

Menu 2024



Fier de vous servir depuis plus de trente ans

L'équipe Giséle


















Forfaits déjeuners froids



Nom du forfait	Composition du forfait	Prix buffet	Prix boîte-repas
Le classique	Combo de mini-viennoiseries Fromage cheddar, raisins et biscottes Fruits en bouchées	13,95 \$	15,95 \$
Le consistant	Burrito déjeuner régulier / végété / végétan ou Croissant jambon & fromage Muffins variés : carottes et pacanes, framboises, bleuets et avoine, choco-betterave (végan et sans gluten) Smoothie coco-fruit	17,95 \$	19,95 \$
Le bec salé	Mini-croissant Œufs mimosa (3 unités) Fromage brie et raisins Plateau de charcuteries variées : jambon, dinde, saucisson et biscottes	18,95 \$	20,95 \$
Le marin	Bagel au fromage à la crème Saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes Fruits en bouchées	20,25 \$	22,25 \$



Déjeuners froids

et collations à la carte

2,25 \$ / unité	4,00 \$ / unité	6,00 \$ / unité	8,75\$ \$ / unité
<p>Mini-croissant</p> <p>Mini-chocolatine</p> <p><u>Minis viennoiseries variées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - roulés à la cannelle - danoise aux pommes - danoise aux framboises - danoises pacane érable etc. 	<p>Croissant végétain </p> <p>Chocolatine végétain </p> <p>Brioche cannelle et raisins</p> <p>Danoises variées</p> <p>Œufs mimosa (2 unités)</p> <p>Mini brochette de fruits</p>	<p>Danoise aux bleuets </p> <p>Muffin choco-betterave  </p> <p>Fruits en bouchées / en salade</p> <p>Mélange de noix sucrées-salées</p> <p>Fromages à pâtes fermes, raisins et biscottes</p> <p>Fromage cheddar, raisins et biscottes</p> <p>Fromage brie, raisins et biscottes</p> <p>Yogourt au sirop d'érable avec granola maison</p> <p><u>ou</u></p> <p>coulis de fruits </p> <p>Bagel au fromage à la crème</p> <p>Pointe de frittata épinards et cheddar</p> <p>Pointe de frittata jambon et brie</p>	<p>Burrito déjeuner <u>régulier</u> (œuf, bacon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)</p> <p>Burrito déjeuner <u>végétarien</u> (œuf, fakon, fromage, tomate, bébés épinards et mayonnaise)</p> <p>Burrito déjeuner <u>végan</u>  (tofu brouillé, fakon, tomate, bébés épinards et mayonnaise végétain)</p> <p>Croissant jambon, fromage et tomate <u>ou</u> à la salade d'oeufs</p> <p>Sandwich au saumon fumé sur bagel</p> <p>Plateau de charcuteries variés : jambon, dinde, saucisson et biscottes (75 g p.p)</p> <p>Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes (75 g p.p)</p>
<p>3,50 \$ / unité</p> <p>Croissant / chocolatine</p> <p>Duo de minis biscuits  option végétaines et sans gluten disponibles  </p> <p>Madeleine à la vanille</p> <p>Galette à l'avoine du chef </p> <p>Pain aux bananes / au citron</p> <p>Panier de fruits entiers (ex : pomme, banane, clementines, prune, etc.)</p>	<p>4,75 \$ / unité</p> <p>Croissant au beurre ou végétain et confiture maison </p> <p>Muffins variés</p> <p>Galette coco-banane  </p> <p>Smoothie bowl coco-fruit</p> <p>Crudités et humus </p>	<p>Fromage cheddar, raisins et biscottes</p> <p>Fromage brie, raisins et biscottes</p> <p>Yogourt au sirop d'érable avec granola maison</p> <p><u>ou</u></p> <p>coulis de fruits </p> <p>Bagel au fromage à la crème</p> <p>Pointe de frittata épinards et cheddar</p> <p>Pointe de frittata jambon et brie</p>	<p>Burrito déjeuner <u>végan</u>  (tofu brouillé, fakon, tomate, bébés épinards et mayonnaise végétain)</p> <p>Croissant jambon, fromage et tomate <u>ou</u> à la salade d'oeufs</p> <p>Sandwich au saumon fumé sur bagel</p> <p>Plateau de charcuteries variés : jambon, dinde, saucisson et biscottes (75 g p.p)</p> <p>Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes (75 g p.p)</p>

Forfaits déjeuners chauds



Nom du forfait	Composition du forfait	Prix buffet	Prix boîte-repas
Le traditionnel	Brouillade d'œufs à la ciboulette Combo jambon (1 tranche) et bacon  (2 tranches) Pommes de terre rissolées	15,95 \$	17,95 \$
Le sucré-salé	Corbeille de mini-croissants (1) et confiture maison Frittata épinards et cheddar Saucisses déjeuner (2) Crêpes fines et sirop d'érable Fèves braisées GGT (véganes)	21,50 \$	23,50 \$
Le copieux	Corbeille de mini-viennoiseries variées (1 unité p.p.) Brouillade d'œufs à la ciboulette Combo jambon (1 tranche) et bacon  (2 tranches) Pommes de terre rissolées Demi-gaufre et coulis de fruits ou sauce chocolat Fruits en bouchées	24,95 \$	26,95 \$
Le pesco-végétarien	Crêpes farcies brie champignons (2 unités) Rösti de courgette et tombée d'épinard Œufs mimosa (2 unités) Plateau de saumon fumé maison, câpres, oignons doux marinés et biscottes	26,95 \$	28,95 \$

Déjeuners chauds à la carte

6,75 \$ / portion

Brouillade d'œufs à la ciboulette

Frittata jambon et épinards

Frittata épinards et cheddar

Tofu brouillé  


Brouillade / frittata végane  
 (substitut d'oeuf)

Crêpes farcies brie et champignons (2)

Crêpes farcies jambon
 et fromage suisse (2)

5,25 \$ / portion

Jambon fumé (2 tranches)

Bacon  (3 tranches)

Saucisses déjeuner (2)

Saucisse végane (1) 

Gaufre et coulis de fruits ou sauce
 chocolat (2)



4,00 \$ / portion

Pommes de terre rissolées

Rösti de courgettes

Tombée d'épinards

Crêpes fines et sirop d'érable

Fèves braisées à la gisèle  

Gruau aux fruits  

**Réchauds de table - 20,00 \$ chacun / Location de vaisselle à partir de 3,25 \$ par invité
 Des frais d'installation peuvent s'appliquer.**

Breuvages



Eau plate Eska (500 ml)
 Eau pétillante Eska (500 ml)
 Eau pétillante aromatisé Bubly
 Variété de liqueurs en canettes (Coke, Sprite, diète, ginger ale)
 Thé glacé
 V8 (jus de légumes)
 Jus individuels (pomme, orange, etc.)

3,00 \$ / unité



Eau plate Eska (1L)
 Eau pétillante Eska (1L)

4,75 \$ / unité



Fontaine d'eau glacée aromatisée à la menthe ou aux fruits (4 L)

20,00 \$ avec verres
 compostables

Jus d'orange frais au litre (8 à 10 personnes)

12,50 \$ / unité



Thermos de café (10 invités)
 Percolateur de café (80 tasses)

22,50 \$ / 25,00 \$ avec verres

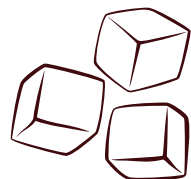
75,00 \$ / 80,00 \$ avec verres

Thermos d'eau chaude & 10 sachets de thé / tisane

10,00 \$ / 12,50 \$ avec verres

Percolateur d'eau chaude et 50 sachets de thé / tisane

30,00 \$ / 35,00 \$ avec verres



Sac de glace individuel

5,50 \$ / unité

Ballot de 8 sacs de glace et bac à refroidir

35,00 \$ / 8 sacs