



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



La ferme agricole
En ville, pour tous.

MENU TRAITEUR HIVER 2025



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.



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

16\$

Tortilla au poulet et courge rôtis, tartina-
de d'abricot séché, bébé épinard
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison entier
Biscuit



LE SAC À LUNCH VÉGÉ DE LA FERME

16\$

Tortilla au concombre, galette de petit pois,
feta, hummus, pétale d'oignon rouge de La
Bocalerie et bébé épinard
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison entier
Biscuit



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

Option végétane, sans gluten et sans lactose

+2\$

Pour commander

(514) 529-0789 poste 1

traiteur@lacchm.com

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

La Bocalerie est le nom de nos marinades faites
maison, avec les produits de notre ferme



La ferme agricole
En ville, pour tous.



LES SALADES REPAS

LE RÊVE INDIEN



18\$

Salade romaine, riz basmati, tomate cerise, concombre, sauce raita, tempheh grillé sucré/salé au garam masala, salade de mangue marinée au cari, micro pousse de La Ferme Agricole



BRISE D'HIVER



18\$

Quinoa, courge et graine rôtie, brocoli grillé, salade de poulet, tomate cerise, salade romaine, micro pousse de La Ferme Agricole



LA NORDIQUE



18\$

Salade romaine, pomme de terre gelot, saumon rôti, pétale d'oignon rouge de La Bocalerie, carotte râpée, vinaigrette Senap, micro pousse de La Ferme Agricole



Pensez à ajouter votre dessert !
Végane, sans gluten ou maison

+2,75\$

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

Pour commander

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



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)

20\$

LE MENU INSPIRATION DE NOTRE FERME

Menu au choix de la cuisine inspiré de l'arrivage des légumes frais et locaux de notre Ferme.

Sandwich (viande ou végétarien)

Salade

Bouquet de légumes et trempette

Dessert maison



LE CLASSIQUE

21\$

Baguette, jambon blanc, fromage suisse, tartina de moutardée et bébé épinard

Bouquet de légumes et trempette

Salade de pomme de terre crémeuse

Dessert maison



LE VÉGÉTARIEN

21\$

Pain burger, galette de champignon, salade de chou mariné, mayonnaise épicée.

Salade de maïs

Bouquet de légumes et trempette

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

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 VOLAILLE

23\$

Poulet au beurre, riz et courgettes rôties
Dessert maison



LE PLAT VIANDE

23\$

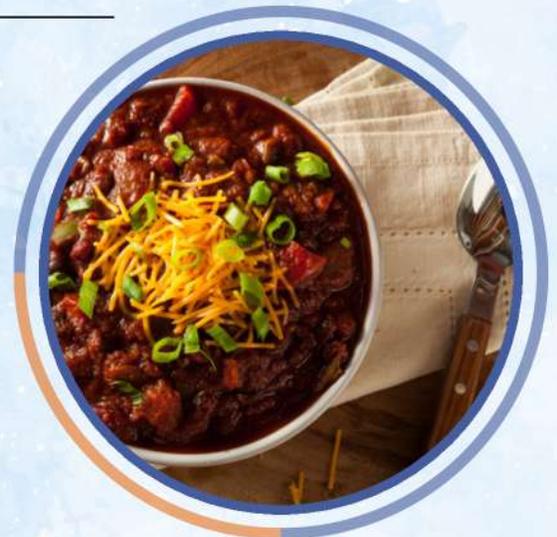
Lasagne à la viande
Dessert maison



LES PLATS VÉGÉS

23\$

Chili végétarien et riz
ou
Pain aux lentilles, sauce aux oignons
Dessert maison



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

Pour commander

 (514)529-0789 poste 1

 traiteur@lacchm.com

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

Charcuteries (2 variétés)

Terrine

Fromages fins (3 variétés)

Marinades de La Ferme Agricole

Compotée d'oignon à la grenadine

Baguette et craquelins

21\$



LES BOUCHÉES

servi en plateau

24\$

- Orchidée farcie au fromage à la crème végétane et pesto
- Tartelette colorée, courge rôtie, fromage de chèvre et miel de nos ruches (végétarien)
- Toast de rillettes au saumon et gel de citron
- Gâteau au jambon et olives
- Mini burger au poulet grillé et mayo épicée
- Roulé feuilleté au fromage et sauce tomate (végétarien)
- Mini pita à la feta et petits pois (végétarien)
- Concombre au tempeh laqué (végétarien)



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

Pour commander

☎ (514)529-0789 poste 1

✉ traiteur@lacchm.com

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



La ferme agricole
En ville, pour tous.



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 maison	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\$
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\$
Soupe du moment	4.50\$
Salade verte, légumes du jardin, vinaigrette maison	4.50\$

Options sans gluten et véganes

Muffin	3.75\$
Galette	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



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



La ferme agricole
En ville, pour tous.