

Concept Gourmet

SERVICE DE TRAITEUR

METS CUISINÉS



Semaine du 19 au 23 octobre 2020 # 3



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

→ Général tao (Riz, poulet pané, ananas, légumes)
9\$/portion sauce tao

Plats principaux :

- 1- Croquettes de jambon et pommes de terre
(Chapelure, servis avec légumes et sauce tartare)
- 2- Vol-au-vent au saumon, sauce béchamel
(Accompagné de riz aux légumes)
- 3- Tofu au beurre
(Sauce tomate, servis avec orge, légumes et pains naans)
- 4- Poitrine de poulet, sauce aux champignons
(Accompagné de pâtes et légumes)
- 5- Pot-au-feu de bœuf et légumes
(Servis avec purée de pommes de terre)

Entrée de la semaine :

- Œufs mimosa
3.00\$/portion

Soupe de la semaine :

- Potage aux légumes
3.00\$/portion

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

Desserts :

1,25\$/unité
6.00\$/6 unités
10,50\$/12 unités

- 1- Tarte à la citrouille et épices
- 2- Muffin à l'avoine et raisins
- 3- Carré aux dattes
- 4- Biscuit aux pépites
- 5- Salade de fruits maison →



*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**