

Plateaux à la carte

Plateau de fruits

Sélection de fruits frais de saison

Petit: 30.00\$

Grand: 45.00\$

Plateau de crudités

Crudités fraîchement coupées accompagnées de vinaigrette du chef

Petit: 25.00\$

Grand: 45.00\$

Plateau de fromages et de viandes froides

Assortiment de fromages, salami, de jambons et d'olives

Petit: 45.00\$

Grand: 70.00\$

Taxes, location d'équipements et service en sus

portions)	Petit (10-12 portions)	Grand (30-35
-----------	---------------------------	-----------------

Riz

Riz aux haricots rouges	25.00 \$	70 .00\$
Riz aux légumes	25.00 \$	65 .00\$
Riz blanc	17.00\$	40.00 \$
Riz djon djon (Aux champignons séchés)	40.00 \$	100.00 \$

Viandes

Poulet créole	45.00 \$	95.00\$
Griot (porc)	45.00 \$	95.00\$
Cabri (chèvre)	75.00 \$	175.00\$
Magret de Canard	110.00\$	225.00\$
Poitrine de poulet	120.00\$	220.00\$
Filet de porc	75.00\$	145.00\$
Dinde grillée	40.00\$	95.00\$
Saumon épicé	90.00 \$	200.00 \$
Roti de surlonge de bœuf	85.00 \$	190.00\$
Aubergines gratinées	40.00 \$	90.00\$
Agneau	75.00\$	165.00\$
Tasso de bœuf	75.00\$	175.00\$
Poulet jerk	45.00\$	95.00\$

Poissons et fruits de mer

Fricassé de fruits de mer	60.00	155.00\$
Filets de tilapia "	45.00\$	110.00\$
Filet de morue	80.00\$	170.00 \$
Lambi	120.00\$	270.00 \$

Vivaneau (red snapper)	90.00 \$	205.00\$
------------------------	----------	----------

Pates

Lasagne à la viande	45.00\$	85.00\$
Bananes plantains	15.00\$	50.00\$
Pâtes gratinés	40.00\$	75.00\$
Acras	25.00\$	85.00\$
Marinades	17.00\$	55.00\$

Les salades

- **La douce qui vienne** : Cèleri, pomme, ananas et vinaigrette du chef. (Produits laitiers)
- **Cap Cayenne** : Carottes, Grenoble, raisins, canneberge et mayonnaise.
- **Délice royale** : Orzo, poivrons, oignons rouge, pois vert, cèleri et vinaigrette du chef.
- **Fumée des nuages** : Pomme de terre, bacon, oignons rouge, fèves, mais et mayo
- Mesclun; Mandarines, noix de Grenoble, betterave, oignons rouge et vinaigrette du chef
- **La purificatrice** : Betterave, pomme de terre, oignons rouge, œufs et mayonnaise.
- **La ferroviaire** : Épinards, avocat, olive vert, tomate cerise, cœur de palmier vinaigrette l'huile d'olive aux herbes fraîches.
- **La convoitée** : Crabe épicé, oignons rouge, poivrons, tomate cerise, basilic frais, vinaigrette de citron d'huile d'olive fines herbes, sel, poivre.
- **La délicieuse**: Salade de quinoa style antillais (mangue, ananas, haricots noirs, avocat, mais en grain)
- **La rêveuse** : Salade exotique

*À partir de \$ 20 pour petit plateau et \$ 25
pour le grand plateau*

Nos sandwiches

- **La majesté** : Une délicieuse antillaise enveloppée de porc, de bacon, des légumes des îles caraïbes, du fromage suisse sur pain oignons.
- **Le sublime** : Poulet épicé, épinard, tartinage de datte, fromage havati sur pain twist.
- **Le jardin** : Légumes marines, sauce créole, fromage mozzarella sur pain multigrains.
- **L'inoubliable** : Sandwich au rôti de bœuf, fromage à la crème épicée, légumes grilles, oignons caramélisés sur panini.
- **L'incontestable** : classique au jambon, légumes, fromage cheddar et la mayonnaise épicée sur pain bretzel
- **L'océan pacifique** : Tortillas enrobée, d'épinard, thon Citronné épicé, et des carottes
- **Le rêveur** : Dinde effiloché, salade, poivrons grilles, fromage mozzarella et tartinage à l'avocat sur pain romarin.
- **La charmeuse** : Poulet, caraïbéen cresson, poivrons grilles, champignons marines, mayo échalote sur pain ciabatta.

*Le prix varie selon la qualité de
sandwich.*