

Concept Gourmet

SERVICE DE TRAITEUR

METS CUISINÉS



Semaine du 26 au 30 avril 2021 # 8

"Poke bowl" de la semaine : (salade-repas)

→ Jambon-fromage (Laitue, légumes, vinaigrette ranch)
9\$/portion

Plats principaux :

1- Fettucine crémeux au saumon et légumes
(Pâtes de blé, sauce béchamel)

2- Boulettes de porc, sauce aigre-douce
(Servis avec pommes de terre et légumes)

3- Riz frit au poulet et jardinière de légumes
(Sauce soya)

4- Curry végétarien aux pois chiches
(Accompagné de couscous aux légumes)

5- Pâté mexicain (non-relevé)
(Bœuf, Servis avec purée et légumes)

Entrée de la semaine :

- Baluchons de brie et canneberges (4)
3.00\$/portion

Soupe de la semaine :

- Crème de tomate basilic
3.00\$/portion

4.25\$/portion enfant
7.25\$/portion adulte
25,25\$/format 4 portions
8,75\$/portion protéinée
Non taxable

Desserts :

- 1- Biscuit aux pommes
- 2- Muffin aux pépites de chocolat
- 3- Gâteau aux fraises
- 4- Pain à la citrouille et aux dattes →
- 5- Barre tendre

6- **Spécial Assortiment de desserts (12 portions)**

Ayez la surprise et savourez plusieurs variétés de gourmandises
8.95\$ pour l'assortiment de 12 unités

1,25\$/unité
6.00\$/6 unités
10.00\$/12 unités



*Possibilité de repas et desserts sans allergène sur demande

*Portion enfant moins de 8 ans

* Les "Poke bowl" sont taxables

Simplement me faire part de vos choix au plus tard le **JEUDI MIDI**