



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

Menu D'hiver

Effectif à partir du 19 janvier

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.

Service Traiteur

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.



La CCHM continue son partenariat avec l'organisme **Retournzy*** !

*Retournzy est une entreprise proposant des contenants alimentaires réutilisables.

Dès 10 convives nous sommes 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).

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*

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

SUR LE POUCE **VÉGÉTARIEN** **16\$**

Burger à la pomme de terre et oignon vert, galette de courge, carotte et citrouille, sauce à la pomme et cari, marinade de la CCHM et laitue
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison
Biscuit



16\$ SUR LE POUCE

Ciabatta à la betterave, dinde tranchée, fenouil grillé, fromage de chèvre, sauce à l'ail noir et au miel
Croustilles maison assaisonnées
Fruit de saison
Biscuit





L'APHRODITE 18\$

Végétalien

Orzo, légumes grillés, feta végétalien, méli-mélo d'olives, concombre, laitue, micropousse et vinaigrette Romesco

18\$ **LA KANIKAMA**

Sans gluten et sans lactose

Salade de surimi, riz assaisonné, chou rouge, carotte, daikon mariné, edamame, laitue, micropousse et vinaigrette mangue et sésame



LA SARASVATI 18\$

Sans gluten

Salade de poulet, légèrement relevée, quinoa, pois chiche grillé, brocoli rôti, tomate cerise, laitue et vinaigrette crémeuse à l'indienne



Dessert du moment pour accompagner vos salades repas

2.75\$

Dessert du moment végétalien et sans gluten pour accompagner vos salades repas (servi en bol compostable)

2.75\$



VÉGÉTARIEN

34\$ JARDIN DES DÉLICES

Tartelette à la tomate et oignons confit au thym, feta végétalien (végétalien)

Pain Naan croustillant au sumac, tartinade de courge à l'orientale, grenade et micropousse (végétarien)

Salade d'orzo, brocoli grillé et vinaigrette Romesco

Halloumi grillé sur lit de verdure, légumes grillés, quinoa et sauce chimichurri

Délice du jour



POISSON

ÉCUME & SAVEURS 34\$

Tartelette à la tomate et oignons confit au thym, feta végétalien (végétalien)

Pain Naan croustillant au sumac, tartinade de courge à l'orientale, grenade et micropousse (végétarien)

Salade de betterave, vinaigrette crémeuse au chèvre

Thon grillé sur lit de verdure, brocoli et courge rôtis, micropousse et sauce aigre-douce aux agrumes

Délice du jour



VIANDE

SUPRÊME FERMIER 34\$

Tartelette à la tomate et oignons confit au thym, feta végétalien (végétalien)

Pain Naan croustillant au sumac, tartinade de courge à l'orientale, grenade et micropousse (végétarien)

Salade de courge, quinoa, chou rouge et grenade, vinaigrette au cidre de pomme

Dinde sur son lit de verdure, haricot vert façon persillade, tomate cerise, graine de citrouille, micropousse et sauce aux poivrons rouges

Délice du jour

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

L'INSPIRATION

21\$

Sandwich du jour à la viande
Salade composée
Légumes de nos récoltes*
Dessert maison du moment

L'INSPIRATION VÉGÉTARIENNE

21\$

Sandwich du jour végétarien
Salade composée
Légumes de nos récoltes*
Dessert maison du moment

**Légumes de nos récoltes apprêtés selon l'inspiration de nos chefs (ex: plateau de légumes grillés, poireaux vinaigrette, tomates et concombres du jardin et fromage frais, ...)*

22\$

L'ABBAYE

Végétarien

Focaccia, fromage de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, rémoulade, pomme rôtie et laitue
Salade de lentilles et légumes
Salade de betterave et vinaigrette crémeuse au chèvre
Dessert maison du moment



LE CHAMPÊTRE 22\$

Burger, longe de porc, courge rôtie, dijonnaise à l'ancienne et laitue
Salade d'orzo, brocoli grillé et vinaigrette Romesco
Bouquet de crudités, sauce trempette
Dessert maison du moment

22\$

LE SHÉHÉRAZADE

Tortilla, salade de poulet croquante, sauce Chamoy à l'abricot et laitue
Salade de courge, quinoa, chou rouge, persil frais et grenade, vinaigrette au cidre de pomme
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'HIVERNAL VÉGÉTARIEN

25\$

Soupe selon l'inspiration de nos chefs

Laitues de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison

Moussaka végétarienne

OU

Chili végétarien et salsa de légumes racines grillés; crème sure et tortilla

Dessert maison du moment



L'HIVERNAL:

25\$

Soupe selon l'inspiration de nos chefs

Laitues de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison

Bœuf bourguignon et grelots de pomme de terre

OU

Quiche lorraine

Pain et beurre

Dessert maison du moment





TERROIR EN COULEURS

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

15\$

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



Commande min 10 pers

LE MISE EN BOUCHE 8\$

3 bouchées salées

- Beignet de poireau, crème sure et brunoise de pomme (*végétarien*)
- Tartelette à la tomate et oignon confit au thym, fromage feta végétalien (*végétalien*)
- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave



LE GOURMET 15\$

5 bouchées salées

- Beignet de poireau, crème sure et brunoise de pomme (*végétarien*)
- Tartelette à la tomate et oignons confit au thym, feta végétalien (*végétalien*)
- Falafel, hummus et fleur de la Ferme (*végétalien et sans gluten*)
- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave
- Mini burger, longe de porc, courge rôtie, dijonnaise à l'ancienne et laitue

LE GOURMAND 23\$

7 bouchées salées + 1 sucrée

- Beignet de poireau, crème sure et brunoise de pomme (*végétarien*)
- Pain Naan croustillant au sumac, purée de courge à l'orientale, grenade et micropousse (*végétarien*)
- Tartelette à la tomate et oignons confit au thym, feta végétalien (*végétalien*)
- Falafel, hummus et fleur de la Ferme (*végétalien et sans gluten*)
- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave
- Mini burger, longe de porc, courge rôtie, dijonnaise à l'ancienne et laitue
- Salade de surimi et légumes croquants dans sa fine coupole de tortilla (*sans gluten et sans lactose*)
- Tartelette poire Belle-Hélène

Commande min 10 personnes par bouchée

LES SALÉES VÉGÉTARIENNES 3\$/L'UNITÉ



- Tartelette à la tomate et oignons confit au thym, feta végétalien (*Végétalien*)
- Falafel, hummus et fleur de la Ferme (*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, crème sure et brunoise de pomme
- Pain Naan croustillant au sumac, purée de courge à l'orientale, grenade et micropousse
- Mini burger, galette de courge, carotte et citrouille, sauce à la pomme et cari, marinade de la CCHM et laitue

LES SALÉES VIANDE 3.50\$/L'UNITÉ

- Bouchée de canard et pruneau, sauce persillade (*sans gluten et sans lactose*)
- Petit chou, rillettes de dinde compotée de pomme caramélisée
- Mini burger, longe de porc, courge rôtie, dijonnaise à l'ancienne et 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 et sauce Chamoy à l'abricot (*sans gluten et sans lactose*) 4.00\$

LES SUCRÉES

- Tartelette poire Belle-Hélène 3.00\$
- Chou garni du moment 3.00\$
- Mini cupcake canneberge et ganache au chocolat blanc 3.00\$
- Bouchée croustillante au chocolat et fruits séchés (*végétalien et sans gluten*) 3.00\$

SANDWICHES 9\$/L'UNITÉ

Commande min 10 pers

- Burger à la pomme de terre et oignon vert, galette de courge, carotte citrouille, sauce à la pomme et cari, marinade de la CCHM et laitue
- Focaccia, fromage de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, rémoulade, pomme rôtie et laitue
- Ciabatta à la betterave, dinde tranchée, fenouil grillé, fromage de chèvre, sauce à l'ail noir et miel
- Burger, longe de porc, courge rôtie, dijonnaise à l'ancienne et laitue
- Tortilla, salade de poulet croquante, sauce Chamoy à l'abricot et laitue

LES SALADES 4.50\$/100G

- Laitues de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison
- Salade de lentilles et légumes
- Salade de betterave et vinaigrette crémeuse au chèvre
- Salade d'orzo, brocoli grillé et vinaigrette Romesco
- Salade de courge, quinoa, chou rouge, persil frais et grenade, vinaigrette au cidre de pomme

PETITS PLAISIRS À SAVOURER À L'UNITÉ

- 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\$

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\$
- Jus de fruits Héritage 77 (350ml) 3.50\$
- Boisson locale en cannette (355ml) 3.50\$
- Jus de légumes (340ml) 2.50\$
- Eau gazeifiée 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.*