



Plateaux à la carte

Plateau de fruits

Sélection de fruits frais de saison

Petit: 55\$

Grand: 85\$

Plateau de crudité's

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

Petit: 55\$

Grand: 80\$

Plateau de fromages et de viandes froides

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

Petit: 70\$

Grand:90\$

Taxes, location d'équipements et service en sus.

Riz

Plateau : Petit (10-15 personnes), grand (25-30 personnes)

Riz aux haricots rouges Petit : 40\$ Grand : 9\$

Riz aux légumes Petit : 35\$ Grand : 85\$

Riz blanc Petit : 20\$ Grand : 40\$

Riz djondjon Petit : 55\$ Grand : 130\$

(Aux champignons séchés)

Paella créole Petit : 88\$ Grand : 190\$

(Riz aux fruits de mer)

Viandes

Plateau : Petit (10-15 personnes), grand (25-30 personnes)

Poulet créole Petit : 75\$ Grand : 135\$

Griot (porc) Petit : 83\$ Grand : 185\$

Cabrit (chèvre) Petit : 115\$ Grand : 290\$

Magret de Canard Petit : Selon le prix du marché Grand : Prix du marché

Oxtail au bœuf Petit : 120\$ Grand : 290\$

Poulet Jerk Petit : 80\$ Grand : 160\$

Dinde grillée Petit : 75\$ Grand : 135\$

Tassot de Bœuf Petit : 120\$ Grand : 290\$

Boulettes de bœuf Petit : 100\$ Grand : 230\$

Poissons et fruits de mer

Saumon épicé à la sauce cheddar et aux ananas Petit : 110\$ Grand : 230\$
Fricassé de lambi Petit : 160\$ Grand : 330\$
Fricassé de fruits de mer Petit : 100\$ Grand : 230\$
Filets de tilapia Petit : 65\$ Grand : 100\$
Filet de morue Petit : 120\$ Grand : 200\$
Gratiné de fruit de mer Petit : 100\$ Grand : 205\$

Pâtes

Lasagne à la viande Petit : 55\$ Grand : 120\$
Bananes plantains Petit : 105\$ Grand : 235\$
Pâtes gratinés Petit : 55\$ Grand : 115\$
Acras Petit : 6\$ Grand : 110\$
Légumes à la vapeur Petit : 45\$ Grand : 70\$

Végétarien

Lasagne Petit : 55\$ Grand : 120\$
Pois chiches au curry et tofu Petit : 55\$ Grand : 105\$
Aubergine gratiné Petit : 65\$ Grand : 95\$
Brochette de tofu épicé Petit : 55\$ Grand : 90\$
Ratatouille créole Petit : 55\$ Grand : 95\$

Les salades

Bol pour 15 personnes

- **La douce qui vienne** 60 \$
- Cèleri, pomme, ananas et vinaigrette du chef. (Contient produits laitiers)
- **Cap Cayenne** 75\$
- Carottes, Grenoble, raisins, canneberge et mayonnaise.
- **Délice royale** 45\$
- Orzo, poivrons, oignons rouge, pois vert, cèleri et vinaigrette du chef.
- **Fumée des nuages** 70\$
- Pomme de terre, bacon, oignons rouge, fèves, mais et mayo

- **Mesclun 45\$**
- Mandarines, noix de Grenoble, betterave, oignons rouge et vinaigrette du chef
- **La purificatrice 45\$**
- Betterave, pomme de terre, oignons rouge, œufs et mayonnaise.
- **La ferroviaire 60 \$**
- Épinards, avocat, olive vert, tomate cerise, cœur de palmier vinaigrette l'huile d'olive aux herbes fraîches.
- **La convoitée 75\$**
- Crabe épicé, oignons rouge, poivrons, tomate cerise, basilic frais, vinaigrette de citron d'huile d'olive fines herbes, sel, poivre.
- **La délicieuse 70\$**
- Salade de quinoa style antillais (mangue, ananas, haricots noirs, avocat, mais en grain)
- **La rêveuse 40\$**
- Salade exotique
-

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, salade, poivrons grilles, 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

Mode de paiement

Nous acceptons Visa , Débit , MasterCard , comptant et chèques.