



La Cuisine Collective
Hochelaga Maisonneuve

En saison, la majorité des
légumes, herbes et pousses
proviennent de notre Ferme



La ferme agricole

En ville, pour tous.


Donnez une **couleur** à vos commandes traiteur,
choisissez **l'économie sociale**,
et favorisez **l'insertion professionnelle**


MENU TRAITEUR

PRINTEMPS/ ÉTÉ 2024



Pour commander

 (514)529-0789 poste 1

 traiteur@lacchm.com

En raison de notre statut d'OBNL, nous n'appliquons pas
de taxes de vente sur les prix indiqués.

LE MENU ENTIER EST SANS NOIX

PAUSE ET DÉJEUNER

L'ACCUEIL

11\$

servi en plateau

2 Mini viennoiseries
Fruits frais coupés
Fromage cheddar du Québec

Commande minimum pour 10 personnes.
Les fournitures, services et livraison sont en sus.



SAC À LUNCH

LE SAC À LUNCH DE LA FERME

Tortilla à la dinde, légumes grillés, mayo
pesto tomates séchées et verdure
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison entier
Biscuit

16\$



LE SAC À LUNCH VÉGÉ DE LA FERME

Tortilla au tempeh, légumes grillés, fauxmage râpé
et verdure
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison entier
Biscuit

16\$

Commande minimum pour 5 personnes par choix
Serviettes incluses
Livraison en sus

Option végétane, sans gluten et sans lactose +1\$



Pour commander

(514) 529-0789 poste 1

traiteur@lacchm.com

LE MENU ENTIER EST SANS NOIX

En saison, la majorité des légumes, herbes
et pousses proviennent de notre Ferme


La ferme agricole
En ville, pour tous.

LES SALADES REPAS

LA GRECQUE FUMÉE

Poisson fumé, mélange de laitues, quinoa, tomate, concombre, oignon rouge, olive Kalamáta, pousses de notre Ferme, vinaigrette citron et herbes

18\$



L'ASIATIQUE AU GOÛT D'ÉRABLE

Tempeh laqué à l'érable, vermicelles de riz, salade de chou rouge à l'asiatique, légumes croquants, pousses de notre Ferme, vinaigrette miso et érable

18\$



LA MEXICAINE BBQ




Jacquier effiloché BBQ, mélange de laitues, riz, légumineuses à la mexicaine, légumes croquants, fauxmage râpé, vinaigrette épicée

18\$




Option poulet grillé
(disponible pour les 3 salades repas)


+2\$

Dessert (Carré aux dattes)   

*Commande minimum pour 5 personnes par choix
Ustensiles et serviettes inclus
Livraison en sus*

Pour commander

 (514) 529-0789 poste 1

 traiteur@lacchm.com



LE MENU ENTIER EST SANS NOIX

En saison, la majorité des légumes, herbes et pousses proviennent de notre Ferme



LES MENUS FROIDS

SERVI EN BOÎTE À LUNCH (MIN 5 PERS) OU EN BUFFET (MIN 10 PERS)

LE MENU INSPIRATION DE NOTRE FERME

20\$

Menu au choix de la cuisine inspiré de l'arrivage des légumes frais et locaux de notre Ferme. Vous pouvez choisir entre un menu avec viande ou végétarien
Dessert maison



LE CLASSIQUE

21\$

Salade de macaronis
Baguette, jambon tranché, fromage suisse, verdure et dijonnaise
Bouquet de légumes de notre Ferme et trempette
Dessert maison



LE PROCHE-ORIENT

VEGETARIEN


23\$

Salade de couscous aux fruits séchés, pomme grenade, vinaigrette pamplemousse et menthe
Mélange de laitues, légumes croquants et vinaigrette citron et herbes
Pita, falafels, tomate, oignon rouge mariné, pousses de notre Ferme et sauce tzatziki
Dessert maison



Commande minimum selon formule choisie
Les fournitures pour buffet, services et livraison sont en sus.

Pour commander

 (514) 529-0789 poste 1

 traiteur@lacchm.com

LE MENU ENTIER EST SANS NOIX

En saison, la majorité des légumes, herbes et pousses proviennent de notre Ferme



La ferme agricole
En ville, pour tous.

LE BUFFET CHAUD

MENU POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES

(livré chaud dans des thermos)

LE PLAT DE VOLAILLE

Coq au vin, écrasé de pommes de terre,
légumes de saison

Dessert maison

23\$



LE PLAT VIANDE

Lasagne à la viande

Dessert maison

23\$



LES PLATS VÉGÉ

- Chili végétarien, riz mexicain,
tortillas crème sûre, salsa maison
- Lasagne végétarienne


Dessert maison


23\$



*Commande minimum pour 10 personnes.
Les fournitures, services et livraison sont en sus.*

Pour commander

 (514) 529-0789 poste 1

 traiteur@lacchm.com

LE MENU ENTIER EST SANS NOIX

En saison, la majorité des légumes, herbes
et pousses proviennent de notre Ferme



La ferme agricole

En ville, pour tous.

5 À 7 ET COCKTAIL

LE 5 À 7 SIGNATURE QUÉBEC

servi sur planche de bois

21\$

Charcuteries (2 variétés)

Terrine

Fromages fins (3 variétés)

Marinades de La Ferme Agricole

Compotée de pomme, oignon et canneberge au balsamique

Baguette et craquelins



LE FINGER FOOD

servi en plateau


25\$

- Mini pita, falafel, sauce tzatziki et pousses de notre Ferme
- Bouchée de tortilla au jacquier effiloché BBQ et légumes croquants marinés
- Ruban de carotte fumée, fauxmage à la crème sur croûton
- Tempeh laqué à l'érable, mayo au miso sur tranche de concombre
- Beignet de courgette, tomate confite et mayo aux herbes
- Tartelette de pâte phyllo, ratatouille de légumes grillés, fromage de chèvre et miel de nos ruches
- Pain de seigle, mousse de saumon fumé, tobiko et herbe
- Toast et sa mousse de foie de volaille au Porto



Commande minimum pour 10 personnes.
Les fournitures, services et livraison sont en sus.

Pour commander

 (514) 529-0789 poste 1

 traiteur@lacchm.com

LE MENU ENTIER EST SANS NOIX

En saison, la majorité des légumes, herbes et pousses proviennent de notre Ferme



La ferme agricole

En ville, pour vous.

SUPPLÉMENTS À LA CARTE

Commande minimum pour 10 personnes.
Les fournitures, services et livraison sont en sus.



Mini viennoiserie (au choix)/ l'unité	1.75\$
Muffin	2.25\$
Biscuit	1.75\$
Plateau de fruits frais tranchés	4.50\$
Panier de fruits frais entier	2.50\$
Plateau de fromage cheddar (40gr)	5.00\$
Plateau de fromages fins québécois (60gr/ 3 variétés)	9.00\$
Baguette et craquelins maison	2.50\$
Plateau de légumes de la ferme et trempette	4.50\$
Plateau de charcuteries (2), terrine et ses garnitures	9.00\$
Duo de truffes (2)	4.00\$
Soupe du moment	4.50\$
Salade verte, légumes du jardin, vinaigrette citron et herbes	4.50\$

Options





Cake pomme et cannelle	3.75\$
Muffin double chocolat	3.75\$
Muffin pomme et érable	3.75\$
Galette avoine canneberge et graines	3.75\$
Galette double chocolat	3.75\$
Carré aux dattes	3.75\$

BOISSONS

Café 12 tasses	28.00\$
Café 50 tasses	110.00\$
Thé et tisane 12 tasses	25.00\$
Jus pétillant Héritage 77 (355ml)	3.50\$
Jus de fruits Héritage (litre)	4.75\$
Jus de légumes (cannette)	2.50\$
Eau minérale (355ml)	2.50\$
Eau minérale (750ml)	4.50\$



Pour commander

 (514)529-0789 poste 1
 traiteur@lacchm.com



LE MENU ENTIER EST SANS NOIX

En saison, la majorité des légumes, herbes et pousses proviennent de notre Ferme