



Service Traiteur

Menu de Noël

Effectif à partir du 17 novembre

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



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.





OPTION RETOURNZY TOUJOURS DISPONIBLE!

dès 10 convives nous sommes en mesure de vous accompagner dans une approche zéro déchet (pour les groupes de 100 et plus, des frais d'évènements s'appliquent) grâce à notre nouveau partenariat avec Retrounzy!



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



SAC À LUNCH

16\$ SUR LE POUCE

Ciabatta à la betterave, dinde tranchée, courge rôtie, fromage Le Douanier, sauce à l'ail noir et miel
Croustilles maison assaisonnées
Clémentine
Biscuit chocolat blanc et canneberge

SUR LE POUCE VÉGÉTARIEN

16\$

Pain burger à la pomme de terre et oignon vert, galette de courge, carotte et citrouille, mayo datte et gingembre, laitue
Croustilles maison assaisonnées
Clémentine
Biscuit chocolat blanc et canneberge



SALADE REPAS

LA FESTIVE 18\$

Sans gluten et sans lactose

Mélange de laitues, quinoa, betterave marinée, haricot vert, segments d'orange et vinaigrette aux agrumes

Choix de protéine:

Effiloché de dinde aux épices de Noël

OU

Gravlax de saumon maison à la betterave

OU

Falafels (*Végétalien*)

Pour accompagner vos salades repas :

- Dessert du moment (servi en bol compostable)
- Dessert du moment végétalien et sans gluten (servi en bol compostable) 2.75\$

MENU FROID (BOÎTE À LUNCH ET BUFFET)

21\$ INSPIRATION VÉGÉTARIEN

Sandwich du jour végétarien
Salade composée
Légumes de saison apprêtés selon
l'inspiration de nos chefs
Bûche de Noël

INSPIRATION 21\$

Sandwich du jour à la viande
Salade composée
Légumes de saison apprêtés selon
l'inspiration de nos chefs
Bûche de Noël

LE CÉLÉBRATION FROID 25\$

Option viande :

Pain focaccia aux herbes, effiloché de dinde, oignons caramélisés, tartinade à l'abricot et laitue

OU Option végétarienne/végétalienne :

Tortilla, falafels, mayo végétalienne datte et gingembre, chou mariné

OU Option poisson:

Pain brioché, salade de surimi, aneth et zeste de citron, laitue

Salade de céleri-rave, canneberge séchée, graines rôties, roquette et vinaigrette au cidre de pomme

Fromage fin québécois (40g/pers.)

Craquelins

Bûche de Noël





COFFRET SIGNATURE

34\$



HARMONIE DES JARDINS

Option végétarienne

Fromage Halloumi mariné et grillé sur lit de verdure, brocoli et courge rôtis, graine de courge, micropousse, chutney de canneberge.

OU

ÉCLAT MARIN

Option poisson

Gravlax de saumon maison à la betterave sur lit de verdure, légumes racines rôtis et vinaigrette aux agrumes

OU

TERRE GOURMANDE

Option viande

Dinde pochée sur lit de verdure, haricot vert, tomate cerise, micropousse et sauce aux épices de Noël

Tartelette à la tomate et oignon confits au thym, feta végétalien

(Végétalien)

Pain Naan croustillant au sumac, tartina de courge à l'orientale, grenade et micropousse *(Végétarien)*

Salade de céleri-rave, canneberge séchée, graines rôties, roquette et vinaigrette au cidre de pomme

Bûche de Noël



BUFFET CHAUD

Minimum de 10 personnes

30\$



LE CÉLÉBRATION CHAUD

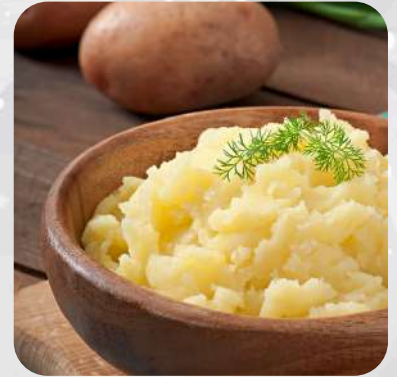
Potage à la courge et épices chaudes

Mélange de petites laitues, légumes de saison, canneberge séchée et vinaigrette à la moutarde

Poitrine de dinde pochée aux épices des Fêtes et sa sauce demi-glace crémée

Purée de pommes de terre et céleri-rave

Légumes racines glacés à l'huile d'olive et sirop d'érable



OU

Palette de bœuf confite

Purée de pommes de terre et céleri-rave

Légumes racines glacés à l'huile d'olive et sirop d'érable



OU

Pain de sarrasin et sa sauce demi-glace (végétalien et sans gluten)

Pommes de terre rissolées

Légumes racines glacés à l'huile d'olive et sirop d'érable

Pain de campagne et beurre

Bûche de Noël



Option disponible : Dessert végétalien et sans gluten

Extra :

Tourtière (6 portions) et 1 pot de marinade de notre Bocalerie

26\$





LES 5 À 7

LE SIGNATURE QUÉBEC 21\$

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

LES COCKTAILS

LE MISE EN BOUCHE 8\$

- Beignet de poireau, mousse de fromage et micropousse (*Végétarien*)
- Tartelette à la tomate et oignon confits au thym, feta végétalien (*Végétalien*)
- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave

LE GOURMAND 23\$

- Beignet de poireau, mousse de fromage et micropousse (*Végétarien*)
- Pain Naan croustillant au sumac, purée de courge à l'orientale, grenade et micropousse (*Végétarien*)
- Tartelette à la tomate et oignon confits au thym, feta végétalien (*Végétalien*)
- Falafel, hummus et micropousse (*Végétalien et sans gluten*)
- Salade de surimi et légumes croquants dans sa fine coupole de tortilla (*Sans gluten et sans lactose*)
- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave
- Mini burger, dinde tranchée, courge rôtie, fromage Le Douanier, sauce à l'ail noir et miel
- Tartelette poire Belle-Hélène



L'APÉRO 15\$

- Feuilleté au fromage
- Plateau de légumes et sauce trempette
- Mélange d'olives marinées
- Croustilles maison assaisonnées

LE GOURMET 15\$

- Beignet de poireau, mousse de fromage et micropousse (*Végétarien*)
- Tartelette à la tomate et oignon confits au thym, feta végétalien (*Végétalien*)
- Falafel, hummus et micropousse (*Végétalien et sans gluten*)
- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave
- Mini burger, dinde tranchée, courge rôtie, fromage Le Douanier, sauce à l'ail noir et miel





BOUCHÉES À LA CARTE

LES SALÉES VÉGÉTARIENNES *3\$/unité*

- Tartelette à la tomate et oignons confit au thym, feta végétalien (*Végétalien*)
- Falafel, hummus et micropousse (*Végétalien et sans gluten*)
- Cube de betterave mariné à l'orange, compotée de fenouil et graine de courge rôtie (*Végétalien et sans gluten*)
- Beignet de poireau, mousse de fromage et micropousse
- Pain Naan croustillant au sumac, purée de courge à l'orientale, grenade et micropousse
- Mini burger, galette de courge, carotte et citrouille, mayo datte et gingembre, laitue

LES SALÉES POISSON ET FRUITS DE MER

- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave 3.50\$
- Salade de surimi et légumes croquants dans sa fine coupole de tortilla (*Sans gluten et sans lactose*)..... 3.50\$
- Crevette géante grillée et sauce Chamoy à l'abricot (*sans gluten et sans lactose*) 4.00\$

LES SALÉES VIANDE *3.50\$/unité*

- Bouchée de canard et pruneau, sauce persillade (*Sans gluten et sans lactose*)
- Petit chou, rillettes de dinde et compotée de pomme et canneberge
- Mini burger, dinde tranchée, courge rôtie, fromage Le Douanier, sauce à l'ail noir et miel

LES SUCRÉES *3\$/unité*

- Tartelette poire Belle-Hélène
 - Chou garni du moment
 - Mini cupcake au chocolat, confiture à la canneberge et ganache au chocolat blanc montée
 - Rose des sables de Noël aux fruits séchés
- 



À LA CARTE



SANDWICHES À LA CARTE *9\$/unité*

- Pain burger à la pomme de terre et oignon vert, galette de courge, carotte et citrouille, mayo datte et gingembre, laitue
- Ciabatta à la betterave, dinde tranchée, courge rôtie, fromage Le Douanier, sauce à l'ail noir et miel
- Pain focaccia aux herbes, effiloché de dinde, oignons caramélisés, tartina à l'abricot et laitue
- Tortilla, falafels, mayo végétalienne datte et gingembre, chou mariné
- Pain brioché, salade de surimi, aneth et zeste de citron, laitue

SALADES À LA CARTE *4.50\$/100g*

- Salade de céleri-rave, canneberge séchée, graines rôties, roquette et vinaigrette au cidre de pomme
- Mélange de petites laitues, légumes de saison, canneberge séchée et vinaigrette à la moutarde

SUPPLÉMENTS À LA CARTE :

- 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 sauce trempette 4.50\$
- Plateau de charcuterie (2), terrine et ses garnitures 9.00\$
- 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\$

BOISSONS

- 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\$
 - Jus de fruits Héritage 77 (350ml) 3.50\$
 - Boisson locale en cannette (355ml) 3.50\$
 - Jus de légumes (340ml) 2.50\$
 - Eau gazéifiée Onibi (355ml) 2.50\$
 - Eau minérale (355ml) 2.50\$
 - Eau minérale (750ml) 4.50\$
- 



*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

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

