

MENU ÉTÉ 2025

DISPONIBLE DU 9 JUIN — 26 SEPTEMBRE _2025

LES SANDWICHES_24\$

1. Ciabatta au poulet grillé buffalo

(Allergènes : Gluten, lactose, œufs)

Salade de riz sauvage et maïs crémeux
Tapas de champignon, chorizo et crème sûre
Cheese cake vanillé

2.Smocked meat sur pain de seigle

(Allergènes : Gluten, lactose, œufs, soja)

Salade d'orge et edamames à la coriandre
Hummus de poivrons rouges, chèvre frais et graines
Biscuit aux pépites de chocolat fourré au caramel macchiato

3.Focaccia de pull porc, sauce BBQ et pickles maison

(Allergènes : Gluten, lactose, œufs)

Mac and cheese en fraîcheur
Crémeux citron estragon et crumble d'oréo

LES SALADES_24\$

1.Tartare de saumon crémeux au gingembre

Kale et légumes croquants et vinaigrette fruitée
Pavlova aux fruits de saison
(Allergènes : Gluten, Poisson, lactose, œufs, soja)

2.Salade de riz style burrito au tofu épicé

Rougail de tomates, gingembre et ananas
Salade de fruits de saison
(Allergènes : Aucuns)

Boite Tapas 27 \$

Une délicieuse façon de déguster nos items coup de cœur
(Allergènes : tous)

*Aucune modification possible

BOITE BUFFET À PARTAGER

Découvrez une nouvelle façon de vivre notre expérience avec nos boîtes à partager, parfaites pour composer un buffet froid élégant et gourmand.

Boîte Sandwichs (12 morceaux)

Focaccia de pull porc, sauce BBQ et pickles maison/ 32\$

(Allergènes : Gluten)

Ciabatta au poulet grillé buffalo/ 42\$

(Allergènes : Gluten, œufs)

Smocked meat sur pain de seigle/ 42\$

(Allergènes : Gluten, œufs)

Boite Salade (6 personnes)

Salade de riz style burrito au tofu épicé/ 29\$

(Allergènes : aucuns)

Tartare de saumon crémeux au gingembre sur son riz 32\$

(Allergènes : Gluten, Poisson, œufs, soja)

Salade d'orge et edamames à la coriandre / 26\$

Allergènes : Gluten, soja

Salade de riz sauvage et maïs crémeux / 22\$

Allergènes : aucun

Mac and cheese en fraîcheur / 30\$

(Allergènes : Gluten, lactose, œufs)

Hummus de poivrons rouges, chèvre frais et graines / 19\$

Allergènes : Lactose, gluten

BOITE DESSERT 26\$

Boite de trois de nos desserts réunis, Cheese cake vanillé, Pavlova aux fruits de saison et

Biscuit aux pépites de chocolat fourré au caramel macchiato (18 morceaux)

Allergènes : Gluten, lactose, œufs

GRAZING du TERROIR 140\$

Sélection de fromage & charcuterie du Québec

Croûtons perdus aux herbes

Allergènes : Tous

BOITE BUFFET A PARTAGER 180\$

Boite buffet pour 8 personnes

1 houmous du moment avec croustilles

4 morceaux chacun de nos 3 sandwichs à la carte

Bol de tartare de saumon

Salade de riz sauvage et maïs crémeux

Mac and cheese en fraîcheur

1 Boite desserts (18 morceaux)

Allergènes : Tous

VIVEZ L'EXPÉRIENCE MANGUE VERTE L'ÉTÉ

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 .

Consignes

- Commande min de 15 btes pour une livraison
- ou Cueillette au comptoir Café Québécois aussi disponible
- Commandez 48 hrs / **jours ouvrables**
(exemple: pour une commande le mardi , date limite 10h le vendredi)
- 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



LA MANGUE VERTE
- & CIE -