





### La Cuisine Collective Hochelaga Maisonneuve

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



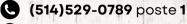
En ville, pour tous.

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

MENU TRAITEUR



Pour commander |



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.



### LE SAC À LUNCH DE LA FERME

Tortilla avec poulet et courge rôtis, tartinade de canneberge, bébé épinard Croustilles maison assaisonnées Fruit de saison entier Biscuit







## LE SAC À LUNCH VÉGÉ DE LA FERME

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** 

> Serviettes inclues Livraison en sus

Commande minimum pour 5 personnes par choix

Option végane, sans gluten et sans lactose

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



## LES SALADES REPAS

## LE RÊVE INDIEN 🛞 🔊



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





## BRISE D'HIVER (1)







Quinoa, courge, canneberge séchée, brocoli grillé, salade de poulet, tomate cerise, salade romaine, micro pousse de La Ferme Agricole





LA NORDIQUE (§)



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

18\$



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



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





gluten lactose

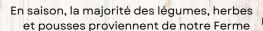






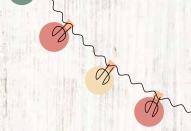
Pour commander







# ES MENUS FROIDS



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

### LE MENU INSPIRATION



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

Sandwich (viande ou végétarien) Bouquet de légumes et trempette Bûche sucre à la crème et érable



## CÉLÉBRATION FROID



Sandwich à la dinde, pain bretzel, chutney de canneberge, Brie, bébé épinard

#### option végétarienne

Sandwich au tofu grillé aux épices de Montréal, pain bretzel, chutney de canneberge, mayonnaise végane, bébé épinard

Salade verte et légumes du jardin, vinaigrette aux agrumes

Salade de patate douce, brocoli grillé, canneberge séchée, graine de citrouille et vinaigrette aux agrumes

Fromage cheddar 40g

Craquelin

Bûche sucre à la crème et érable



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

Pour commander



**(514)529-0789** poste 1



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



## LE BUFFET CHAUD

#### MENU POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES

(livré chaud dans des thermos)



## CÉLÉBRATION CHAUD



Velouté à la courge et carotte Dinde pochée aux épices des Fêtes, chutney de canneberge et sauce demi-glace crémée.

#### Option végétarienne

Pain aux lentilles, graine de courge, chutney de canneberge et sauce demi-glace crémée.

Purée de patate douce Salade verte et légumes du jardin, vinaigrette aux agrumes Pain de campagne avec beurre Bûche sucre à la crème et érable

Extra : 1 Tourtière (6 portions) et 1 pot de Marinade de la Bocalerie





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



## A 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





6 pour

8 pour **24** 

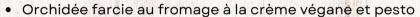
## LES BOUCHÉES

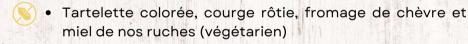
servi en plateau

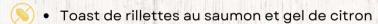


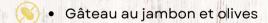


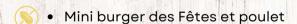


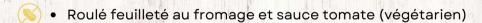


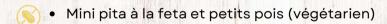


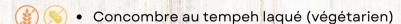














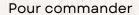






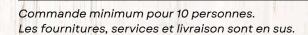


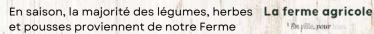
















## SUPPLÉMENTS À LA CARTE

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 entiers	2.50\$
Plateau de fromage cheddar (40gr)	5.00\$
Baguette et craquelins maison	2.50\$
Plateau de légumes 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 aux agrumes	4.50\$

#### Options sans gluten et véganes

Muffin		, p. 1	3.75\$
Galette			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