisinier Alain Pignard et le Chef pâtissier Christian Campos préparent tout sur place, avec les meilleurs ingrédients frais; ils privilégient les producteurs locaux; ils proposent des plats, desserts et produits sains, raffinés et artisanaux de grande qualité. Avec nous vous pouvez:

- ❖ **vous faire livrer** des boîtes à lunch ou des buffets au bureau  
[commande@lapalettegourmande.com](mailto:commande@lapalettegourmande.com)
- ❖ compter sur nous pour organiser tous **vos événements corporatifs**,  
**nous contacter pour vos besoins spéciaux** au 514-750-1492.
- ❖ **commander en ligne** des menus gastronomiques ultra-frais sur notre site [www.lapalettegourmande.com](http://www.lapalettegourmande.com)

Welcome to our Gourmet store and Catering

Our award winning, recognized and highly experienced Chef Alain Pignard and pastry Chef Christian Campos prepare everything on site using the finest fresh ingredients, and favor local producers; they offer healthy, delicious and high quality dishes, desserts and products. With us, you can:

- ❖ have delivered boxed lunches [commande@lapalettegourmande.com](mailto:commande@lapalettegourmande.com)
- ❖ count on us to organize all your **private and corporate events**,  
**please consult us 514-750-1492**
- ❖ **order online** ultra-fresh gourmet food [www.lapalettegourmande.com](http://www.lapalettegourmande.com)