

# 17 mars au 23 mai

# Temps des sucres

## Menu Traiteur



LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA MAISONNEUVE



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



Pour commander

 (514) 529-0789 poste 1  
 [traiteur@lacchm.com](mailto: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

11\$



## L'ACCUEIL *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

16\$

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

## LE SAC À LUNCH DE LA FERME

Tortilla, rôti de bœuf, cheddar,  
bébé épinard et mayonnaise façon  
béarnaise  
Croustilles maison assaisonnées  
Fruit de saison entier  
Biscuit



*Option Végétarienne*

## LE SAC À LUNCH VÉGÉ DE LA FERME

Tortilla, galette de champignons,  
chutney de poire au safran, fromage  
de chèvre frais, bébé épinard et  
mayonnaise  
Croustilles maison assaisonnées  
Fruit de saison entier  
Biscuit



**Option végétalien, sans gluten et sans lactose**

+2\$

# Salades repas

18\$



Sans  
gluten



Sans  
lactose



Végétarienne

## LA CÉSAR AU POULET

Laitue romaine, poulet rôti, pépite de bacon, tomate cerise, croûtons, copeaux de parmesan, micropousses de la Ferme et vinaigrette César

**Option végété disponible:** Sans bacon et avec lanières de poulet végétalien



Option Végétarienne



## LA FATTOUCHE

Laitue romaine, tofu mariné à l'aneth façon feta, concombre, tomate cerise, mélange de légumineuses, persil, pétales d'oignon rouge de notre Bocalerie, micropousses de la Ferme et vinaigrette Fattouche citron et sumac

## L'ASIATIQUE À L'ÉRABLE

Laitue romaine, tataki de thon mariné à l'érable et au sésame, riz, edamame, carotte, chou rouge mariné, micropousses de la Ferme et vinaigrette thaïe au chili doux et érable

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

+2,75\$



(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

# Menus froids

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

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

*Option Végétarienne*

## LE MENU INSPIRATION

20\$

Sandwich viande au choix de la cuisine  
Salade au choix de la cuisine  
Bouquet de légumes et trempette  
Dessert maison à l'érable

## LE MENU VÉGÉTARIEN INSPIRATION

Sandwich végétarien au choix de la cuisine  
Salade au choix de la cuisine  
Bouquet de légumes et trempette  
Dessert maison à l'érable

**MENU AU CHOIX DE LA CUISINE INSPIRÉ DE L'ARRIVAGE DES LÉGUMES FRAIS ET LOCAUX.**

## LE TEMPS DES SUCRES

Burger au jambon à l'érable, confit d'oignon, chou mariné et mayo à l'érable  
Salade de légumineuses et vinaigrette ranch  
Bouquet de légumes et trempette  
Dessert maison à l'érable

21\$



*Option Végétarienne*

## LE TEMPS DES SUCRES VÉGÉ

Sandwich focaccia au creton végété, confit d'oignon, bébé épinard et mayo à l'érable  
Rémoulade de céleri-rave à l'érable  
Bouquet de légumes et trempette  
Dessert maison à l'érable

# Buffet chaud

(livré chaud dans des thermos)

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



## LA CABANE À SUCRE

Soupe au pois végétarienne  
Salade de chou  
Jambon à l'érable et purée de  
pomme de terre  
Pain de campagne et beurre  
Pouding chômeur (servi chaud)

25\$

*Option Végétarienne*

## LA CABANE À SUCRE VÉGÉ

Soupe au pois végétarienne  
Salade de chou  
Ragoût végétarien de boulettes à  
l'érable  
Pain de campagne et beurre  
Pouding chômeur (servi chaud)



# 5 à 7 signature du Québec

## LE 5 À 7 SIGNATURE QUÉBEC

Servi sur planche de bois

21\$

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



## Bouchées

24\$



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

- **Orchidée farcie**  

Farce au fromage à la crème végane et pesto au basilic

- **Tartelette au fromage de chèvre et courge rôtie**

Tartelette, fromage de chèvre, courge rôtie, ciboulette et miel de nos ruches. (végétarienne)

- **Tataki de thon**  

Tataki de thon mariné à l'érable, ail et gingembre, sésame, servi avec mayo japonaise

- **Gâteau au maïs**

Petit gâteau salé au maïs et crème à la tomate séchée (végétarienne)

- **Mini burger au bœuf**

Mini pain burger viennois, rôti de bœuf, confit d'oignon rouge, bébé épinard et mayo béarnaise

- **Bouchée de tortilla au jacquier**  

Coupe de tortilla croustillante, jacquier effiloché BBQ, légumes croquants marinés

- **Feuilleté Spanakopita**

Pâte feuilletée, épinard, feta, ricotta, œuf, oignon, ail et aneth (végétarienne)

- **Concombre et tempeh laqué**  

Bouchée de tempeh mariné au garam masala et miel, mayo végane au miso, servi sur concombre



# Suppléments à la carte

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

## ACCOMPAGNEMENTS

- 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 et trempette ..... 4.50\$
- Plateau de charcuterie (2), terrine et ses garnitures ..... 9.00\$
- Soupe du moment ..... 4.50\$
- Salade verte, légume du jardin, vinaigrette maison ..... 4.50\$
- Mignardise ..... 2.50\$

## OPTIONS SANS GLUTEN ET VÉGÉTALIEN



- 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 (340ml) ..... 2.50\$
- Eau minérale (355ml) ..... 2.50\$
- Eau minérale (750ml) ..... 4.50\$



# Menu Traiteur

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

LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA MAISONNEUVE



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



(514)529-0789 poste 1

traiteur@lacchm.com

