



Menu Après Funérailles - "La Simplicité"

**aux doigts*

Planche du jardin

Ex : endives, brocoli, chou-fleur, carotte, céleri, fenouil, poivrons, radis "melon d'eau", navet, panais, asperge, tomate, concombre, hummus et trempette végane

Plateau de fromages à pâtes fermes du Québec, raisins et biscottes

Ex : Migneron, Ste-Nitouche, Mamirolle, Douanier, Le Caveau

Choix de mini sandwichs (2 par invité)

Mini croissant à la salade d'oeufs
Petit pain farci à la salade de poulet
Demi wrap au jambon et fromage
Mini bagel au saumon fumé
Mini sandwich à la viande fumée
Mini burger aux légumes grillés et pesto (végan)

Sucré

Variété de mini-pâtisseries et macarons

Thé, café et fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

- 18.95 \$ par/pers -

(minimum 20 pers)

Verres à eau, tasses, coutellerie et vaisselle de location incluse

Personel de service disponible / Frais de livraison & cueillette en sus





Menu Après Funérailles "La Sérénité"

**requiert couverts*

Deux choix de salades

Plateau de fromages à pâtes fermes du Québec, raisins et biscottes

Ex : Migneron, Ste-Nitouche, Mamirolle,
Douanier, Le Caveau

Choix de sandwiches (2 par invités)

Mini croissant à la salade d'oeufs
Petit pain farci à la salade de poulet
Demi wrap au jambon et fromage
Mini bagel au saumon fumé
Mini sandwich à la viande fumée
Mini burger aux légumes grillés et pesto (végan)

Sucré

Variété de mini-pâtisseries et macarons
et
plateau de fruits

Thé, café et fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

- 22.95 \$ par/pers -

(minimum 20 pers)

Verres à eau, tasses, coutellerie et vaisselle de location incluse

Personel de service disponible / Frais de livraison & cueillette en sus





Menu Après Funérailles - "La dolcezza"

**requiert couverts, installation et réchauds*

Salade verte à l'italienne

Variété de pizzas et foccacias - chaudes ou froides (-2 \$)

ou

Lasagne (à la viande ou végétarienne)

Sucré

Mini cannoli

et

Plateau de fruits

Thé, café et fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

- 24.95 \$ par/pers -

(minimum 20 pers)

Verres à eau, tasses, coutellerie et vaisselle de location incluse

Personel de service disponible / Frais de livraison & cueillette en sus





Menu Après Funérailles "Le Réconfort"

**requiert couverts, installation et réchauds*

Salade verte et vinaigrette balsamique

Choix de repas chaud

Feuilleté au saumon, sauce crémeuse à l'aneth et citron servi avec riz et légumes du moment

OU

Bœuf bourguignon pommes de terre du moment et jardinière de légumes
(option végétarienne : champignon farci)

Plateau de fromages à pâtes fermes du Québec, raisins et biscottes

Ex : Migneron, Ste-Nitouche, Mamirolle,
Douanier, Le Caveau

Sucré

Variété de mini-pâtisseries et macarons
et
plateau de fruits

Thé, café et fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

- 38.95 \$ par/pers -

(minimum 20 pers)

Verres à eau, tasses, coutellerie et vaisselle de location incluse

Personel de service disponible / Frais de livraison & cueillette en sus





Menu Après Funérailles "L'étoile filante"

**requiert couverts*

Choix de canapés (4 par invité)

- Végan 1
- Végan 2
- Végé 1
- Végé 2
- Carné
- De la mer

Planches de charcuteries

Jambon, dinde fumée, salami genoa, salami calabrese, prosciutto
pâté, rillettes et saucissons « Cochon Tout Rond », etc

Plateau de fromages à pâtes fermes du Québec, raisins et biscottes

Ex : Migneron, Ste-Nitouche, Mamirolle,
Douanier, Le Caveau

Planche du jardin

Ex : endives, brocoli, chou-fleur, carotte, céleri, fenouil, poivrons, radis "melon d'eau
navet, panais, asperge, tomate, concombre, hummus et trempette végétale

Corbeille du boulanger

Sucré

Variété de mini-pâtisseries et macarons
et
plateau de fruits

Thé, café et fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

- 40.95 \$ par/pers -

(minimum 20 pers)

Verres à eau, tasses, coutellerie et vaisselle de location incluse

Personel de service disponible / Frais de livraison & cueillette en sus





Menu Après Funérailles "L'abondance"

**requiert couverts*

Deux choix de salades

Planche de grillades

Onglet de bœuf au romarin, saucisses grillées et dijonnaise
magret de canard suprême de poulet miel et moutarde de Meaux
(boudin sur demande) etc

Planche de la mer

Gravlax de saumon maison et crème fraîche à l'aneth
crevettes pochées, pétoncles, calmars et pieuvre servis avec sauce vierge

Plateau de fromages à pâtes fermes du Québec, raisins et biscottes

Ex : Migneron, Ste-Nitouche, Mamirolle,
Douanier, Le Caveau

Corbeille du boulanger

Sucré

Variété de mini-pâtisseries et macarons
et
plateau de fruits

Thé, café et fontaine d'eau aromatisée aux agrumes

- 49.50 \$ par/pers -

(minimum 20 pers)

Verres à eau, tasses, coutellerie et vaisselle de location incluse

Personel de service disponible / Frais de livraison & cueillette en sus





Breuvages

Moût de pomme sans alcool - 15.00 \$

Mousseux - 35.00 \$

Champagne - 75.00 \$

Vin Rouge

Château des Tourelles - Vallée du Rhône - 19.00 \$

Lussac Saint Emilion - Bordeaux - 27.50 \$

Vin Blanc

Les Jamelles - Sauvignon Blanc - 19.00 \$

Domaine Paul Mas, Vigne de Nicole - Assemblage - 22.50 \$

Vin Rosé

Le Pive Gris Sable de Camargue - 25.50 \$

Bière domestique - 5.00 \$

Bière de Microbrasserie - 7.50 \$

Eau minérale Eska - 3.00 \$ (500ml) / 4.75 \$ (1L)

Eau de source Eska - 3.00 \$ (500ml) / 4.75 \$ (1L)

Eau pétillante aromatisée Bubly - 3.00 \$

Liqueurs douces variées - 3.00 \$

Verrerie et glace incluse à l'achat de vin