

Service de traiteur



MENU

Matin

Muffin du jour3
P'tit viennoiserie....3
Croissants aux amandes....4.5
Salade de fruits frais6
Parfait aux fruits et graines de chia....6
Chausson feuilleté jambon, béchamel, fromage....7.5
Muffin anglais, oeuf, fromage, bacon ou jambon....7
Sandwich, oeuf, tomates, avocats...6
Fruits de saison: 2,75

Café...3,5
Thé....3,5
Café de spécialité (au restaurant)
Jus fruits....4
Jus fruits frais 7
Smoothie 7
Soda 3,5
Eau. 2
Eau minérale. 4,5

Formule matin:

Café, viennoiserie ou muffin du jour....6
Café, jus, viennoiserie ou muffin....8
Café, jus, muffin anglais déjeuner....12
Pour les formules: Café de spécialité (au restaurant)....

Pause

Muffin du jour3

Mini croissants....3

Croissants aux amandes....4.5

Salade de fruits frais6

Brochette de fruits4.5

(Ananas au caramel de curry, fraise et basilic)

Biscuits maison1,5

(Sablés chocolat noix de grenoble;
sablé amandes, abricots secs)

Fruits de saison tranchés2,75

Dessert maison....4,5

(Brownie, carré aux dattes, financier aux amandes, gâteau citron)

Boissons variées

Café, thé

Café de spécialité (au restaurant)

Midi

Les formules

Formule soupe, salade & dessert.....15

Formule sandwich ou wraps, soupe ou salade & dessert.....21

Formule quiche (végétarienne ou non), croque-Monsieur, ou croque tomates,
avec salade verte, soupe ou salade & dessert....25

Sodas, jus

Biere ou vin

Café, thé

Cafe de spécialité (au restaurant)

Les choix de sandwiches et wraps

Sandwich type paninis 11\$ seul

Sandwich poulet, avocats, boconcinni, coriandre fraîche et mayo siracha (+1)

Sandwich jambon, bacon, suisse, estragon

Sandwich proscuitto, pesto, parmesan, tomates confites

Sandwich pesto, légumes grillés et fromage de chèvre

Pain bagnat au thon

Sandwich de crudités et œufs

Wraps 10\$ seul

Wrap au poulet, mangues, coriandre, curry, pommes et raisin secs

Wrap au porc à la japonaise

Wrap au thon épicé, céleri et pommes

5 @ 7

Tapas et bouchées

- Poulet au satay et mayonnaise a la Coriandre et lime....4,5
 - Poulet frit su panko, mayonnaise au BBQ....4
 - Boeuf, chumichuri.... 5.5
 - Kefta d'agneau....4.5
 - Feuilleté de saucisse...4
 - Won ton frits joue de boeuf et champignons....4,5
 - Feuilleté jambon, béchamel....5
 - Arancini au chorizo & fenouil, sauce rouille....5
 - Accras de saumon, sauce chien....5
 - Arancini au saumon & sauce Tartare....5
 - Blinis crevettes, aneth....4.5
- Bagel rilette de saumon fumé au fromage à la crème....4
 - Boulette de poisson à l'anglaise, sauce tartare....4
 - Crevette tempura, coriandre & lime....4,5
 - Feuilleté duxelle de champignons....3.5
 - Oeuf mimosa....3,5
 - Tomates, boconcinni, basilic....4
 - Falafel au sumac & hummus....4,5
 - Arancini aux champignons sauvages....4,5
 - Tortilla de papas....3,5
 - Tian de légumes grillés....4
 - Won ton Frit choux nappa et champignons....4
 - Cuillère Chachouka, lime, coriandre fraîche....3,5
 - Briouats farcis epinards/ricotta....4
 - Canapé de mousse de foie de volaille....4
 - Chorizo, saucissons.....5
 - Quiche...4
 - Fromage Qc....5
 - Cheddar....3,5
 - Legumes croquants et trempette....4.5
 - Brochette de fruits4,5
 - (Ananas au caramel de curry, fraise et basilic)
- Mousse au chocolat royale, éclats de pistaches pralinées....5,5

Repas en formule Table D'hôte

Soupe ou salade et dessert maison inclus

Orge perlé aux légumes grillés, sauce à l'estragon....24
Liguini endamame, ricotta & crème d'herbes fraîches....23
Tartine frottée à l'ail, Chachouka, coriandre fraîche et lime....25

Salade de Lentilles aux petits légumes....23
Salade poulet, quinoa, avocats, tomates et herbes fraîches....26
Salade de Boeuf, betteraves, orge, légumes grillés & tomates confites.....28

Pavé de saumon, riz au curcuma et légumes de saison...32
(sauce aux herbes f., citron & noisettes grillées ou au curry, ou sauce vierge)
Chaudrée aux fruits de mer et poisson.....30
Fish & chips, sauce tartare....27

Escalopes de poulet, riz pilaf, ratatouille....30
(sauce à la moutarde, ou à l'estragon, ou aux champignons sauvages)
Bavette de boeuf grillé, frites et salade verte.....35
(Sauce béarnaise, ou aux champignons sauvages, ou aux fromage bleu)
Boeuf bourguignon et tagliatelles....33

Soupe du jour....6,5
Salade du marché....4,5

Brownie au chocolat et crème glacée vanille....7
Gateau carottes....3.5
Crème glacée et cigarette gaufree....4
Mousse au chocolat.....10

Nous vous offrons une cuisine maison, qui part du produit de base que nous transformons dans la MDD. Nos prix reflètent le travail nécessaire à la réalisation de ses recettes et le soin que nous apportons à respecter les principes du développement durable. Nos services sont toujours fournis avec une vaisselle lavable et réutilisable, nous évitons l'usage de plastique.

Vous avez des envies spéciales, des demandes particulières, n'hésitez pas à nous joindre 514-439-4999, zin.zin.rca@gmail.com

Nous avons un permis d'alcool et une liste complète de bières de microbrasserie, de vins d'importation privée, de cocktails etc...
Menu fourni sur demande

Vous avez des demandes spéciales spéciales, n'hésitez pas à nous en faire part, nous avons une cuisine complète qui permet d'être créatif.

Pour le service en assiette des plats maximum deux choix par groupe. Réservé aux groupe de plus que 20.

Les prix sont par personnes
Taxes et service ajoutés en sus

Commandes et quantité confirmées minimum une semaine d'avance
Dépôt provisionnel de 20% non remboursable si annulation dans les 15 jours précédents l'évènement

Pour vos événements à la Maison du Développement Durable nous nous occupons de tous, livré dans votre salle selon vos besoins.