



Plateaux à la carte

Plateau de fruits

Sélection de fruits frais de saison

Petit: 35.00\$

Grand: 50.00\$

Plateau de crudité's

*Crudité's fraîchement coupées accompagnées de
vinaigrette du chef*

Petit: 35.00\$

Grand: 50.00\$

Plateau de fromages et de viandes froides

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

Petit: 50.00\$

Grand:75.00\$

Taxes, location d'équipements et service en sus.

Petit

(10-15 portions)

Grand

(25-30 portions)

Riz

Riz aux haricots rouges	30.00\$	70.00\$
Riz aux légumes	25.00\$	65.00\$
Riz blanc	17.00\$	40.00\$
Riz djondjon	40.00\$	110.00\$
(Aux champignons séchés)		

Viandes

Poulet créole	45.00\$	95.00\$
Griot (porc)	45.00\$	95.00\$
Cabri (chèvre)	75.00\$	170.00\$
Magret de Canard	Selon le prix du marché	Prix du marché
Oxtail au bœuf	75.00\$	170.00\$
Poulet Jerk	45.00\$	95.00\$
Saumon épicé	80.00\$	165.00\$
Dinde grillée	45.00\$	90.00\$
Tassot de Bœuf	75.00\$	170.00\$

Poissons et fruits de mer

Saumon épicé	80.00\$	165.00\$
Fricassé de lambi	120.00\$	250.00\$
Fricassé de fruits de mer	55.00\$	145.00\$
Filets de tilapia "	40.00\$	85.00\$

Filet de morue	80.00\$	170.00\$
Vivaneau (red snapper)	90.00\$	200.00\$
Gratiné de fruit de mer	70.00\$	160.00\$

Pâtes

Lasagne à la viande	40.00\$	85.00\$
Bananes plantains	15.00\$	45.00\$
Pâtes gratinés	40.00\$	75.00\$
Acras	25.00\$	45.00\$
Marinades	17.00\$	35.00\$
Légumes sautés	30.00\$	50,00\$

Végétarien

Lasagne	40.00\$	75.00\$
Pois chiches au curry et tofu	35.00\$	75.00\$
Aubergine gratiné	40.00\$	80.00\$
Brochette de tofu épicé	45.00\$	80.00\$
Ratatouille créole	40.00\$	80.00\$

Les salades

- **La douce qui vienne** : Cèleri, pomme, ananas et vinaigrette du chef. (Contient 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

A partir de \$ 25 pour petit plateau et \$ 45 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 grillés, 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, salade, poivrons grillés, oignons caramélisés, fromage mozzarella et tartinage à l'avocat sur pain romarin.
- **La charmeuse** : Crevette épicée, salade, tomate séchée, fromage à la crème et ciboulette, poivre enrobé dans un tortilla.
- **Le fermier** : Œufs, bacon, laitue, fromage parmesan, fromage ricotta, mayo aux poivres sur pain de campagne.

Le prix varie selon la qualité de sandwich.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Allergies

Veillez nous aviser si vous ou l'un de vos invités à un problème d'allergie quelconque, de cette façon nous prendrons des précautions nécessaires lors de la préparation de nos mets.

Frais de service au table ou buffet : 20\$/ par serveur, serveuse

Prêt à servir

Option installation et cueillette des équipements
Les frais de déplacement sont de \$ 150