



Santé pour apporter

VOTRE TRAITEUR BIO

Menu d'hiver / Winter Menu 2017

Repas du jour / Meal of the day - \$ 26

Portion familiale / Family portion

S'il vous plait vous référer au menu bimensuel / Please refer to the bi-weekly menu

Soupes / Soups - 1L

1. Stracciatella - \$ 13

Œufs et épinards frais dans un bouillon de poulet maison

Fresh egg and spinach with homemade chicken broth

2. Crème de carottes au gingembre / Cream of Carrot and Ginger - \$ 16

Crème de soya et garniture d'oignons caramélisés

Soy cream and caramelized onion garnish

3. Chaudrée de crabe des neiges / Snow Crab Chowder - \$ 21

Maïs, pommes de terre Yukon Gold et oignons doux

Corn, Yukon Gold potatoes and sweet onions

4. Soupe au boeuf, légumes et orge / Beef, Vegetable and Barley Soup - \$ 18

Orge, bœuf, champignons, tomates

Barley, beef, mushroom and tomato

Salades / Salads

(portion familiale) / (family portion)

5. Salade de carottes, betteraves et bleuets / Carrot, Beet & Blueberry Salad - \$ 16

Garniture de pommes vertes et vinaigrette à l'orange

Green apple garnish and orange vinaigrette

6. Salade aux légumes croquants et orzo / Crunchy Vegetable and Orzo Salad - \$ 22

Carottes, poivrons, courge butternut et petits pois avec vinaigrette aux herbes et cidre de pomme

Carrots, peppers, butternut squash, green peas served with herb and apple cider vinaigrette

7. Salade de chou frisé / Kale Salad - \$ 20

Canneberges séchées, fromage feta, pickle de carottes et vinaigrette au balsamique blanc

Dried cranberries, feta cheese, carrot pickle and white balsamic vinaigrette

Repas principal / Main Course

(portion familiale) / (family portion)

8. Poulet entier aux herbes et épices / Herb and Spice Roasted Whole Chicken - \$ 44

Carottes glacées, purée de racine de céleri et moutarde

Glazed carrots, celery root purée and mustard

9. Tourtière à l'ancienne / Old-Fashioned Tourtiere - \$ 35

Servie avec ketchup aux fruits et purée de pommes de terre

Served with homemade fruit ketchup and mashed potato

10. Flétan rôti, velouté de poivrons rouges et pilaf de riz / Roasted Halibut, Red

Pepper Velouté and Rice Pilaf - \$ 45

11. Bœuf bio effiloché, pappardelles, champignons et sauce aux 3 poivres / Organic
Pulled Beef, Pappardelle, Mushrooms and 3 Pepper Sauce - **\$ 32**

12. Lasagne aux lentilles et quinoa / Lentil and Quinoa Lasagna – \$ 35

Bœuf haché / Ground beef + \$ 7

Délices sucrées / Sweets - \$ 12

13. Biscuits à l'avoine et aux pépites de chocolat x 12 /

Oatmeal Chocolate Chip Cookies x 12

14. Pain à la patate douce /

Sweet Potato Loaf

15. Tarte aux bleuets et tapioca /

Blueberry and Tapioca Tart

16. Mini-muffins aux framboises x 12 /

Raspberry Mini-Muffins x 12

17. Brownies végétaliens aux fèves noires x 12 morceaux /

Black Bean Vegan Brownies x 12 pieces

Combo familial
Family Combo

Salade verte + Repas principal + Dessert

\$60

Green salad + Main Course + Dessert

Prêt-à-emporter / Ready for pick up

Commande 24 heures à l'avance pas nécessaire / No need to order 24 hours in advance

Repas du jour pour 2 / Meal of the day for 2 - **\$10**

Délice sucrée du jour x 6 / Baked good of the day x 6 - **\$5**

Délice sucrée du jour x 12 / Baked good of the day x 12 - **\$10**

Comment placer une commande / Steps to place an order

S'il vous plaît commandez 24 heures à l'avance avant 12h00.

Please place your orders at least 24 hours in advance by 12pm.

Envoyez votre commande par courriel

Email your order to: commandes@talents123.ca

Recevez une confirmation par courriel

Receive confirmation

Passez chercher votre repas

Pick up your meal

Méthodes de paiement acceptées: cartes de crédit

Accepted payment method: Credit cards