

# LA MANDOLINE



## SERVICE DE CHEF PRIVÉ

**Menu 4 services – 65\$ / personne**

Minimum de 8 personnes; informez-vous sur nos formules pour de plus petits groupe



### SERVICE 1 (Un choix)

**Velouté d'asperges et pois verts, pesto d'amandes fumées**



**Cornet de chips de kale au tahini**

**Salade de haricots verts**

Sauce crémeuse avocat, aneth et chanvre

### SERVICE 2 (Un choix)

**Raviolis de betteraves et ricotta de noix de cajou**

Pesto de roquette et pistache, rhubarbe

**Tofu fumé croustillant et maïs**

Légumes du marché, aioli à l'estragon

**Salade César**

Romaine, chou frisé, tempeh fumé  
tomates cerises confites, câpres, vinaigrette crémeuse

**Satay de tempeh,**

Sauce arachides épicée, salsa de mangues, coriandre



# LA MANDOLINE



## SERVICE DE CHEF PRIVÉ

**Menu 4 services – 65\$ / personne**

Minimum de 8 personnes; informez-vous sur nos formules pour de plus petits groupe



### SERVICE 3 (Un choix)

#### **Tarte fine poireaux et shiitake**

Croûte de chou-fleur, fromage de noix et herbes fraîches



#### **Chou-fleur rôti au sumac**

Coucous israélien, câpres et olives vertes  
beurre de tahini et basilic

#### **Pierogi au panais et ricotta de noix**

Échalotes grillées, estragon, poivre rose  
crème sure et beurre de miso

#### **Fenouil caramélisé et citron confit**

Gnocchi aux fines herbes, parmesan de noix

#### **« Cake » au quinoa**

Bette à cardes braisée, écrasé de céleri-rave  
tzatziki aux pommes

### SERVICE 4 (Un choix)

**Cake rustique au citron, compotée de rhubarbe et fraise**

**Tarte avocat et lime, crème glacée au coco**

**Brownies épicés, crème glacée chocolat, crumble cacao**

**+ Mignardise offerte par La Mandoline**

Truffles au thé vert Matcha



# LA MANDOLINE

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### Location de salle

La Mandoline peut accueillir jusqu'à 28 personnes à La Centrale culinaire, un espace moderne et lumineux situé en plein cœur du Mile End à Montréal.  
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

Le prix de base inclut le service d'un chef sur place pour une durée de 4 heures. Les événements qui rassemblent plus de 8 invités peuvent toutefois nécessiter plus de personnel. 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.



### Déplacement

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](mailto: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.