



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

Menu Estival

Effectif à partir du 26 mai

Service Traiteur



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 Service Traiteur

de La CCHM continue sa progression dans son cheminement écoresponsable!

En fonction des récoltes de notre Ferme, nous sommes maintenant en mesure d'intégrer de nos fourches à vos fourchettes des légumes écologiques dans vos commandes au quotidien!

Une opportunité unique pour vous de bénéficier de produits de qualité en circuits courts!



Tous les plats de ce menu sont préparés avec amour par nos participants en insertion socioprofessionnelle, alliant savoir-faire et solidarité.



NOUVEAUTÉ DE CE MENU



La CCHM démarre un partenariat avec l'organisme **Retournzy*** !

dès 10 convives nous sommes maintenant en mesure de vous accompagner pour vos boîtes à lunch dans une approche zéro déchet (pour les groupes de 100 et plus, des frais d'évènements s'appliquent)

*Retournzy est une entreprise proposant des contenants alimentaires réutilisables.

Pour commander



(514)529-0789 poste 1



traiteur@lacchm.com



L'ACCUEIL *Servi en plateau*

- 2 Mini viennoiseries
- Fruits frais coupés
- Fromage cheddar du Québec

11\$

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

SUR LE POUCE VÉGÉTARIEN

Burger, galette de légumineuses, légumes grillés, cueillette de nos champs et mayonnaise au pesto
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison
Biscuit



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

16\$

SUR LE POUCE

Tortilla, poulet grillé, guacamole, sauce BBQ, cheddar, oignons marinés de la Bocalerie et cueillette de nos champs
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison
Biscuit



Pour commander



(514)529-0789 poste 1



traiteure@lacchm.com



SALADE REPAS



LA DÉESSE VERTE

Végétalien et sans gluten

Tofu savoureux, salade de nos arrivages garnie de concombre, tomates cerises, quinoa, micro pousses, segments d'orange et vinaigrette déesse verte à l'avocat

18\$

LA NIÇOISE

Sans gluten et sans lactose

Thon grillé, salade de nos arrivages, micro pousses et composition de pommes de terre grelots, haricots verts, tomates cerises, œuf et vinaigrette niçoise aux câpres

18\$



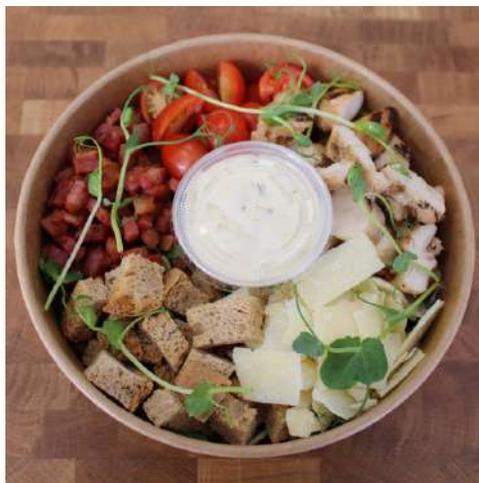
AVE CÉSAR

Poulet rôti, pépites de bacon, salade de nos arrivages, micro pousses, le tout parsemé de tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette César

18\$

Option végétarienne disponible:

Sans bacon et avec lanières de poulet végétalien



Dessert pour accompagner les salades repas *2.75\$*



Pour commander



(514)529-0789 poste 1



traiteur@lacchm.com

Servi en boîte à lunch (min 5 personnes) ou en buffet (min 10 personnes)

21\$

L'INSPIRATION

Sandwich du jour à la viande
Salade composée
Bouquet de crudités, sauce trempette
Dessert maison du moment

L'INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

Sandwich du jour végétarien
Salade composée
Bouquet de crudités, sauce trempette
Dessert maison du moment

22\$

Végétarien **LE BOLLYWOOD**

Burger au poulet végétal à l'indienne,
cueillette de nos champs, chutney de
mangue et mayonnaise à la menthe et lime
Salade d'orzo façon fattouche
Bouquet de crudités, sauce trempette
Salade de fruits et sirop infusé du moment



LA DOLCE VITA

22\$

Sandwich focaccia à la dinde rôtie,
prosciutto, provolone, cueillette de nos
champs et tapenade d'olive
Salade d'haricot vert, tomate cerise et
vinaigrette classique
Bouquet de crudités, sauce trempette
Dessert maison du moment

22\$

LE DÉLI MONTRÉAL

Sandwich à la viande fumée sur pain
bretzel, fromage suisse, cornichon et
moutarde douce à l'érable
Salade de chou et vinaigrette traditionnelle
Bouquet de crudités, sauce trempette
Dessert maison du moment



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

Livré chaud en cambro

L'ESTIVAL VÉGÉTARIEN

25\$

Gaspacho
Mélange de salades de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison

Rotolo ricotta et portobello, sauce Puttanesca

OU

Chili végétarien et ses accompagnements; crème sure, guacamole et tortilla

Dessert maison du moment



Rotolo ricotta et portobello, sauce Puttanesca



Chili végétarien

L'ESTIVAL:

25\$

Gaspacho
Mélange de salades de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison

Poulet grillé façon basquaise, pâtes aux herbes fraîches

OU

Saumon grillé teriyaki, bok choy et riz basmati

Dessert maison du moment



Poulet grillé façon basquaise



Saumon grillé teriyaki, Bok Choy et riz basmati

MENU CHAUD : BUFFET

Pour commander



(514)529-0789 poste 1



traiteur@lacchm.com





LES 5 À 7

Commande min 10 pers
Servis sur planche en bois

21\$

LE SIGNATURE QUÉBEC

Composé d'ingrédients locaux 100% du Québec

- Fromages fins (3 variétés/60g par pers.)
- Charcuteries (2 variétés/40g par pers.)
- Terrine (20g par pers.)
- Marinades de notre Bocalerie
- Confit d'oignon rouge
- Baguette et craquelins maison



LE FESTIF DE NOS CHAMPS

- Légumes grillés, herbes fraîches et réduction balsamique
- Tartinade selon l'inspiration de nos chefs
- Crudités de nos champs
- Mélange d'olives marinées maison
- Croustilles maison assaisonnées
- Pitas et craquelins

15\$



Pour commander



(514)529-0789 poste 1



traiteur@lacchm.com



Nos bouchées sont maintenant disponibles en forfait selon vos envies!
Vous pouvez également retrouver vos bouchées salées et sucrées à la carte.

Commande min 10 pers

Forfaits de 3, 5 et 8 bouchées!



LE MISE EN BOUCHE *8\$*

- Beignet de courgette et crème à la tomate séchée (végétarien)
- Tartelette de légumes grillés, fromage frais et miel (végétarien)
- Tataki de thon mariné à l'érable et mayo à la japonaise (sans gluten et sans lactose)

LES COCKTAILS



LE GOURMET *15\$*

- Beignet de courgette et crème à la tomate séchée (végétarien)
- Tartelette de légumes grillés, fromage frais et miel (végétarien)
- Falafel, hummus et fleur de la Ferme (végétalien et sans gluten)
- Tataki de thon mariné à l'érable et mayo à la japonaise (sans gluten et sans lactose)
- Mini burger à la viande fumée, fromage suisse, cornichon et moutarde douce à l'érable

LE GOURMAND *23\$*

- Beignet de courgette et crème à la tomate séchée (végétarien)
- Tartelette de légumes grillés, fromage frais et miel (végétarien)
- Falafel, hummus et fleur de la Ferme (végétalien et sans gluten)
- Pain Naan croustillant au sumac, muhammara et micro pousses (végétarien)
- Tataki de thon mariné à l'érable et mayo à la japonaise (sans gluten et sans lactose)
- Mousse de saumon fumé dans sa fine coupole de tortilla (sans gluten)
- Mini burger à la viande fumée, fromage suisse, cornichon et moutarde douce à l'érable
- Tartelette au citron et petits fruits

Pour commander



(514) 529-0789 poste 1



traiteur@lacchm.com



Commande min 10 pers

LES SALÉES VÉGÉTARIENNES 3\$/L'UNITÉ



- Beignet de courgette et crème à la tomate séchée
- Falafel, hummus et fleur de la Ferme (Végétalien et sans gluten)
- Tartelette de légumes grillés, fromage frais et miel
- Bouchée de tortilla croustillante, jacquier effiloché BBQ et légumes croquants marinés (Végétalien et sans gluten)
- Mini burger aux légumineuses, légumes grillés, mayo au pesto
- Pain Naan croustillant au sumac, muhammara et micro pousses

LES SALÉES VIANDE 3.50\$/L'UNITÉ

- Mini burger à la viande fumée, fromage suisse, cornichon, cueillette de nos champs et moutarde douce à l'érable
- Bouchée de canard et pruneau, sauce persillade (sans lactose)
- Petit chou, rillettes de dinde maison et moutarde à l'ancienne



LES SALÉES POISSON ET FRUITS DE MER

- Mousse de saumon fumé dans sa fine coupole de tortilla (sans gluten) 3.50\$
- Tataki de thon mariné à l'érable et mayo à la japonaise (sans gluten et sans lactose) 3.50\$
- Crevette géante grillée aux épices de Montréal et sauce BBQ maison (sans gluten et sans lactose) 4 \$

LES SUCRÉES

- Tartelette au citron et petits fruits 3.00\$
- Chou garni du moment 3.00\$
- Mini cupcake façon brownie 3.00\$
- Fraise trempée dans le chocolat (en saison) 2.00\$

Pour commander



(514)529-0789 poste 1



traiteur@lacchm.com



SANDWICHES 9\$/L'UNITÉ

Commande min 10 pers

- Tortilla, poulet grillé, guacamole, sauce BBQ, cheddar, oignons marinés de la Bocalerie et cueillette de nos champs
- Burger, galette de légumineuses, légumes grillés, cueillette de nos champs et mayonnaise au pesto
- Burger au poulet végétal à l'indienne, cueillette de nos champs, chutney de mangue et mayonnaise menthe et lime
- Sandwich focaccia à la dinde rôtie, tapenade d'olive, prosciutto, provolone et cueillette de nos champs
- Sandwich à la viande fumée sur pain bretzel, fromage suisse, cornichon et moutarde douce à l'érable

LES SALADES 4.50\$/100G

- Mélange de salades de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison
- Salade d'orzo façon fattouche
- Salade d'haricot vert, tomate cerise et vinaigrette classique
- Salade de chou et vinaigrette traditionnelle

PETITS PLAISIRS À SAVOURER À L'UNITÉ

- Mini viennoiserie (au choix) 1.75\$
- Muffin maison 2.25\$
- Mini muffin 1.75\$
- Biscuit 1.75\$
- Plateau de fruits frais tranchés 4.50\$
- Plateau de fromage cheddar (40g) 5.00\$
- Baguette et craquelins maison 2.00\$
- Plateau de légumes sauce trempette 4.50\$
- Plateau de charcuterie (2), terrine et ses garnitures 9.00\$
- Gaspacho 4.50\$
- Soupe du moment 4.50\$
- Salade de fruits et sirop maison infusé 4.50\$
- Muffin sans gluten et végétalien 3.75\$
- Biscuit sans gluten et végétalien 3.75\$

LES BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

- Café 12 tasses 28.00\$
- Café 50 tasses 110.00\$
- Thé et tisane 12 tasses 25.00\$
- Jus de fruits Héritage 77 (litre) 4.75\$
- Boisson locale en cannette (355ml) 3.50\$
- Jus de légumes (340ml) 2.50\$
- Eau minérale (355ml) 2.50\$
- Eau minérale (750ml) 4.50\$

Pour commander

(514)529-0789 poste 1

traiteure@lacchm.com





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

Service Traiteur



Pour commander



(514)529-0789 poste 1

traiteur@lacchm.com