



# Service de traiteur

## Matin

Muffin du jour ...3

Viennoiserie...3

Viennoiserie végétane...4,5

Croissants aux amandes...4.5

Salade de fruits frais ...6

Parfait aux fruits & graines de chia...6

Chausson feuilleté jambon, béchamel, fromage...7.5

Muffin anglais, oeuf, fromage, bacon ou jambon...7

Sandwich, oeuf, tomates, avocats...6

Toast aux avocats & tomate confite...5,5

Fruits de saison tranchés: 3

Notre service de café comprends toujours:

Du café bio et équitable torréfié localement

De l'eau chaude avec une variété de thé et tisane

& un service d'eau fraîche

Le tout installé dans votre salle avec de la vraie vaisselle

3,5

Café de spécialité (au restaurant)

Jus fruits...4,5

Jus fruits frais 7

Smoothie 7

Soda 3,5

Service d'eau. 2

Eau minérale. 4,5

## Formule matin:

Café, thé/tisane, eau fraîche, viennoiserie ou muffin du jour...6

Café, thé/tisane, eau fraîche, jus, viennoiserie ou muffin...8

Café, thé/tisane, eau fraîche, jus, muffin anglais déjeuner...12

## Pause

Muffin du jour ....3

Croissants...3

Croissants aux amandes...4.5

Salade de fruits frais ...6

Brochette de fruits ...4.5

(Ananas au caramel de curry, fraise et basilic)

Biscuits maison ...1,5

(Sablés chocolat noix de grenoble;

sablé amandes, abricots secs)

Fruits de saison tranchés ....3

Dessert maison...5

(Brownie au chocolat, carré aux dattes, financier aux amandes, gâteau citron, ou orange, ou bananes et chocolat)

Boissons variées

Café, thé

Café de spécialité (au restaurant)

## Midi ou soir

Pour le dîner nous vous proposons deux types de formules, une chaude, l'autre froide.

### Les formules froides

( soupe ou salade, sandwich, wrap, quiche ou croque, dessert maison)

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

( Service en format buffet dans votre salle )

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

( Service en format buffet dans votre salle )

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

( Service à l'assiette dans votre salle )

Soda régulier... 3,5

Eau pétillante, soda aux fruits... 4,5

Bière ou vin (sur demande)

### Les choix de soupe ou salade

Difficile d'indiquer précisément le type de soupe servi le jour de votre présence.

Mais toute nos soupes sont faites uniquement de légumes, sans aucune poudre ou produit industriel, elles sont toujours véganes

#### Les salades d'entrée

Quinoa & légumes croquants

Orge, betteraves & légumes grillés

Carottes, raisins Sultana & persil

Salade verte & crudités

Riz, tomates, poivrons, oignons rouges, olives & persil

## Les choix gourmands de sandwichs & wraps

(Tous nos sandwichs ou wraps, sont faits le jour même, à partir d'ingrédients frais transformés sur place)

### Sandwichs de type panini, 11\$ seul

Sandwich poulet, avocats, boconcinni, coriandre fraîche et mayo siracha

Sandwich jambon naturel, bacon, suisse, estragon

Sandwich proscuitto italien, pesto, parmesan, tomates confites

Sandwich pesto, légumes grillés et fromage de chèvre (végétarien)

Sandwich pesto, tomates confites, avocats et fior di latte (végétarien)

Sandwich porc effiloché, brie, pommes grillées, oignons caramélisés

Pain bagnat au thon

Sandwich de crudités et œufs (végétarien)

Sandwich crudités et tofu mariné au satay indonésien (végane)

### Wraps, 10\$ seul

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

Wrap filet de porc grillés, Bob choy, choux, légumes croquants, sésame et mayo Hoisin

Wrap au thon épicé, céleri et pommes

Wrap légumes mandolines, coriandre et tofu mariné au satay indonésien (végane)

### Les choix de dessert maison

Brownie au chocolat et noix de grenoble

Carré aux dattes

Financiers aux amandes

Gâteau au citron, ou orange, ou chocolat et bananes

Barre d'énergie (noix, fruits secs, arachides, miel etc...)

Salade de fruits frais (végane)

Panna cotta de coco, lime et citronnelle (végane, xtra 1,5\$)

**Menu 3 services, chaud, en format buffet avec service, ou à l'assiette à la table, ou dans notre salle de restaurant pour les groupes de 20 et moins (sous réserve de disponibilité)**

Accras Antillais au saumon et sauce chien  
Carottes confites au miel et romarin, chèvre frais, menthe et noisettes grillées

Burrata, tomates confites, olives noires, crème de basilic  
(entrées xtra 10\$)

---

Soupe du jour ou salade du maraicher

Escalope de poulet sauce estragon (sans Gluten)

Saumon , sauce au citron. (sans Gluten)

Filet de porc, sauce aux champignons sauvages (sans Gluten)

Rôti de palette de boeuf braisé à la Bourguignonne. (Xtra 5\$) (sans Gluten)

Chaudrée de fruits de mer & saumon (xtra 5\$) (sans Gluten)

Soupe repas thaï cari, coco avec ou sans porc caramélisé, nouille de Haricots (sans Gluten)

Risotto d'orge à l'estragon & légumes grillés, émulsion de poivrons (Végétarien)

Risotto aux champignons sauvages & émulsion aux poivrons (Végétarien)

Dal de Lentilles au coco & curry (Végane)

Ragoût de haricots de Soisson, tomates et légumes de saison (végane)

Assiette marocaine froide (Hummus, tabouleh quinoa & menthe, chachouka, pita rôtis au sumac)

Salade de Quinoa, légumes croquants, avocats & poulet (sans Gluten, sans poulet végétarien)

Tarte fine légumes grillés & chèvre frais & salade verte (végétarien)

Burger brie et bacon, frites & salade

Burger de légumes grillés et halloumi, frites & salade verte (végétarien)

Brownie au chocolat ou Mousse au chocolat

29\$ (+ tx & service)

Choisir 2 choix de plat principal pour tout le groupe, **Commandes en avance demandées**

## 5 @ 7

### Tapas et bouchées

#### À partager

- Croustilles variés.... 2
- Mélange de noix....3
- Guacamole & tortilla de maïs ...4
- Hummus & pita rôties au sumac....3,5
- Babaganough & pita rôties au sumac....4
- Bruschetta & croûtons....3,5
- Frites à la belge, mayo....3,5

#### Avec de la viande

- Poulet au satay indonésien, sauce coriandre & lime....4,5
- Poulet frit au panko, mayonnaise au BBQ....4
- Bavette de boeuf Qc, chumichuri... 6
- Kefta d'agneau, sauce raïta à la menthe....4,5
- Feuilleté de brick à l'agneau confite & abricot...5
- Feuilleté de saucisse...4
- Rouleau de feuille de riz aux canard confit, chutney de mangue...5
- Won ton frits joue de boeuf et champignons, sauce aux arachides....4,5
- Samosa Comorien au boeuf et piment....4,5
- Quiche lorraine...4
- Croqueta espagnole de jambon à l'estragon...4
- Arancini au chorizo & fenouil, sauce rouille...5
- Canapé de mousse de foie de volaille...3,5
- Planche de chorizo & saucissons secs....4

#### Avec des fruits de mer ou du poisson

- Accras de saumon, sauce chien...5
- Arancini au saumon & sauce Tartare...5
- Blinis crevettes, aneth...4,5
- Blinis rillettes de saumon fumé & gravlax au fromage à la crème...4
- Boulette de poisson à l'anglaise, sauce tartare...4
- Crevette tempura, coriandre & lime...4,5
- Crevette panée coco & panko...4,5
- Toast vietnamien au porc/crevette/lime/sésame...4,5
- Tartare de saumon au céleri rave & pomme verte...5
- Tartare de thon rouge, avocats & sésame....5
- Céviche de crevette nordiques...4,5
- Céviche de poisson blanc...5
- Pétoncle d'Hokkaido (U12) poêlé, sauce limoncello/safran...6

### Végétariennes/véganes

- Feuilleté duxelles de champignons, coulis de poivrons grillés...3,5
- Oeuf mimosa...3,5
- Tomates, boconcinni, basilic...4
- Falafel au sumac & hummus...4,5
- Arancini aux champignons sauvages, sauce rouille....4,5
- Tortilla de papas...3,5
- Tian de légumes grillés au fromage de chèvre...4
- Won ton Frit choux nappa et champignons, sauce aux arachides...4
- Cuillère Chachouka, lime, coriandre fraîche...3,5
- Briouats farcis épinards/ricotta...4
- Rouleau de légumes marinés  
& champignons marinés au gingembre, sauce érable et balsamique...4
- Quiche végétarienne...4
- Croqueta espagnole à l'oignon et poireaux...3,5
- Cuillère de carottes confites miel & romarin, menthe et noisette torréfiées...3,5

### Fromage et sucrées

- Fromage Qc...5,5
- Cheddar...3,5
- Legumes croquants et trempette...4,5
- Beignet aux pommes, sucre de cannelle...3
- Brochette de fruits ....4,5
- (Ananas au caramel de curry, fraise et basilic)
- Mousse au chocolat royale, éclats de pistaches pralinées...5,5

Nous vous offrons une cuisine maison, qui part du produit de base que nous transformons sur place lors de votre rencontre. Nos produits sont sélectionnés localement. Nos prix reflètent le travail nécessaire à la réalisation à la main de ces 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 bannissons l'usage de plastique. Nous vous servons directement dans votre salle, nous assurons le service, le débarassage & la propreté des lieux. Nous sommes présents pendant toute la durée de votre événement, nous nous ajustons à votre réalité. Vous n'avez qu'une chose à faire, profiter de votre événement sans vous préoccuper de la logistique que nous prenons à notre charge. Un service comme dans un hôtel.

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

Les prix sont par personne  
Taxes et service ajoutés en sus

Commandes et quantités confirmées minimum une semaine à l'avance

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

