

Menu Sylvestre

Bouchées variées (env. 10 par personne)

Servies à la température de la pièce

Pizzas végétariennes en pointes, quiches variées en pointes, petits pains au végé-pâté et fromage fondu, roulés au pita avec hummus et taboulé, sandwiches sur pain 8 grains variés avec mayonnaise maison, pesto, tofu mariné, fromage cheddar, fromage de chèvre, végé-pâté

Choix d'une salade ou de crudités avec trempette

1. Salade verte avec petits légumes variés et vinaigrette maison
2. Salade de carottes et betteraves râpées avec pommes rouges en dés, raisins secs avec fines herbes fraîches
3. Salade de pommes de terre avec champignons, poivrons, épinards, ciboulette fraîche
4. Salade de pâtes siciliennes: tomates séchées, épinards, fromage feta, olives noires, oignons rouges marinés, origan frais
5. Salade grecque: tomates en quartiers, concombres en biseaux, fromage feta, olives noires, oignons rouges marinés, origan frais
6. Mélange de légumes de saison marinés sur un lit de laitue
7. Salade d'épinards avec agrumes, oignons rouges marinés, pacanes, croûtons avec une vinaigrette pomme-aneth
8. Salade de pâtes à la japonaise avec légumes verts et carottes vapeur, tofu mariné, sauce sucrée au sésame avec basilic frais

Desserts en bouchées variées (3 bouchées par personne)

Brownies, carrés aux dattes, gâteaux aux carottes, baklavas

Breuvages

Café et thé biologique et ou équitable ou jus de fruits, eau de source et eau Perrier

PRIX : 15.00\$ par personne plus taxes et **20.00\$** pour la livraison

Ustensiles, assiettes, serviettes et tasses écologiques inclus

Procédures:

Confirmer 7 jours à l'avance.

Un dépôt est nécessaire lors de la confirmation pour les contrats de 300\$ et plus.

Nous demandons le paiement final au moment de la livraison.

Aucune annulation et aucun remboursement incluant le dépôt initial n'est possible 48 heures avant la livraison.

Pour tout changement avant les dernières 48 heures, s.v.p. nous en aviser par téléphone.

Nous avons de la vaisselle recyclable ou compostable.

Nous servons nos buffets dans de la vaisselle, donc nous devons la récupérer.

Nous utilisons des ingrédients de très bonne qualité. La majorité des grains et farines sont biologiques.

Nous voulons toujours encourager nos partenaires locaux :

- * La Tierra Coop pour le café bio-équitable
- * L.A Distributions pour ses fruits, légumes et fromages
- * Emile Péloquin pour ses légumes bio
- * La Boulangerie Aux deux frères pour ses viennoiseries et pains artisanaux
- * Herb and Spice pour certains produits santé et biologiques
- * Le Pain d'Alain pour certains ingrédients et produits maison
- * La Wild Oat pour ses desserts maison

Merci d'avoir choisi le Dépanneur Sylvestre !!!