



Plateaux à la carte

Plateau de fruits

Sélection de fruits frais de saison

Petit: 50.00\$

Grand: 105.00\$

Plateau de crudités

*Crudités fraîchement coupées accompagnées de
vinaigrette du chef*

Petit: 50.00\$

Grand: 105.00\$

Plateau de fromages et de viandes froides

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

Petit: 105.00\$

Grand: 175.00\$

Taxes, location d'équipements et service en sus.

Petit
(6-8 portions)

Grand
(10-15 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 60\$ pour petit plateau et 130\$
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