

BOÎTES À LUNCH

Traiteur LE FESTIGOÛT

LA DERNIÈRE MINUTE - 15,95 \$

- 2 sandwiches au choix du chef
- 1 salade au choix du chef
- 1 douceur sucrée

L'EXPRESS - 17,50 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- Crudités et trempette ou 1 douceur sucrée

DU PRÉSIDENT - 18,75 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 1 choix d'entrée
- 1 douceur sucrée

LA GOURMET - 19,95 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 2 choix d'entrée
- 1 douceur sucrée

L'EXÉCUTIVE - 21,25 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 2 choix d'entrée
- Crudités et trempette
- 1 douceur sucrée

LA GASTRONOME - 22,50 \$

- 2 choix de sandwiches
- 1 choix de salade
- 2 choix d'entrée
- Crudités et trempette
- Pic de cheddar et raisins
- 1 douceur sucrée

L'HYPO ALLERGÈNE + 2,50 \$

Selon demande: végane, végétalienne, sans noix,
sans produits laitiers, sans gluten, et toutes allergies.

COMMANDE MINIMUM POUR 8 PERSONNES • MENUS IDENTIQUES

MENUS À LA SEMAINE

Traiteur LE FESTIGOÛT

SEM 1

SEM 2

SEM 3

SEM 4

SEM 5

OCTOBRE 2022

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVEMBRE 2022

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DÉCEMBRE 2022

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JANVIER 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FÉVRIER 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MARS 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AVRIL 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAI 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

JUIN 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

JUILLET 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

AOÛT 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SEPTEMBRE 2023

MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	LUN
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

SEMAINE 1

SANDWICHES

Panini à l'encre de seiche, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres *

BLT dinde fumée, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomate

Pain brioché à l'oignon, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse *

Ciabatta aux olives, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata * **VG**

Tortilla aux épinards, végété-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

Croissant multigrain, jambon blanc, gruyère, dijonnaise

Wrap à la salade de poulet maison, sauce César, bacon, laitue romaine et tomate *

Pain aux betteraves, légumes grillés, fromage de chèvre et tapenade d'artichauts **VGL**

SALADES

Salade artisanale, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

Salade de pâtes, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

Salade asiatique, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

Salade de concombres, crème sure, aneth et radis, crumble de carvi *

Salade de choux rouge et vert, kale, sésame et vinaigrette au miso *

Salade d'orzo, tomates cerises, olives, pesto et roquette

ENTRÉES

Pique de fromage et raisin frais

Chips maison

Crudités et trempette

Végé-pâté frit et son pesto d'artichauts

Tartelette aux tomates et oignons caramélisés *

Pain au maïs, bacon et cheddar

SEMAINE 2

SANDWICHES

Panini à l'encre de seiche, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres *

BLT dinde fumée, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomate

Pain brioché à l'oignon, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse *

Ciabatta aux olives, légumes grillés, mayo au basilic, feta et olives Kalamata * **VG**

Tortilla aux épinards, végété-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

Bánh mì au porc effiloché sur baguettine, légumes marinés, sauce BBQ et coriandre *

Wrap au poulet grillé, mayonnaise au pesto, laitue romaine, provolone *

Panini aux tomates séchées, mozzarella et tomate, pesto de basilic et roquette * **VG**

SALADES

Salade artisanale, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

Salade de pâtes, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

Salade asiatique, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

Taboulé de quinoa, concombres libanais, tomates, feta et vinaigrette au citron et miel *

Salade de pommes de terre rouges, crème sure, moutarde à l'ancienne et aneth *

Salade de betteraves, fromage de chèvre, pacanes et roquette

ENTRÉES

Pique de fromage et raisin frais

Satay de poulet et sauce aux arachides *

Falafel maison et sauce au yogourt

Chips maison

Crudités et trempette

Gravlax de saumon

* Nouvelle recette
VG Végétarien
VGL Végétalien

SEMAINE 3

SANDWICHES

Panini à l'encre de seiche, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres *

BLT dinde fumée, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomate

Pain brioché à l'oignon, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse *

Ciabatta aux olives, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata * **VG**

Tortilla aux épinards, végé-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

Croissant multigrain, jambon blanc, gruyère, dijonnaise

Wrap à la salade de poulet maison, sauce César, bacon, laitue romaine et tomate *

Pain aux betteraves, légumes grillés, fromage de chèvre et tapenade d'artichauts **VG**

SALADES

Salade artisanale, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

Salade de pâtes, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

Salade asiatique, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

Salade de concombres, crème sure, aneth et radis, crumble au carvi *

Salade César au kale, croûtons, bacon et parmesan *

Salade d'orzo, tomates cerises, olives, pesto et roquette

ENTRÉES

Pique de fromage et raisin frais

Chips maison

Crudités et trempette

Végé-pâté frit et son pesto d'artichauts

Tartelette aux tomates et oignons caramélisés *

Pain au maïs, bacon et cheddar *

SEMAINE 4

SANDWICHES

Panini à l'encre de seiche, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres *

BLT dinde fumée, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomates

Pain brioché à l'oignon, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse *

Ciabatta aux olives, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata * **VG**

Tortilla aux épinards, végé-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

Wrap à la salade de poulet maison, sauce César, bacon, laitue romaine et tomate *

Croissant multigrain, jambon blanc, gruyère, dijonnaise

Panini aux tomates séchées, mozzarella et tomate, pesto de basilic et roquette * **VG**

SALADES

Salade artisanale, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

Salade de pâtes, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

Salade asiatique, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

Salade de pommes de terre rouges, crème sure, moutarde à l'ancienne et aneth *

Salade de betteraves, fromage de chèvre, pacanes et roquette

Salade de choux rouge et vert, kale et vinaigrette au miso *

ENTRÉES

Pique de fromage et raisin frais

Chips maison

Crudités et trempette

Gravlax de saumon

Tartelette aux tomates et oignons caramélisés *

Mini-quiche du jour

SEMAINE 5

SANDWICHES

Panini à l'encre de seiche, saumon rôti, mayonnaise à l'aneth, bruschetta et câpres *

BLT dinde fumée, mayonnaise épicée, cheddar fort, laitue et tomates

Pain brioché à l'oignon, rôti de boeuf maison, mayonnaise au raifort, oignons caramélisés, fromage suisse *

Ciabatta aux olives, légumes grillés, mayonnaise au basilic, feta et olives Kalamata * **VG**

Tortilla aux épinards, végé-pâté frit, aubergines marinées, humus à la betterave et poivrons rouges **VGL**

Bánh mì au porc effiloché sur baguette, légumes marinés, sauce BBQ et coriandre *

Wrap au poulet grillé, mayonnaise au pesto, laitue romaine, provolone *

Pain aux betteraves, légumes grillés, fromage de chèvre et tapenade d'artichauts **VG**

SALADES

Salade artisanale, copeaux de parmesan, légumes croquants, vinaigrette balsamique

Salade de pâtes, tomates séchées, aubergines marinées, olives, mayonnaise au pesto

Salade asiatique, chou rouge, carotte, daïkon, edamame, acajou, coriandre, vinaigrette au gingembre

Taboulé de quinoa, concombres libanais, tomates, feta et vinaigrette au citron et miel *

Salade César au kale, croûtons, bacon et parmesan *

Salade de concombres, crème sure, aneth et radis, crumble au carvi *

ENTRÉES

Pique de fromage et raisin frais

Chips maison

Crudités et trempette

Falafel maison et sauce au yogourt

Végé-pâté frit et son pesto d'artichauts

Satay de poulet et sauce aux arachides *