

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, 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 / 24\$

Fougasse à la betterave et rilette de thon
Salade de patate aux œufs, épinards et moutarde de Meaux
Labneh et zucchini grillé
Moelleux au chocolat et dulce de leche
(Allergènes : Gluten, lactose, œufs, poisson, moutarde)

Baguettine de jambon, fromage Suisse canadien, poivron rôtis, olives et aïoli
Salade de rotini à la ricotta, pesto de basilic et courge grillée
Salade de choux aux pommes
Tarte aux pommes crumble, caramel salé et cannelle
Allergènes : Gluten, lactose, œufs, ail, moutarde

Pain bretzel au poulet, bacon et oignons confits
Salade aïoli de betterave, fenouil, céleri et courge
Houmous buffalo et pickles
Gâteau des anges aux fruits d'automne et crème diplomate
Allergènes : Gluten, lactose, œufs, ail, moutarde

Nos Salades / 24\$

Salade de couscous au bœuf confit, sauce à l'érable, abricot et graines de courge
Biscuit au gruau et pommes, crémage grand-mère
Allergènes : Gluten, soja, ail, lactose

Breuvages / 2.50\$

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

Salade de saumon grillé, quinoa, crème sûre fumée, salsa de tomate et pickles maison
Croûtons aux herbes
Dessert du moment selon la saison
Allergènes : Gluten, lactose, poisson

Salade végan de quinoa, salsa pois chiche épicée, betterave et courge
Salade de choux aux pommes
Pommes conservées au sirop d'érable
Allergènes : Aucun



La Tapas / 27\$

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

Menu 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)

- Fougasse à la betterave et rillette de thon.....42\$
(Allergènes : Gluten, lactose, œufs, poisson, moutarde)
- Pain bretzel au poulet, bacon et oignons confits35\$
(Allergènes : Gluten, lactose, œufs, ail, moutarde)
- Baguettine de jambon, fromage Suisse canadien, poivron rôtis, olives et aioli42\$
(Allergènes : Gluten, lactose, œufs, ail, moutarde)

Boîte Salade (6 personnes)

- Salade de saumon grillé, quinoa, crème sûre fumée, salsa de tomate et pickles maison..... 35\$
Allergènes : lactose, poisson
- Salade de couscous au bœuf confit, sauce à l'érable, abricot et graines de courge36\$
Allergènes : Gluten, soja, ail
- Salade végan de quinoa, salsa pois chiche épicée, betterave et courge30\$
Allergènes : aucuns
- Salade aioli de betterave, fenouil, céleri et courge28\$
Allergènes : ail, œuf
- Salade de choux aux pommes20\$
Allergènes : aucun
- Salade de patate aux œufs, épinards et moutarde de Meaux..... 28\$
Allergènes : Œuf, moutarde
- Labneh et zucchini grillé..... 22\$
Allergènes : Lactose, ail
- Salade de rotini à la ricotta, pesto de basilic et courge grillée30\$
Allergènes : Gluten, lactose, ail
- Houmous Buffalo19 \$
Allergènes : ail

Boite Dessert / 26\$

Boite de trois de nos desserts réunis, moelleux au chocolat, tarte au pomme
crumble au caramel salé et gâteau des anges aux fruits d'automne (18 morceaux)

Allergènes : Gluten, lactose, œufs

Boite Buffet à Partager 180\$

Boite buffet pour 8 personnes

- 1 houmous du moment avec croustilles
- 6 morceaux chacun de nos 3 sandwichs à la carte
- Salade de patate aux œufs, épinards et moutarde de Meaux
- Salade de rotini à la ricotta, pesto de basilic et courge grillée
- 1 Boite desserts (18 morceaux)

Allergènes : Tous

La Grazing / 140\$

4-6 pers

Sélection de fromage & charcuterie du Québec
Croûtons perdus aux herbes

Allergènes : tous