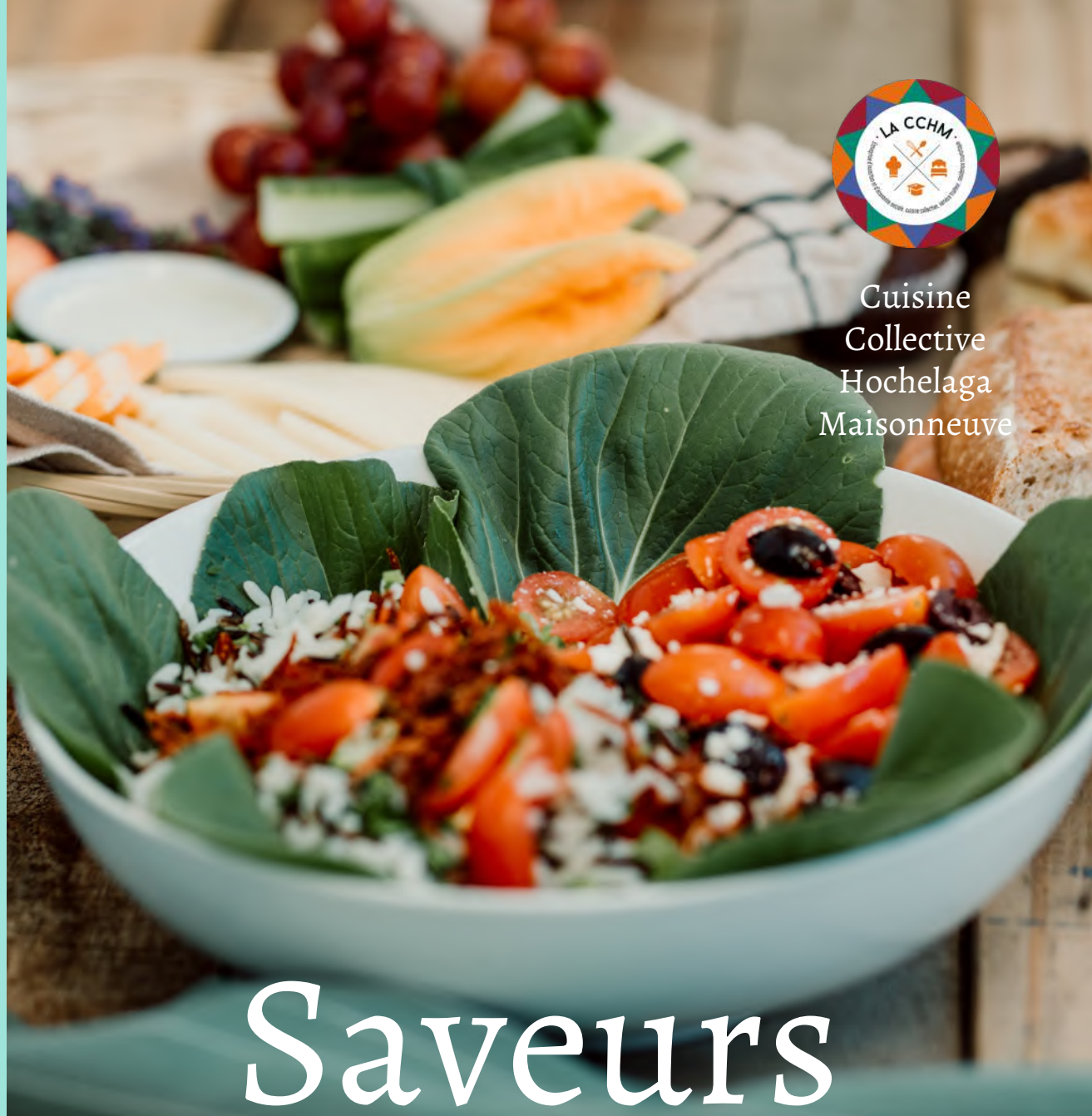




Cuisine
Collective
Hochelaga
Maisonneuve



Saveurs Estivales

Effectif à partir du lundi 20 avril jusqu'au vendredi 2 octobre

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



Pour commander :
Service Traiteur
traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1

En raison de notre statut d'OBNL, nous n'appliquons pas de taxes de vente sur le prix indiqué.

La saison des saveurs

En détail

Cliquez sur ce que vous souhaitez consulter!

Pauses et déjeuners

Sacs à lunch

Salades repas*

Coffrets Signature*

Menu froid *boite à lunch et buffet**

Menu Chaud *buffet*

Les 5 à 7

Les cocktails

À la carte *les bouchées*

les sandwiches et les salades

les suppléments et les boissons

*L'option **Retournzy** est disponible (avec des frais supplémentaires pour les grands groupes)
pour un repas zéro déchet!



Pour commander
traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1



Informations



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



Nos plats sont soigneusement élaborés et rehaussés par les légumes de notre ferme en fonction des récoltes.

Une opportunité de bénéficier de produits locaux de qualité et en circuit court.

Allergies / Intolérances



Sans lactose



Sans gluten



Végétalien

Pauses et déjeuners

L'accueil 11\$

2 mini viennoiseries

Fruits frais coupés

Fromage cheddar du Québec


Commande minimum de 10 personnes

L'accueil 12\$

sans gluten et sans lactose  

  1 muffin végétalien et sans gluten

Fruits frais coupés

 Fromage cheddar sans lactose

Commande minimum de 5 personnes

traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1



Sacs à lunch 16\$

Commande minimum de 5 personnes

Sur le pouce

Pain panini, dinde tranchée, fromage suisse, laitue et mayo épicée aux cornichons

Croustilles maison assaisonnées

Fruit de saison

Biscuit

Sur le pouce végétarien

Tortilla, tartina de tofu et raisins secs, carotte râpée et mayo au garam masala et miel de nos ruches

Croustilles maison assaisonnées

Fruit de saison

Biscuit



Récoltes en saison de notre Ferme



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1

Salades Repas 18\$

Commande minimum de 5 personnes



Tokyo *végétalien et sans gluten*

Pépites de tofu croustillant au sésame, nouilles de riz, **laitues variées**, **carotte râpée**, **poivron**, edamame, **micropousse** et vinaigrette crémeuse à l'asiatique



San Francisco

Poulet rôti, œuf cuit dur, **laitues variées**, **tomate cerise**, avocat, croûtons, **micropousse** et vinaigrette **aux fines herbes de la CCHM**



Stockholm *sans gluten et sans lactose*

Tataki de thon, pomme de terre grelot, **laitues variées**, **radis**, **concombre**, **tomate cerise**, **micropousse** et vinaigrette **Senap**



Dessert du moment pour salade repas: 2.75\$

Dessert du moment végétalien et sans gluten pour salade repas: 2.75\$  



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1



Récoltes en saison de notre Ferme

Coffrets Signature 34\$

Commande minimum de 5 personnes

Uniquement disponible avec l'option Retourzny.



Santorini (végétarien)

Tartelette au fromage à la crème végétalien au **basilic** et bruschetta de **tomate** et fruit de saison (végétalien) 

Pain naan croustillant, tartinade à la **carotte** et pickles de **carotte** à l'**aneth** de notre Ferme

Salade de farfalle, olive, **courgette grillée**, tomate et vinaigrette au **basilic**

Halloumi grillé de la fromagerie Nouvelle France, **laitue**, **tomate**, **oignon vert**, **concombre**, coeur d'artichaut rôti, **poivron**, graines de courge, **micropousse** et vinaigrette aux **fines herbes** de la CCHM

Délice du jour



Angkor (viande)

Tartelette au fromage à la crème végétalien au **basilic** et bruschetta de **tomate** et fruit de saison (végétalien) 

Pain naan croustillant, tartinade à la **carotte** et pickles de **carotte** à l'**aneth** de notre Ferme


Salade d'edamame, **radis**, **carotte** et vinaigrette crémeuse à l'asiatique

Poulet rôti, **laitue**, nouilles de riz, **carotte rapée**, **concombre**, **haricot vert**, tomate, graines de tournesol, **coriandre fraîche** et vinaigrette nuoc mam

Délice du jour



Cuzco (poisson)

Tartelette au fromage à la crème végétalien au **basilic** et bruschetta de **tomate** et fruit de saison (végétalien) 

Pain naan croustillant, tartinade à la **carotte** et pickles de **carotte** à l'**aneth** de notre Ferme

Salade de **tomate cerise**, mangue, avocat, **concombre** et vinaigrette à l'huile d'olive et citron

Crevettes nordiques, **laitue**, **concombre**, **oignon vert**, **radis**, maïs croustillant, **micropousse** et vinaigrette leche de tigre

Délice du jour



Récoltes en saison de notre Ferme



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1

Menu froid

Récoltes en saison de notre Ferme



Commande minimum de 10 personnes en buffet et 5 personnes en boîte à lunch



Inspiration 21\$

Les menu Inspiration sont élaborés par nos chefs selon les récoltes et arrivages de notre Ferme

Végétarien

Sandwich du jour à la viande Sandwich du jour végétarien
Salade composée Salade composée

Légumes de nos récoltes apprêtés selon l'inspiration de nos chefs Légumes de nos récoltes apprêtés selon l'inspiration de nos chefs
Dessert maison du moment Dessert maison du moment

  Sandwich du jour végétalien et sans gluten +1\$

22\$



Barcelone

Ciabatta à la betterave et oignon, galette de maïs, aubergine marinée, laitue et mayo à la tomate séchée

Salade de farfalle, olive, courgette grillée, tomate et vinaigrette au basilic

Légumes de nos récoltes apprêtés selon l'inspiration de nos chefs

Dessert maison du moment



Hanoi 22\$

Bánh mi au poulet rôti sur pain panini, légumes marinés, concombre, herbes fraîches et mayo sriracha

Salade d'edamame, radis, carotte et vinaigrette crémeuse à l'asiatique

Légumes de nos récoltes apprêtés selon l'inspiration de nos chefs

Dessert maison du moment



Mexico 22\$

Burrito à l'effiloché de bœuf, riz, haricot rouge, cheddar, poivron rouge, laitue et mayo à la coriandre et lime

Salade de tomate cerise, mangue, avocat, concombre et vinaigrette à l'huile d'olive et citron

Salade d'haricot vert, persil frais et vinaigrette au poivron grillé

Dessert maison du moment



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1

Menu chaud

Commande minimum de 10 personnes

25\$

Saveur estivale végétarien

Plateau de légumes de nos récoltes ou soupe selon l'inspiration de nos chefs

Mélange de laitues de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison

Quiche aux légumes

Ou

Rotolo ricotta et portobello, sauce putanesca
Pain et beurre

Dessert maison du moment

Saveur estivale

Plateau de légumes de nos récoltes ou soupe selon l'inspiration de nos chefs

Mélange de laitues de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison

Tajine de poulet et semoule

Ou

Filet de porc au pruneau et pommes de terre rôties
Pain et beurre

Dessert maison du moment



Récoltes en saison de notre Ferme



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1



Les 5 à 7

Commande minimum de 10 personnes

Format buffet uniquement

Signature du Québec 21\$

Fromages fins (3 variétés/60g par pers.)

Charcuteries (2 variétés/40g par pers.)

Terrine (20g par pers.)

Marinades de la CCHM

Confit d'oignon rouge

Baguette et craquelins maison

Terroir en couleurs 15\$

Légumes grillés, herbes fraîches et réduction balsamique

Tartinade selon l'inspiration de nos chefs

Crudités de nos jardins

Mélange d'olives marinées

Croustilles maison assaisonnées

Pitas et craquelins maison



Récoltes en saison de notre Ferme





traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1





Cocktail

Commande minimum de 10 personnes





Mise en bouche 8\$

- Mini cupcake pizza Margherita (végétarien et sans gluten) 
- Tartelette au fromage à la crème végétalien au basilic et bruschetta de tomate et fruit de saison (végétalien) 
- Tataki de thon sur blini et sa tartinade à la câpre

Le Gourmet 15\$

- Mini cupcake pizza Margherita (végétarien et sans gluten) 
- Tartelette au fromage à la crème végétalien au basilic et bruschetta de tomate et fruit de saison (végétalien) 
- Fond d'artichaut mariné, tapenade d'olive verte et citron confit et tomate cerise (végétalien et sans gluten)  
- Tataki de thon sur blini et sa tartinade à la câpre
- Petit chou à la mousse de poulet et sa garniture à la Waldorf

Le Gourmand 23\$

- Mini cupcake pizza Margherita (végétarien et sans gluten) 
- Pain naan croustillant, tartinade à la carotte et pickles de carotte à l'aneth de notre Ferme
- Tartelette au fromage à la crème végétalien au basilic et bruschetta de tomate et fruit de saison (végétalien)
- Fond d'artichaut mariné, tapenade d'olive verte et citron confit et tomate cerise (végétalien et sans gluten)  
- Tataki de thon sur blini et sa tartinade à la câpre
- Petit chou à la mousse de poulet et sa garniture à la Waldorf
- Grelot de pomme de terre, canard fumé et tartinade de chèvre et miel de nos ruches (sans gluten) 
- Tartelette lime et ganache au chocolat noir



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1









Récoltes en saison de notre Ferme

Bouchées à la carte

Commande minimum de 10 personnes


Salées végétariennes 3\$/unité

- Pain naan croustillant, tartinade à la **carotte** et pickles de **carotte** à l'**aneth** de notre Ferme
- Mini cupcake pizza Margherita (*sans gluten*) 
- Tartelette au fromage à la crème végétalien au **basilic** et bruschetta de **tomate** et fruit de saison (*végétalien*) 
- Fond d'artichaut mariné, tapenade d'olive verte au citron confit et **tomate cerise** (*végétalien et sans gluten*)  
- Melon compressé à l'anis et fromage halloumi grillé végétalien (*végétalien et sans gluten*)  

Salées poisson et fruits de mer 3.50\$/unité

- Salade de crevette **verte** à l'asiatique dans sa fine coupole de tortilla (*sans gluten et sans lactose*)  
- Tataki de thon sur blini et sa tartinade à la cêpre



Salées viande 3.50\$/unité

- Grelot de pomme de terre, canard fumé et tartinade de chèvre et **miel de nos ruches** (*sans gluten*) 
- Petit chou à la mousse de poulet et sa garniture à la Waldorf

Mini-Sandwichs 3.50\$/unité

- Mini burger, galette de maïs, aubergine marinée, **laitue** et mayo à la tomate séchée
- Mini Bánh mi au poulet rôti, **légumes** marinés, **concombre**, **herbes fraîches** et mayo épicé
- Mini guédille aux crevettes à l'**aneth** et citron

Sucrées 3\$/unité

- Tartelette lime et ganache au chocolat noir
- Cannoli façon gâteau au fromage
- Chou garni du moment
- Mini cupcake à la **courgette** et sa crème chantilly végétalienne (*végétalien et sans gluten*)  



Récoltes en saison de notre Ferme



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1

À la carte

Commande minimum de 10 personnes

Sandwichs à la carte 9\$/unité

- Pain panini, dinde tranchée, fromage suisse, laitue et mayo épicée aux cornichons
- Tortilla, tartinade de tofu et raisins secs, carotte râpée et mayo au garam masala et miel de nos ruches
- Ciabatta à la betterave et oignon, galette de maïs, aubergine marinée, laitue et mayo à la tomate séchée
- Bánh mi au poulet rôti sur pain panini, légumes marinés de la CCHM, concombre, herbes fraîches et mayo sriracha
- Burrito à l'effiloché de bœuf, riz, haricot rouge, cheddar, poivron rouge et mayo à la coriandre et lime

Salades à la carte 4.5\$/100g

- Mélange de laitues de nos arrivages, légumes du jardin et vinaigrette maison
- Salade de farfalle, olive, courgette grillée, tomate et vinaigrette au basilic
- Salade d'edamame, radis, carotte et vinaigrette crémeuse à l'asiatique
- Salade de tomate cerise, mangue, avocat, concombre et vinaigrette à l'huile d'olive et citron
- Salade d'haricot vert, persil frais et vinaigrette au poivron grillé







traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1



Récoltes en saison de notre Ferme

Suppléments à la carte

Commande minimum de 10 personnes

- Mini viennoiserie (au choix) / l'unité 1.75\$
- Muffin maison 2.25\$
- Mini muffin 1.75\$
- Biscuit 1.75\$
- Parfait (yogourt et purée de fruits) servi en bol compostable 4.50\$
- 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\$
- Boisson locale en cannette (355ml) 3.50\$
- Eau gazéifiée Onibi (355 ml) 2.50\$
- Jus de légumes (340ml) 2.50\$
- Eau minérale (355ml) 2.50\$
- Eau minérale (750ml) 4.50\$



traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1



Récoltes en saison de notre Ferme



Cuisine collective Hochelaga Maisonneuve



Service Traiteur
traiteur@lacchm.com
514-529-0789 poste 1

