



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

# Menu D'hiver

Effectif à partir du 29 septembre

## Service Traiteur



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.*

# 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'événements s'appliquent*).

Pour commander



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

[traiteur@lacchm.com](mailto: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

# SALADE REPAS



## L'APHRODITE *18\$*

Végétalien

Orzo, légumes grillés, feta végétalien, mélange d'olives, concombre, laitue, micropousse et vinaigrette Romesco

*18\$*

## LA KANIKAMA

*Sans gluten et sans lactose*

Salade de surimi, riz assaisonné, chou rouge, carotte, daïkon 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\$*

## 348 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 348

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

### SUPRÈME FERMIER 348

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, remoulade, pomme rôtie et laitue
- Salade de lentilles et légumes
- Salade de betterave et vinaigrette crèmeuse au chèvre
- 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
- Légumes de nos récoltes\*
- 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
- Légumes de nos récoltes\*
- Dessert maison du moment



# MENU CHAUD : BUFFET

*Livré chaud en cambro*

**Commande minimum pour 10 personnes**

*Les fournitures, services et livraison sont en sus*

## 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

B  euf 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

158

Commande min 10 pers

**Servis sur planche en bois**

218

## 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



# LES COCKTAILS

## LE MISE EN BOUCHE **8€**

3 bouchées salées

- Beignet de poireau, crème sure et brunoise de pomme (**végétarien**)
- Tartelette à la tomate confite et fromage feta végétalien, salade de pêche, micropousse et réduction balsamique (**végétalien**)
- Mini blini, tartinade de betterave et chèvre, gravlax maison à la betterave



Commande min 10 pers

## 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 ganache chocolat blanc et gelée de canneberge 3.00\$
- Bouchée croustillante au chocolat et fruits séchés (**végétalien et sans gluten**) 3.00\$

## SANDWICHS 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 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](mailto:traiteur@lacchm.com)

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