



Menu Brunch

Le gourmand

29\$ par personne

Oeufs brouillés

Assortiment de viennoiseries

mini croissant, chocolatine, mini panier aux framboises

Pommes de terres rissolées

Bacon, saucisses, jambon

3 tranches 2 1 tranches

Plateau de fromage doux

Verrines de yogourt

granola et petits fruits

Le traditionnel

23\$ par personne

Omelette jambon fromage

Assortiment de viennoiseries

mini croissant, chocolatine, mini panier aux framboises

Pommes de terres rissolées

Bacon

3 tranches

Plateau de fruits frais

Verrines de yogourt

TRAITEUR
VIA

équilibre

rendre ce qui est déjà mémorable,
innoublieble



Végétarien

30\$ par personne

Petites quiches

Viennoiseries et pâtisseries
au choix du chef

Patates déjeuners

Crêpes salées avec légumes et fromage

Plateau de fromages doux

Crêpes sucrées au choix du chef

Plateau de fruits frais

FRAIS ADDITIONNEL DE LOCATION DE RÉCHAUD
ET TRANSPORT

TRAITEUR
VIA

équilibre
rendre ce qui est déjà mémorable,
innoublieble



Menu boîte à lunch

déjeuner

Déjeuner continental 14,75\$

Assortiment de viennoiseries, yogourt, fruits, boule d'énergie

Déjeuner classique 14,75\$

croissant jambon fumé à l'ancienne : oeuf, bacon, fromage,
yogourt, fruits, boule d'énergie

Déjeuner végétarien 14,75\$

Burritos au tofu brouillé : poivrons, tomate, laitue, fromage
yogourt, fruits, boules d'énergie



équilibre
rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Menu plateaux et collations

Plateaux

Minimun de 12 personnes par type de plateau

Plateau de viennoiseries	7,00\$
Plateau de viennoiseries variées au choix du chef, 3 mini viennoiseries par personne.	
Plateau de muffins	3,00\$
Plateau de muffins au choix du chef	
Yogourt aux fruits et muslix	4,00\$
Ajouter une touche de fraîcheur avec nos verrines de yogourt accompagnés de fruits frais et de mélange de muslix.	
Plateau de fromages en cube	4,50\$
Cheddar marbré, cheddar doux, monterey jack - 6 cubes par personne	
Plateau de fromages du terroir	60g - 8,00\$
Assortiment de fromages de nos artisans fromagés servi avec plusieurs garnitures maison, raisins, pain et croutons.	100g - 13,00\$



équilibre
rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable



Plateau de fruits frais 4,25\$

Boules d'énergie 2,50\$

Petite collation très soutenante fait de coconut, fruits séchés et cacao. Nos boules d'énergie sont un concentré d'éléments nutritifs avec une couche de sucrée.

Macaron de Paris 2,65\$

Ce petit gâteau français à l'amande à la fois granuleux et moelleux saura combler votre envie de sucré.

TRAITEUR
VIA

équilibre
rendre ce qui est déjà mémorable,
innoubliable