



BOÎTES À LUNCH

— GROUPE —
Massawippi

Minimum 10 boîtes pour effectuer une commande:

1 à 10 boîtes, un choix

11 à 20 boîtes, 2 choix

21 à 30 boîtes, 3 choix

31 à 40 boîtes, 4 choix

41 boîtes et plus, 5 choix

Un minimum de 5 boîtes doivent être du même choix.

Ustensiles compostables inclus

FORFAITS

La choix du chef sandwich (fait par notre chef) : 18.95\$ par personne pour le sandwich et 20\$ par personne pour la protéine

Protéine / Sandwich
Crudités et trempette
Fromage
Salade
Dessert du jour

La Massawippi (Sandwich) : 20.25\$ par personne

Sandwich au choix
Crudités et trempette
Fromage
Salade au choix (même salade pour tous les convives)
Dessert du jour

La Gourmande (Protéine) : 22.25\$ par personne

Protéine au choix
Crudités et trempette
Fromage
Salade au choix (même salade pour tous les convives)
Dessert du jour

FRAIS DE LIVRAISON

Ville de Sherbrooke (jusqu'au CHUS) et Magog (jusqu'au centre-ville) : 22\$

St-Denis-de-Brompton et Orford : 30\$

Coaticook et Valcourt: 50\$

SÉLECTION DE SANDWICHS

-  Sandwich de bœuf bourguignon: boeuf émincé / Crémeux aux carottes et champignons / Mayo au vin rouge et poivre / Pain aux herbes
-  Sandwich au tofu grillé / Compote de poivrons aigre-douce / Juliennes de carottes et choux marinés / Végénaise au paprika fumé
-  Club sandwich au saumon fumé / Confiture de tomates aigre-douce / Oignons marinés
-  Tortillas à la mortadelle / Pesto de graines de citrouille et ail confit / Céleri et persil
-  Sandwich au porc effiloché sur pain multi-grains / Chutney de pommes au romarin / Roquette / Mayo au parmesan
-  Tortillas aux charcuteries hachées / Mayo moutarde cornichons / Céleri-rave / Roquette
-  Baguette kani-kana / Goberge / Saumon fumé / Juliennes de légumes / Mayonnaise orange et gingembre
-  Burger de falafel / Pain brioché / Rémoulade de champignons au tamari et balsamique / Roquette
-  Sandwich de poulet mariné shawarma / Compote d'oignons / Mayo au curry / Laitue

SÉLECTION DE PROTÉINES POUR LA GOURMANDE

-  Poke bol de saumon poché ou de tofu mariné / Légumes marinés / Sauce wafu
Canard confit / Riz / Ananas grillés / Oignons marinés / Aïoli
-  Poitrine de poulet marinée au pesto de tomates séchées / Fricassée de poivrons / Salade d'orzo
+5\$ Tataki de thon rouge / Salade de panais au gingembre et miso / Salsa d'oignons verts grillés
-  Mesclun / Roquette / Taboulé de légumineuses / Feta / Graines de citrouille / Concombres / Tomates cerises / Vinaigrette aux herbes
-  Salade de pommes / Raisins / Coriandre / Amandes / Fromage de chèvre / Charcuterie croustillante

SÉLECTION DE SALADES

-  Salade d'orge et épinards / Pois chiches / Poivrons / Oignons rouges / Vinaigrette à la mandarine et à la menthe
-  Salade de pâtes Alla Sophia / Pâtes / Bacon / Pesto de basilic / Olives noires / Parmesan
Salade de choux rouges / Haricots verts / Bacon / Graines de citrouille rôties / Vinaigrette pommes, cannelle et sucre brun
-  Salade de pâtes façon Minestrone / Haricots verts / Carottes / Haricots rouges / Vinaigrette pesto de basilic et balsamique
-  Salade de riz aux haricots noirs / Canneberges séchées / Raisins secs / Vinaigrette érable et miso
-  Salade de betteraves jaunes / Edamames / Oignons rouges grillés / Vinaigrette crémeuse à l'anis étoilé
-  Salade de pommes de terre à la Mexicaine / Maïs / Poivrons / Tomates / Coriandre / Vinaigrette-mayo au cumin
-  Salade de carottes façon César / Parmesan / Croûtons / Bacon
-  Salade verte / Légumes variés / Vinaigrette émulsionnée au vin blanc
-  Salade de quinoa / Légumes racines / Choux-fleurs / Feta / Artichauts rôtis / Vinaigrette origan et zeste de citron

Les menus et les prix sont sujets à changements sans préavis et sont en constante évolution

Traitement des allergies et restrictions alimentaires :

Le Groupe Massawippi s'engage à identifier dans le menu les allergènes (gluten, lactose, noix et végétarien)

Il est impossible pour nous de garantir, hors de tout doute, que le ou les produits auxquels le client est allergique ne soient entrés en contact avec la nourriture choisie (même pour le plat sans allergènes). Tous les allergènes se retrouvent, d'une façon ou d'une autre, dans notre cuisine principale. Par contre, vous pouvez être assuré que nous portons une attention particulière à tous les types d'allergies.

Nous nous réservons le droit de refuser des modifications aux menus choisis.

Nous vous demandons de faire des choix de menus en fonctions de vos invités qui présentent une ou plusieurs allergies.

Une boîte à lunch cuisinée spécialement pour la ou les personnes allergiques est souvent la meilleure option. Moyennant des frais supplémentaires. La boîte sera au choix de notre chef.