

VIVEZ L'AUTOMNE FAÇON MANGUE VERTE

Parce qu'on croit qu'il est possible de vous faire vivre une expérience organoleptique en boîte individuelle ou à partager !

C'est cette mission que notre chef R&D, Jean-Michel Tinayre , s'est donné, afin de créer dans chacune des recettes , un ensemble de saveurs et de textures quelque soit vos besoins .
Son objectif premier : donner des frissons à vos papilles .

Afin de vous faire vivre la meilleure expérience qu'il soit ,
veuillez prendre note que nous ne pouvons retirer/remplacer certains ingrédients du menu existant en fonction de particularités alimentaires .

Afin de profiter de la meilleure expérience qu'il soit , prenez note des quelques consignes suivantes :

- Commandez 48 hrs / jours ouvrables
(exemple: pour une commande le mardi , date limite 10h le vendredi)
- Min de 6 btes / commande
- Min de 2 btes de la même sorte /commande
- Prévoyez un frais de livraison: 10\$ ou 20 \$ selon l'adresse de livraison
(max 20 km) /cueillette disponible
- Rendez-vous en ligne au www.lamangueverte.com afin de passer votre commande
- Facturation possible selon certaines conditions
- Vous prévoyez faire une réunion dans l'un de ces magnifiques endroits ;
Domaine Cataraqui/ Musée de la Civilisation
écrivez-nous à: info@lamangueverte.com

Nos Sandwichs / 22.75\$

Pain de fines herbes à la rilette de thon & échalotte française
Pommes de terre de saison grillées au four, sauce moutardée, œuf & bacon
Tartinade de fromage & courgettes rôties , croustilles maison
Mousse choco-ré

Allergènes : lactose, blé, moutarde , poisson, oeuf, soja, sulfites, gluten

Croissant floconneux de poulet au bacon & oignons confits
Salade de betteraves jaunes , chèvre, tournesol & pistou, aioli
Houmous buffalo style & citrouille & croustilles maison du moment
Charlotte citron , crumble au beurre

Allergènes : graines, lactose, blé, oeuf, moutarde, soja, sulfites, gluten

Baguette de jambon forêt noir, aioli & fromage suisse
Salade de rotini au ricotta, courge musquée & tomates séchées
Salade de chou au vinaigre de pommes
Crumble pommes caramel , chantilly

Allergènes : lactose, blé, oeuf, moutarde, sulfites, gluten

Nos Salades / 22.75\$

Salade de bœuf confit & couscous fruité
Inspiration sucré d'automne

Allergènes : lactose, blé, oeuf, moutarde, soja, sulfites, gluten

Salade de saumon grillé, crème sûre , rougail tomate
Épinard & vinaigrette à l'érable
Pouding de chia, compoté de fruits

Allergènes : graines, sésame, lactose, poisson

Salade de riz Burritos , salsa d'haricot noir , mais de l'île d'orléans chipotlé & guacamole
mayo végan à la coriandre
Brownie de patate douce des champs



La Tapas / 24\$

Composé d'une sélection des items coup de coeur du menu.
Idéal pour vivre l'expérience complète .

Allergènes : arachides, noix, graines, sésame, lactose, blé, poisson, oeuf, moutarde, soja, sulfites, gluten

Brevages / 2.50\$

coke/sprite
san pelli-grino du moment
eau gazéifiée /plate
jus de légumes

La Grazing / 60\$

2-4 pers

Sélection de fromage & charcuterie de Charlevoix
Rillettes de porc du Qc.
Croustilles & condiments

Allergènes : tous