

## Petit déjeuner

### Le lève-tôt

(minimum 10 personnes)

#### Plateau de viennoiseries :

Croissants, brioches aux raisins, chocolaines, mini-muffins, biscuits frais du jour.

#### Jus frais ou smoothies assortis

**3,75 \$**

par personne

### Le matin parfait

(minimum 10 personnes)

#### Plateau de viennoiseries :

Croissants, brioches aux raisins, chocolaines, mini-muffins, biscuits frais du jour.

#### Confiture aux 3 fruits maison

#### Fruits frais et cheddar

#### Jus frais ou smoothies assortis

**11,75 \$**

par personne

## Breuvages

Santa Cruz	2,50 \$
Kombucha	3,95 \$
Eau	1,75 \$
Eau gazeifiée	2,25 \$
Jus de légumes	2,75 \$
Jus frais ou smoothies	2,95 \$
Café ou thé bio-équitable	2,25 \$
Cafetière 10 tasses	15,00 \$

## Boîtes à lunch

(crudités, sandwich, salade et dessert)

**14,75 \$**

par personne

Nos boîtes à lunch sont amoureusement préparées dans des contenants biodégradables et compostables.

Elles sont parfaites pour les groupes qui ne disposent pas d'un espace repas ou qui sont limités par le temps.

#### Notez bien

- Minimum de 10 personnes
- Les taxes et le service sont en sus
- Les couverts sont offerts à frais modiques
- Service complet disponible
- Frais de livraison en sus
- Tous les prix et menus peuvent être modifiés sans préavis

Nous avons une grande variété de mets saisonniers et un vaste choix de mets sans gluten.

N'hésitez pas à nous demander conseil!

## Contactez-nous!

Resto Végo St-Denis  
1720, rue Saint-Denis  
514.845.2627  
stdenis@restovego.ca

RESTO  
**végo**  
COMPLÈTEMENT VÉGÉ



« J'investis dans mon futur »



WWW.RESTOVEGO.CA

# Buffet froid

①

- Plateau de crudités
- 2 choix de salades
- 1 choix de sandwich
- 1 choix de dessert

**14,75 \$**

par personne

②

- Plateau de crudités
- 3 choix de salades
- 1 choix de sandwich
- 1 choix de dessert

**15,75 \$**

par personne

## Salades

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Salade de quinoa (V)    | Rémoulade de carotte (V) |
| Salade pois chiches (V) | Choux rouge ou vert (V)  |
| Salade d'artichauts (V) | Bettraves et pommes (V)  |
| Taboulé (V)             | Salade texane (V)        |
| Vermicelle et kale (V)  | Salade de pâtes          |
| Salade d'épinards (V)   | Salade César             |

## Sandwichs

- |  |   |
|--|---|
| Tofu jardinière (V)<br><small>(tofu, carotte, oignon, soynonnaise)</small> | Hummus (V)<br><small>(hummus poivrons, taboulé, laitue)</small>   |
| Le Classique (V)<br><small>(végo-pâté, soynonnaise, oignon)</small>        | Traditionnel<br><small>(sandwich aux oeufs, mayo, oignon)</small> |
| Avocat etcetera<br><small>(avocat, fromage à la crème)</small>             | Le Misoté (V)<br><small>(tofu, miso, soynonnaise, laitue)</small> |

## Desserts

- |                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Gâteau aux noisettes      | Salade de fruits (V) |
| Mousse au chocolat        | Brownies             |
| Gâteau aux carottes (V)   | Carré aux dattes     |
| Gâteau au citron et pavot | Carré aux noix       |
| Shortcake de saison       | Gâteau au fromage    |

\* Desserts crus ou sans gluten disponibles sur demande

# Buffet chaud

①

- Plateau de crudités
- 1 choix de salade
- 1 choix chaud
- 1 choix de dessert

**14,25 \$**

par personne

②

- Plateau de crudités
- 2 choix de salades
- 2 choix chauds
- 1 choix de dessert

**16,25 \$**

par personne

## Salades

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Salade de quinoa (V)    | Rémoulade de carotte (V) |
| Salade pois chiches (V) | Choux rouge ou vert (V)  |
| Salade d'artichauts (V) | Bettraves et pommes (V)  |
| Taboulé (V)             | Salade texane (V)        |
| Vermicelle et kale (V)  | Salade de pâtes          |
| Salade d'épinards (V)   | Salade César             |

## Mets chauds

(Servis avec riz basmati, riz sauvage ou sémoule)

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| Spaghetti à l'ail (V)    | Mijoté de seitan (V)      |
| Gratin légumes béchamel  | Tofu au gingembre (V)     |
| Frites de navet (V)      | Lasagne                   |
| Couscous aux légumes (V) | Chili (V)                 |
| Sauté méditerranéen (V)  | Feuilleté aux champignons |
| Sauté teryaki (V)        | Tempéh Indonésien (V)     |

## Desserts

- |                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Gâteau aux noisettes      | Salade de fruits (V) |
| Mousse au chocolat        | Brownies             |
| Gâteau aux carottes (V)   | Carré aux dattes     |
| Gâteau au citron et pavot | Carré aux noix       |
| Shortcake de saison       | Gâteau au fromage    |

\* Desserts crus ou sans gluten disponibles sur demande

# Offre plateaux

Service personnalisé pour toutes les occasions

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Sandwichs assortis</b> plateau (10 pers.)                                  | <b>55,00 \$</b> |
| <b>Salade au choix</b> bol (10 pers.)<br><small>(plus de 20 variétés)</small> | <b>26,00 \$</b> |
| <b>Crudités et trempette</b> plateau (10 pers.)                               | <b>22,00 \$</b> |
| <b>Fromage et fruits</b> plateau (10 pers.)                                   | <b>35,00 \$</b> |
| <b>Desserts</b> plateau (10 pers.)  | <b>32,50 \$</b> |
| <b>Plateau de canapés</b> douzaine  | <b>18,00 \$</b> |

## Canapés

- Baluchon à la courge (V)**  
pâte phyllo, courge beurre, oignon, carotte, épices
- Mini-pizza sicilienne**  
sauce aux tomates séchées, pesto de basilic, noix de grenoble, parmesan, ail, fromage mozzarella
- Torsade d'asperge**  
pâte de blé entier, asperge, sauce moutarde et sirop d'érable
- Rouleaux impériaux (V)**  
carotte, chou, pâte de blé, tamar, ail, graines de sésame
- Roulé de zucchini**  
zucchini, fromage à la crème, fromage feta, cannaberges, luzerne
- Végé-roulé**  
pâte feuilletée, carotte, oignon, pomme de terre, graines de tournesol
- Brochettes méditerranéennes (V)**  
protéine de soya assaisonnée, poivron, zucchini, champignon, sauce au fenouil et tomates séchées
- Tomate cerise farcie (V)**  
tomate cerise, persil, menthe, bulgur de blé, citron
- Roulé d'aubergine farci (V)**  
aubergine grillée, hummus de pois chiches, graines de sésame, poivrons, nachos de maïs
- Cornet mexicain**  
torilla de blé, fèves noires, sauce mexicana, guacamole, fromage mozzarella, crème sure, laitue
- Sushi aux légumes (V)**  
algues, riz collant, avocat, gingembre mariné, concombre
- Mini-burger (V)**  
tofu ou tempéh, sauce assaisonnée, légumes croustillants
- Roulé de tofu (V)**  
torilla de blé, terrine de tofu, carottes, soynonnaise, germérations