



# Menu Traiteur 2019

## L'ART DE FAIRE RÊVER ...

Le GRAND TIMES Hôtel Drummondville vous offre un menu bonifié pour 2019, alliant saveurs et simple élégance.

<b>PETITS DÉJEUNER</b>	<b>2</b>
<b>LUNCHS</b>	<b>3</b>
<b>BANQUETS</b>	<b>6</b>
<b>CANAPÉS</b>	<b>8</b>
<b>VINS et BOISSONS</b>	<b>9</b>
<b>BOÎTES-REPAS</b>	<b>12</b>

**Service traiteur assuré  
par Chef William Traiteur  
de Drummondville**

**Nos coordonnées**  
530 rue St-Amant  
Drummondville, Qc  
J2C 6Z3

TÉLÉPHONE : 819-474-5555

SANS FRAIS : 844-474-5550

TÉLÉCOPIE : 819-474-4555

COURRIEL : [OPERATIONDRUMMOND@TIMESHOTEL.CA](mailto:OPERATIONDRUMMOND@TIMESHOTEL.CA)

**GRANDTIMESHOTEL**



## Petit Déjeuner de travail froid

Minimum 10 personnes

**EMPIRE STATE** .....9,75\$

Café, thé & tisane  
Jus d'orange  
Fromage doux  
yogourt  
Fruits frais tranchés  
Mini-viennoiserie



## Petit Déjeuner chaud Buffet

Minimum 15 personnes

Buffet servi sur tables de service

**LIBERTY** .....23.99\$

### Station froide

Pain blanc et pain brun  
Variété de muffins maison  
Viennoiseries variées  
Confiture maison, selon la saison  
Condiments  
Assiette de fruits frais de saison  
Creton maison au gras de canard

### Station chaude

Oeufs brouillés  
Bacon fumé  
Saucisses au porc et au bœuf  
Tranches de jambon à l'érable  
Pommes de terre jaune rôties  
Fèves au lard à l'érable légèrement tomatées

Café, thé & tisane  
Jus d'orange



## Petit Déjeuner chaud à l'assiette

Minimum de 25 personnes

Même choix d'assiette pour tous les invités

Serveur sur place

**WALL STREET** ..... 25.99\$

### Choix 1:

Deux (2) œufs brouillés  
Bacon (2), Saucisses (2)  
Pommes de terre jaunes rôties  
Fèves au lard à l'érable légèrement tomatées  
Crêpe aux épices  
Croissants au beurre  
Creton maison au gras de canard  
Assortiment de quelques fruits frais de saison  
Café, thé & tisane  
Jus d'orange

### Choix 2:

Deux (2) œufs brouillés  
Tranches de jambon(2) à l'érable  
Crème anglaise de notre pâtissier  
Pain doré à la cannelle et aux épices (2)  
Assortiment de quelques fruits frais de saison  
Morceaux de fromages fins du Québec (3)  
Café, thé & tisane  
Jus d'orange

*Prix indiqués par personne sauf indication contraire  
Sur retard de service, un montant de 29\$/heure sera  
ajouté pour les serveurs*

*Prix sujets à changement sans préavis  
Aucun autre frais ne sera ajouté sur nourriture et  
boissons, taxes en sus  
Pour des raisons d'hygiène et salubrité, toute  
nourriture servie aux clients doit être jetée si non  
consommée sur place.*

## Lunch buffet froid en station

Minimum 10 personnes

Buffet froid servi sur tables de service

### LUNCH MADISON #1..... 24.99\$

#### Potage

- Minestrone de Pinto à la courgette

#### Salades et antipasti

- Salade de kale et légumes frais, vinaigrette à l'érable

- Salade de Pommes de terre en petits dés, pesto de basilic et citron

- Charcuteries fines et fromages du Québec

- Compotes variées et croûtons à l'huile d'olive

#### Sandwichs

- Croissant aux œufs cuits durs, brie, dijonnaise et épinards

- Guédille briochée au blanc de volaille, dijonnaise, radis marinés, salade de chou de l'Odika et échalotes queues vertes

- Wrap de jambon fumé, sauce ranch, légumes croquants, verdure et fromage suisse

#### Desserts

- Variété de bouchées du chef pâtissier (3)

Café, thé & tisane

### LUNCH MADISON #2..... 24.99\$

#### Potage

- Velouté de poireaux florentin, pommes de terre jaunes et cari de Madras

#### Salades et antipasti

- Chou au vinaigre de cidre, échalotes et érable

- Salade de pois chiches, betteraves jaunes en macédoine, mandarines et cumin

- Charcuteries fines et fromages du Québec

- Compotes variées et croûtons à l'huile d'olive

#### Sandwichs

- Baguette de légumes grillés, feta, olives Kalamata et humus

- Tortillas de poulet grillé tex mex, maïs, guacamole limette et crème sûre

- Kaiser au porc effiloché, cornichons, sauce épicée à la salsa, fromage suisse et verdure

#### Desserts

Variété de bouchées du chef pâtissier (3)

Café, thé & tisane

### LUNCH MADISON #3 ..... 24.99\$

#### Potage

Soupe poulet et riz, gingembre frais et citron

#### Salades et antipasti

- Salade de pâtes à l'asiatique (pois mange-tout, épinards, chou rouge, concombre et vinaigrette sésame)

- Brocolis, pommes fraîches et canneberges du Québec

- Charcuteries fines et fromages du Québec

- Compotes variées et croûtons à l'huile d'olive

#### Sandwichs

Pain plat garni de saumon fumé à chaud à l'érable, cornichons, verdure et sauce yogourt aux fines herbes

- Ciabatta à la bavette de bœuf, sauce épicée à la salsa, radis marinés, fromage suisse et verdure

- Baguette de saucissons, chutney de figues et fromage Suisse

#### Desserts

Variété de bouchées du chef pâtissier (3)

Café, thé & tisane

*Prix indiqués par personne sauf indication contraire  
Sur retard de service, un montant de 29\$/heure sera ajouté pour les serveurs. Prix sujets à changement sans préavis. Aucun autre frais ne sera ajouté sur nourriture et boissons, taxes en sus. Pour des raisons d'hygiène et salubrité, toute nourriture servie aux clients doit être jetée si non consommée sur place*

#### Salades Alternatives

-Salade de betterave jaune, érable, mandarine, cumin

-Salade de melons, fromage feta et épinards

-Pâtes courtes, fines herbes, olives noires et amandes

-Salade de concombre à l'aneth, romaine et feta

#### Sandwichs Alternatifs

-Croissant de poulet aux épices, sauce salsa et poivrons rôtis

-Tortillas de légumes frais, humus et cheddar

- Ciabatta au salami, légumes grillés, olives Kalamata et mayo-pesto

## Lunch Chaud & Froid en station

Minimum 15 personnes  
Buffet chaud servi sur tables de service  
Réchauds inclus pour la station chaude

..... 40.99\$

### PARK AVENUE #1

#### Potage

- Velouté de poireaux florentin, pommes de terre jaunes et cari de Madras

#### Salades

- Salade de kale et légumes frais, vinaigrette à l'érable

- Salade de pommes de terre en dés, pesto de basilic et citron

Plateau de charcuteries fines et fromages du Québec

Compotes variées de croûtons à l'huile d'olive

#### Plats

Lanières de bœuf sautées, tamari, fleur d'ail et miel

Poulet rôti à la salsa et guacamole, limette et crème sûre

Pommes de terre purée au beurre

ou

Riz basmati aux agrumes

et

Jardinière de légumes vapeur à l'huile d'olive

ou

Légumes grillés miel et cari doux

#### Desserts

Variété de bouchées du chef pâtissier

Café, thé & tisane

### PARK AVENUE #2

#### Potage

- Soupe poulet et riz, gingembre frais et citron

#### Salade

- Chou au vinaigre de cidre, échalotes et érable

- Salade de pois chiches, betteraves jaunes en macédoine, mandarines et cumin

- Plateau de charcuteries fines et fromages du Québec  
Compotes variées et croûtons à l'huile d'olive

#### Plats

- Mignon de porc du Québec sur le grill, moutarde et crème au vin blanc

Blanc de volaille au cari jaune indien et lait de coco

#### Choix de

Pommes de terre purée au beurre ou

Riz basmati aux agrumes

et

Jardinière de légumes vapeur à l'huile d'olive ou

Légumes grillés miel et cari doux

#### Desserts

Variété de bouchées du chef pâtissier

Café, thé & tisane

#### Soupe Alternative

- Stracciatella aux épinards et parmesan Grana Padano

- Velouté de courgettes, aneth et citron

#### Plat alternatif buffet

- Couscous royal, saucisse et porc braisé aux épices

- Poulet général Tao sans gluten, sauce aigre douce et légumes sautés

#### Option végété plat chaud

- Curi de kale, coco, cari et patate douce

Lasagne végétane, ratatouille, légumes, protéine de soja et faux mage



## Lunch froid & chaud en station / la suite

Minimum 15 personnes  
Buffet chaud servi sur tables de service  
Réchauds inclus pour la station chaude

..... 40.99\$

### PARK AVENUE #3

#### Potage

- Crème de courgettes, origan et parmesan

#### Salades

- Salade de pâtes à l'asiatique (pois mange-tout, épinards, chou rouge, concombre et vinaigrette sésame)  
-Brocoli, pommes fraîches et canneberges du Québec  
-Plateau de charcuteries fines et fromages du Québec  
-Compotes variées et croûtons à l'huile d'olive

#### Plats

- Poulet braisé à feu doux style Méditerranéen (Sauce tomates citronnées, olives et fêta)  
-Parmentier de porc effiloché, purée au beurre et sauce érable

Pommes de terre purée au beurre

ou

Riz basmati aux agrumes

Et

Jardinière de légumes vapeur à l'huile d'olive

ou

Légumes grillés, miel et cari doux

#### Desserts

Variété de bouchées du chef pâtissier  
Café, thé & tisane

### PARK AVENUE #4 (Italiano)

#### Potage

- Minestrone de Pinto à la courgette

#### Salades

- César maison, bacon, Grana Padano, croûtons aux fines herbes et mozzarella  
-Petits pain à l'ail maison  
-Plateau de charcuteries fines et fromages du Québec  
-Compotes variées et croûtons à l'huile d'olive

#### Plats

- Lasagne bolognaise de bœuf Wagyu aux trois fromages  
-Penne Alfredo, parmesan Grana Padano et vin blanc  
-Linguine à la Gigi (sauce rosée pure crème, jambon fumé et olives Kalamata)  
-Rotini de légumes sautés au basilic, cœurs d'artichauts et huile d'olive extra vierge

#### Desserts

Variété de bouchées du chef pâtissier  
Café, thé & tisane

## ITEMS À LA CARTE

Boissons douces (chaque)	3,50\$
Eau pétillante	3.50\$/ 5.50\$

*Prix indiqués par personne sauf indication contraire  
Sur retard de service, un montant de 29\$/heure sera ajouté pour les serveurs. Prix sujets à changement sans préavis. Aucun autre frais ne sera ajouté sur nourriture et boissons, taxes en sus. Pour des raisons d'hygiène et salubrité, toute nourriture servie aux clients doit être jetée si non consommée sur place*

## Banquet Table d'hôte 3 services, À l'assiette

Minimum 15 personnes, Serveurs sur place, Servi sur porcelaine

**HUDSON RIVER** ..... 50,99\$

### Entrée (1 choix)

Potage Crécy de sésame grillé, cumin et citron

Soupe poulet et riz, gingembre frais et citron

Poire au scotch caramélisé, lardons fumés croustillants et St-Paulin fondant accompagnée de croustilles maison à la fleur de sel

Crostini de prosciutto Gold, crémeux de chèvre au miel et tomates des Serres Demers

Macaron ratatouille française aux herbes et fromage fumé, balsamique et jeunes pousses (courgettes rôties, aubergines grillées, tomates confites, coulis de poivrons rouges et compote d'oignons)

### Plat de résistance (1 choix) – (2 choix en présélection + 9\$)

Ossobuco de porc du Québec braisé vin rouge et champignons sauvages, purée de légumes racines au sésame grillé et légumes de saison

Goujonnettes de sole, crème pesto et ratatouille, pommes de terre braisées en escalope et nantaises rôties

Escalope de veau poêlée, poivrons rouges rôtis en sauce, purée à la crème et champignons au vin blanc

Volaille grillée, coulis de canneberges et jambon fin, grelots au beurre et légumes vapeur

### Dessert (1 choix)

**-Tartelette Lime:**

fond de tarte sucrée garnie de crémeux à la lime, glacée au chocolat blanc

**-Belle Exotique:**

Coupelle en chocolat noir garnie de crémeux ananas, petits morceaux d'ananas frais, crumble de noix de coco

**- Gâteau au triple chocolat de notre chef pâtissier (sans gluten et sans lactose)**

Genoise chocolat, ganache chocolat et glaçage chocolat

Pain baguette & beurre

Café, thé & tisane



## Banquet Table d'hôte 5 services À l'assiette

Minimum 15 personnes  
Serveurs sur place

**LE TIMES SQUARE** ..... 65,99\$

### Mise en bouche

Deux bouchées froides au choix du client

### Potage (1 choix)

- Soupe poulet et riz, gingembre frais et citron
- Minestrone de Pinto à la courgette
- Crème de courgettes, origan et parmesan
- Velouté de poireaux florentin, pommes de terre jaunes et cari de Madras

### Entrée (1 choix)

- Poire au scotch caramélisé, lardons fumés croustillants et St-Paulin fondant accompagné de croustilles maison à la fleur de sel
- Crostini de prosciutto Gold, crémeux de chèvre au miel et tomates des Serres Demers
- Macaron ratatouille française aux herbes et fromage fumé, balsamique et jeunes pousses (courgettes rôties, aubergines grillées, tomates confites, coulis de poivrons rouges et compote d'oignons)
- Tataki de bœuf au poivre du Sichuan, sauce poisson, pomme séchée
- Pain baguette & beurre

### Plat de résistance (1 choix) (2 choix en présélection + 9\$)

Pavé de saumon à la bisque, dauphinoise au cheddar et à la fleur d'ail, tomates confites et légumes vapeur

Caille royale rôtie farcie, glace de viande porto et Dijon, légumes racines aux épices et risotto forestier frit

Filet de veau du Québec, confit de canard, tombé de lardons fumés, sauce poivrée miel et romarin, grelots au beurre et ratatouille française

Magret de canard, vin de Madère, poêlé de champignons à la noisette et pommes de terre au cognac

Feuilleté d'agneau florentin, oignons grillés, beurre blanc et jardinière au romarin

### Dessert (1 choix)

- **Tartelette Lime**  
Fond de tarte sucré garni de crémeux à la lime, glacé au chocolat blanc.
- **Belle Exotique**  
Coupelle en chocolat noir garnie de crémeux ananas, petits morceaux d'ananas frais, Crumble de noix de coco
- Gâteau au triple chocolat de notre chef pâtissier (sans gluten et sans lactose)**  
Génoise chocolat, ganache chocolat et glaçage chocolat
- Cheese cake marbré**  
Mousse au fromage blanc marbré vanille et chocolat. Génoise chocolat imbibé de sirop d'Amaretto
- Inspiration du pâtissier...**jamais décevant!

Café, thé & tisane





**Items à la carte (Prix par personne)**

Plateau de crudités.....	5,00\$
Assiette de fromages.....	5.75\$
<i>Accompagnée de noix et de fruits</i>	
Assiette de fromages Gourmets du Québec	7,25\$
<i>Accompagnée de noix et de fruits</i>	
Assiette de viandes froides .....	5,50\$
<i>Et ses accompagnements</i>	
Fruits frais tranchés	4,75\$

**CANAPÉS / Coquetel**

**Canapés à la carte (à la douzaine) 33,99\$**  
 Minimum 8 douzaines  
 servis par notre équipe traiteur

**Plateau de 24 canapés froids 49,99\$**  
 Commande Minimum 2 plateaux  
**les variétés sont au choix du chef, sur table**

*Sélection de canapés froids*

- Petite tartine de saucissons fins, cornichons et sauce salsa chaude
- Blinis, lardons érable, pesto tomates et chèvre
- Tartare de saumon, noisette, citron et Sriracha
- Canapé de Camembert, marmelade d'oignons et figue
- Inspiration saisonnière

*Sélection de canapés chauds*

- Courgettes farci de jambon fin et tomate citronné au Grana Padano
- Arancini forestier, fleur d'ail et balsamique
- Crevettes, friture, sauce Sambal Oelek et citron
- Baluchon de canard, canneberges et fromage à la crème
- Inspiration saisonnière

**Forfait 5 à 7 Metropolitan (Prix par personne)**

44,99\$

8 canapés par invité  
 1 consommation par invité  
 Serveurs sur place et sur porcelaine  
 Frais de salle et A/V de base inclus!  
 30 pers. minimum

**Forfait 5 à 7 Studio 54 (Prix par personne)**

50,99\$

8 canapés par invité  
 2 consommations par invité  
 Serveurs sur place et sur porcelaine  
 Frais de salle et A/V de base inclus!  
 30 pers. minimum



## Vins et Boissons

### BAR COUPON : .....8,00\$

Vin Maison blanc ou rouge, Bière Labatt, Boissons Gazeuses, Jus de fruits et Eau Minérale

### BAR COUPON PLUS : .....8,50\$

Vin Maison blanc ou rouge, Bière Labatt et BockAle (microbrasserie 500 ml.), Alcools de Bar (Gin, Rhum, Vodka, Rye, Scotch) Boissons Gazeuses, Jus de fruits et Eau Minérale

### BAR COUPON LA TOTALE: .....8,99\$

Vin Maison blanc ou rouge, Bière Labatt et BockAle, Alcools de Bar (Gin, Rhum, Vodka, Rye, Scotch) Digestifs (Baileys, Tia, Crème de Menthe Blanche ou Verte, Schnapps aux Pêches, Amaretto, Grand Marnier, Brandy, Cognac) Boissons Gazeuses, Jus de fruits et Eau Minérale

### BAR COMPTANT

#### BIÈRES

Bières Labatt 6.09\$ (7.00\$ tx.incl.)

*Stella Artois, Budweiser, Bud Light, Corona, PalmBay*

MicroBrasserie Le BockAle 500ml 6,95\$ (8.00\$ tx.incl.)

#### VIN au verre, rouge ou blanc

Verre de 6oz (175ml) 7.39\$ (8.50\$ tx.incl.)

#### ALCOOLS DE BAR

(Gin, Rhum, Vodka, Rye, Scotch) 6,95\$ (8.00\$ tx.incl.)

#### ALCOOLS PREMIUM & DIGESTIFS

(Baileys, Tia, Crème de Menthe Blanche ou Verte, Schnapps aux Pêches, Amaretto, Grand Marnier, Brandy, Cognac) 7,83\$ (9.00\$ tx.incl.)



**VINS BLANCS****CLIFF 79 Chardonnay, Australie****40,99\$**

Vin exubérant exhalant des arômes dominants de buis et d'agrumes. Le tout est complété par des notes florales.

**MALLEE ROCK, Pinot Grigio, South East Australia****41,99\$**

Robe de teinte jaune pâle de faible intensité. Nez où dominant des notes fruitées. Ce produit démontre une bonne acidité. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs pomme, de poire et de fleurs.

**LIBERADO, Verdejo/Sauvignon Blanc, Espagne****43,99\$**

Vin à la robe jaune pâle de faible intensité. Nez où dominant des notes fruitées et florales. Prenez plaisir à savourer ce blanc sec démontrant une bonne acidité. Il révèle une texture ample qui se termine dans une finale assez persistante.

**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, Chardonnay, France****43,99\$**

Vin aux arômes de fleur d'amande et de poire. Ce blanc sec démontre une agréable fraîcheur. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de fruits blancs et d'amande.

**MARK WEST, Chardonnay IMPORTATION PRIVÉE (qté limitée)****45,99\$**

Vin aux notes fruitées et florales. Ce blanc démontre une agréable fraîcheur. En rétro olfaction, il laisse percevoir de fruits blancs, de vanille et de fleurs.

**BARZOLI, Trebbiano Rubicone, IMPORTATION PRIVÉE****39,99\$**

Présente un parfum discret de fruits avec son nez exhalant des effluves de poire, pomme verte et d'agrumes. Il est aussi marqué par de subtiles notes florales. Ce blanc exprime une bonne nervosité avec une belle acidité, sans exagération.

**VINS ROSÉS****Cliff 79 rosé, Grenache-Shiraz, Australie****39,99\$**

Vin aux notes fruitées et florales. Ce rosé demi-sec démontre une faible acidité.

**BULLES****Prosecco, Gléra, Ruffino, Italie****44,99\$**

Vin assez puissant émanant des parfums dominants de fruits blancs. Ce blanc démontre une bonne acidité.

## VINS ROUGES

**CLIFF 79, Cabernet/Shiraz, Australie 40,99\$**

Vin aux arômes dominants de fruits sauvages et d'eucalyptus. Ce rouge exprime une faible acidité et est doté de tannins souples.

**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, Merlot, France 45,99\$**

Nez exhalant des parfums de fruits rouges mûrs et d'épices. Il évoque aussi de subtils effluves de feuille de tomate et de cerise.

**MALLEE ROCK, Shiraz, South East Australia 42,99\$**

Robe de couleur rouge cerise foncé. Nez exhalant des parfums de fruits noirs mûrs, de poivre, d'eucalyptus et de pâtisserie. En rétro olfaction, il rappelle de confiture de mûres, d'épices et de bois. En bouche, sa texture presque grasse précède une finale assez persistante.

**LIBERADO, Tempranillo/Cabernet, Espagne 45,99\$**

Robe de teinte rouge violacé de bonne intensité. Nez où dominant des notes fruitées, florales et épicées. Bonne acidité et pourvu de tannins charnus. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de réglisse, d'épices, de fruits noirs et de violette. Il offre une texture ample.

**INNISKILLIN, Pinot Noir, VQA 49,99\$**

Classique

**CHIANTI, Ruffino, Italie 48,99\$**

Nez aux accents de fruits rouge avec des notes florales et végétales. Ce rouge démontre une agréable fraîcheur de tannins soyeux.

**HOGUE CELLARS GENESIS Syrah 2013, Californie, IMPORTATION PRIVÉE (qté limitée) 50,99\$**

Le millésime 2013 Syrah a des arômes de poivre blanc, de mûre et de caramel, avec des notes épicées et grillées et de cerises séchées enrobées de chocolat au palais. Les tanins sont modérés.

**BARZOLI, Montepulciano d'Abruzzo, IMPORTATION PRIVÉE 39,99\$**

Ce rouge exprime une acidité rafraîchissante soutenue par des tannins fermes. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs de fruits sauvages. Rond en bouche, sans acidité ni amertume, sa texture est souple.



*Prix sujets à changement sans préavis  
Aucun autre frais ne sera ajouté  
sur nourriture et boissons, taxes en sus*

## Boîte repas froide

### **Drummond Box #1 (végé)..... 18.99\$**

Variété de légumes croquants, sauce yogourt aux fines herbes  
Morceau de cheddar (20 gr) et raisins  
Salade composée au choix du chef  
Tortillas de verdure, hummus, Oka et canneberges  
Sucrerie du moment

### **Drummond Box #2 (sans viande) . 18.99\$**

Variété de légumes croquants, sauce yogourt aux fines herbes  
Morceau de cheddar (20 gr) et raisins  
Salade composée au choix du chef  
Baguette de légumes grillés, feta, olives Kalamata et hummus  
Sucrerie du moment

### **Drummond Box #3 ..... 18.99\$**

Variété de légumes croquants, sauce yogourt aux fines herbes  
Morceau de cheddar (20 gr) et raisins  
Salade composée au choix du chef  
Wrap de jambon fumé, sauce ranch, légumes croquants, verdure et fromage suisse  
Sucrerie du moment

### **Drummond Box #4 ..... 18.99\$**

Variété de légumes croquants, sauce yogourt aux fines herbes  
Morceau de cheddar (20 gr) et raisins  
Salade composée au choix du chef  
Guédille briochée au blanc de volaille, sauce à l'orange, radis marinés, salade de chou et échalotes queues vertes  
Sucrerie du moment

### **Drummond Box #5 ..... 18.99\$**

Variété de légumes croquants, sauce yogourt aux fines herbes  
Morceau de cheddar (20 gr) et raisins  
Salade composée au choix du chef  
Kaiser au porc effiloché, cornichons, sauce épicée à la salsa, fromage suisse et verdure  
Sucrerie du moment

### **Drummond Box #6 ..... 18.99\$**

Variété de légumes croquants, sauce yogourt aux fines herbes  
Morceau de cheddar (20 gr) et raisins  
Salade composée au choix du chef  
Baguette de saucissons, chutney de figes et fromage suisse  
Sucrerie du moment

### **Drummond Box #7 zéro allergènes 18.99\$**

***Sans Gluten, Sans lait, Sans noix, Sans poisson-fruits de mer, sans œufs, sans moutarde, sans soya***  
Variété de légumes croquants, trempette  
Morceau de cheddar SANS LACTOSE (20 gr) et raisins  
Salade composée au choix du chef  
Sandwich de poulet grillé, radis marinés, salade de chou William et échalotes queues vertes  
Sucrerie du moment

*Minimum de 6 invités  
3 boîtes repas d'une même variété*

*La boîte-repas froide est servie dans un contenant recyclable, compostable et fait au Québec.*

## POKE BOWLS (froid)

### Tous sans Gluten

**Poke Bowl #1**.....19.50\$

Riz à Sushi, variété de légumes frais de saison (minimum 4), édamame, feuille de nori, mandarine, et sauce dragon

Avec Tempeh mariné grillé (végan)

**Poke Bowl #4** ..... 19.50\$

Riz à Sushi, variété de légumes frais de saison (minimum 4), édamame, feuille de nori, mandarine, et sauce dragon

Avec crevettes nordiques orange et sésame

**Poke Bowl #2**.....19.50\$

Riz à Sushi, variété de légumes frais de saison (minimum 4), édamame, feuille de nori, mandarine, et sauce dragon

Avec Mélange de noix (végan)

**Poke Bowl #5** ..... 19.50\$

Riz à Sushi, variété de légumes frais de saison (minimum 4), édamame, feuille de nori, mandarine, et sauce dragon

Avec Blanc de volaille

**Poke Bowl #3**.....19.50\$

Riz à Sushi, variété de légumes frais de saison (minimum 4), édamame, feuille de nori, mandarine, et sauce dragon

Avec Pavé de saumon rôti

*Minimum de 6 invités  
3 POKE Bowls d'une même variété*

*Le POKE Bowl froid est servie dans un contenant  
recyclable, compostable  
et fait au Québec.*