Dans la gueule du loup

Menu

514-544-1098
gueuleduloup@outlook.com







Les boîtes à lunch

19.50$ + taxes

La boîte à lunch inclue :

- **Sandwich**
- **Salade du jour**
- **Dessert**
- **Breuvage**

Choix de sandwichs

- Pois chiches et choux-fleurs au curry (végétarien)
- Légumes grillés et pesto (végétarien)
- Jambon et fromage brie
- Jambon, fromage suisse et tomate
- Capicollo fort et poivrons grillés

Choix de desserts

- Brownie
- Pain perdue

Choix de breuvages

- Perrier
- Ginger Ale
- Coca-cola
- Jus d'orange

*livraison incluse
** minimum de 8 repas par commande
***Les commandes doivent être faites 48h à l'avance






<u>Les cabarets *Faim de loup*</u>

Chaque cabaret inclus :

- **Choix de repas chaud ou sandwich**
- **Fromage québécois (2 morceaux)**
- **Charcuterie (4 morceaux)**
- **Salade**
- **Dessert (2 bouchés)**
- **Breuvage**

Choix de repas chauds – *33$ + taxes*

- Moussaka *
- Lasagne *
- Hamburger au Pulled pork *
- Cochon Bourguignon sur nouilles aux œufs
- Carbonade flamande sur nouilles aux œufs
- Poulet *ou* tofu & choux-fleurs au beurre sur riz *
- Pâté au poulet, pâté à la viande ou pâté au millet *

Choix de sandwiches – *25$ + taxes*

- Pois chiches et choux-fleurs au curry (végétarien)
- Jambon et fromage brie
- Capicollo fort et poivrons grillés
- Jambon, tomates et fromage suisse

<u>Aussi disponible – *Prix sur demande*</u>

- Plateau de charcuteries et de fromages québécois
- Hors d'œuvres froids
- Repas de méchoui
- Repas traditionnel de Noël
- Sélection de bières de microbrasserie

*livraison incluse
** minimum de 8 repas par commande
***Les commandes doivent être faites 48h à l'avance






<u>Cocktail dinatoire (buffet froid)</u>
22.5 $/ personnes + taxes

- **Brochettes de prosciutto et cantaloup**
- **Nachos et salsa**
- **Plateau de charcuteries**
- **Plateau de fromages québécois**
- **Plateau de marinades (olive, feuille de vigne farcie, betterave, etc.)**
- **Tomates bocconini**
- **Wraps capicollo fort, poivrons grillés et fêta**
- **Wraps végétariens à la courgette et Tzatziki**

En extra pour les fines bouches

- Bouchées sucrées (brownie, scone et carré aux dattes) – *2.5$+taxes*
- Bouchées de fromage halloumi, ketchup aux fruits et concombre – *3.5$+taxes*
- Petits cornets à la tire d'érable – *2$+taxes (selon la saison)*
- Plateau de mousse de foie gras, gelée de sapin et craquelins – *5.75$+taxes*
- Roulés de saumon fumé et câpres – *4.5$+taxes*
- Wraps gelée d'érable, jambon et canneberges – *2.75$+taxes*

Breuvages et boissons alcoolisées

- Boissons gazeuses, perrier, jus, bouteilles d'eau – *2.5 $ +taxes*
- San Pellegrino, kombucha, Zamalek hibiscus ou eau d'érable pétillante – *3.75$+taxes*
- Sélection de bières de microbrasserie – *5.25$+taxes*
- Vin blanc québécois *Le Val Caudalie* – *21.5$+taxes*
- Vin Rouge québécois *Le Val Caudalie* – *21.5$+taxes*
- Cidre québécois *Choinière* – *20.25$+taxes*

*livraison incluse
** minimum de 15 personnes par commande
***Les commandes doivent être faites 72h à l'avance




