

LA MANDOLINE



5@7 ET COCKTAILS DÎNATOIRES

2,75 \$/bouchée (service non inclus)

BOUCHÉES FROIDES

Ravioli de betteraves

Ricotta de noix de cajou, pesto de roquette

Cornet de chips

Chou frisé déshydraté au curry

Edamames teriyakis

Nouilles soba de sarrasin, légumes croquants, edamames, sauce teriyaki

Salade César sur bâton

Tempeh fumé, croûton maison, tomates séchées

Rouleau de nori

Végé-pâté, carottes, avocats, pousses de tournesol, sauce miso et tahini

Salade grecque sur bâton

Tomates cerises, concombres, olives kalamata, tofu mariné

Pico de gallo

Salsa d'avocats, tomates, jalapeño, coriandre, chips de maïs et lin

BOUCHÉES CHAUDES

(Nécessite l'accès à une cuisine sur place)

Boulette de lentilles et quinoa

Cumin, sauce arrabiata, basilic

Falafel

Salade de choux, cornichons, sauce tahini crémeuse

Satay de tempeh mariné

Sauce à l'arachide épicée

Tofu fumé croustillant

Aïoli estragon

Dumpling asiatique

Edamame, chou nappa, chou frisé, sauce soya épicée, huile de sésame



LA MANDOLINE

5@7 ET COCKTAILS DÎNATOIRES

2,75 \$/bouchée (service non inclus)

BOUCHÉES SUCRÉES

Truffe au thé vert matcha

Brownie au chocolat épicé

Brochette de fruits

Gâteau au fromage et bleuets

Tartelette lime et avocat

Gâteau moelleux au citron et gingembre



PLATEAUX À PARTAGER

Petit : 8 à 10 personnes

Grand : 15 à 20 personnes

Crudités et trempettes de saison

(24,50 \$ / 47,95 \$)

Hummus, olives marinées, craquelins maison, noix épicées

(48,50 \$ / 99,50 \$)

Trio de fromages de noix, craquelins maison, chutney

(69,50 \$ / 139,95 \$)



LA MANDOLINE

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Location de salle

La Mandoline peut offrir 28 places assises ou accueillir jusqu'à 100 personnes pour un cocktail dînatoire à La Centrale culinaire, un espace moderne et lumineux situé en plein cœur du Mile End. Des frais de location s'appliquent.



Allergies

Il est nécessaire d'aviser La Mandoline à l'avance si l'un des invités souffre d'allergies afin que nous puissions prendre les précautions qui s'imposent. Nous tenons toutefois à préciser que tous nos produits sont artisanaux. Il se peut donc qu'ils aient été en contact avec certains ingrédients allergènes au moment de la préparation.



Personnel requis sur place

Il en revient à La Mandoline d'évaluer les besoins pour une soirée. Les serveurs et cuisiniers travaillent à un tarif de 29,50 \$/h, pour un minimum de 4 heures. Les heures sont calculées en fonction du départ et du retour du personnel aux locaux de La Mandoline.



Livraison

Centre-ville de Montréal : 20 \$
Grand Montréal : 25 \$
Extérieur du Grand Montréal : 40 \$ + 0,40 \$/km



Menu personnalisé

La Mandoline offre un service de traiteur personnalisé et peut élaborer un menu selon les besoins spécifiques d'un client. Des frais supplémentaires s'appliquent.



Éthique

Les produits de La Mandoline sont faits main. Ils sont composés d'ingrédients sains et entiers, sans pesticides, et le plus souvent biologiques. Il est primordial pour nous de soutenir une économie durable et locale. Nos prix reflètent ces engagements.

Autres

L'achat des boissons doit être prévu par l'hôte;
Le menu est sujet à des changements réguliers afin de mettre en valeur les produits de saison.



Pour une demande de soumission, écrivez à info@lamandoline.ca en précisant le nombre de personnes, la date et le lieu de l'événement. Il faut effectuer une réservation au plus tard une semaine avant la tenue de l'événement.