

MENU HIVERNAL 2024



LES SANDWICHS

LA VOLAILLE

22.50 \$



- ~ Tartine de volaille au beurre noisette, tomates sèches & copeaux de parmesan
- ~ Tians de pomme de terre rôtie au thym , crème sûre au zeste de lime
- ~ Salade croquante au vinaigre balsamique et sirop d'érable
- ~ Crémeux au citron, compote de petits fruits rouges et crumble au beurre salé

Allergènes : Ail, lactose, oeuf , gluten, moutarde, soya
AUCUNE MODIFICATION OU SUBSTITUTION

LE SANDWICH DE BOEUF

22.50 \$



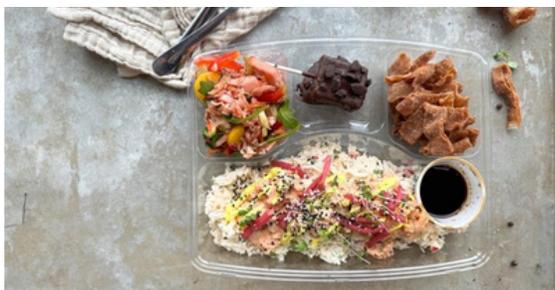
- ~ Grilled cheese d'effiloché de bœuf , champignons & oignons confit au stout
- ~ Salade de rotini et sa tapenade d'olive noir, flocon de feta et boule de tomates
- ~ Purée de poivrons et légumes grillés torchés
- ~ Joe Louis de brownie de patate douce

Allergènes : gluten , ail, soya , lactose, oeuf
Peux contenir noix & arachides
AUCUNE MODIFICATION OU SUBSTITUTION

LES SALADES

LA SALADE DE POISSON

22.50 \$



- ~ Notre fameux tartare de saumon crémeux au gingembre à l'huile de sésame grillé.
- ~ Salsa de pommes granny Smith, sur un lis de salade de riz crémeux aux légumes, croustille maison.
- ~ Cheese cake glacé au caramel salé

Allergènes : poisson , oeuf, lactose, sésame, ail , gluten
AUCUNE MODIFICATION OU SUBSTITUTION

LA VÉGÉ/VÉGAN

22.50 \$



- ~ Duo de Houmous sur Légumes grillés au thym, romarin & miel
- ~ Pomme de terre rôtis au feu de joie
- ~ Tofu style bacon & mayo végane
- ~ Mousse choca- faba

SANS GLUTEN, SANS LACTOSE
Allergènes : soya , ail
AUCUNE MODIFICATION OU SUBSTITUTION

LES BOÎTES GRAZING & TAPAS

LA GRAZING 60 \$ (4 PERS)

Photo
d'inspiration,
peut différer
selon les
arrivages



- ~ Sélection de fromage & charcuterie du Québec
- ~ Croutons perdus aux herbes de Provence de
- ~ Rillettes de porc du Québec
- ~ Petits pots de condiments maison (chutney de canneberges et cacao , pickels maison)

Allergènes : lactose , ail , moutarde , soya, sulfites , gluten, oeufs, noix , arachides, graines de sésames)

AUCUNE MODIFICATION OU SUBSTITUTION

LA COLLATION 28 \$ (2-6 PERS)

Idéal pour les
pauses café ,
collation .



- ~ Houmous au œufs et épinards maison, feta et oignons confit
- ~ Mini naan
- ~ 4/4 au citron et pavot
- ~ Salade de fruits et panna cotta de lait vanillé

Allergènes : gluten , ail , lactose, soya, sulfites, oeufs, sésame

AUCUNE MODIFICATION OU SUBSTITUTION

LA TAPAS 26 \$

Incapable de
faire
un choix ?
Votre parfaite
option .



- ~ Une sélection de nos coups de coeur du menu en version miniature.

Parfait pour compléter vos commandes et en profiter .
Seul ou entre amis /collègues / amoureux / famille / voisin ...

LA CHOIX DU CHEF (JANV-FEV) 23 \$



- ~ Une façon pour notre chef de vous impliquer dans son processus de création.

~ Wrap style burritos au chorizo de Charlevoix, crème sure à la lime
~ Spaghetti de betterave acidulé, aioli au curcuma
~ Dessert maison

VIVEZ L'EXPÉRIENCE MANGUE VERTE L'HIVER

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

- 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 Cataract / Musée de la Civilisation
écrivez-nous à: info@lamangueverte.com



LA MANGUE VERTE
- & CIE -