



Les prix sont par personne. Veuillez noter que les prix sont susceptibles d'être modifiés.

Les repas

Les repas sont déjà cuits et prêts à réchauffer. Les repas sont congelés et ont été préparés avec des produits organique agricoles cuits lentement par le Chef Suhel, et peuvent être réchauffés comme suit :

Pour les contenants en plastique :

1. Sortir le repas du congélateur 24 heures avant et le laisser au réfrigérateur.
2. Le lendemain, mettre le repas dans une casserole. À feu doux ou moyen, porter lentement à ébullition, ne pas oublier de remuer une ou deux fois.

Pour les contenants en aluminium :

1. Préchauffer le four à 350 Fahrenheit.
2. Placez au four sans le couvercle.
3. S'il est décongelé la veille au réfrigérateur, le repas prendra de 20 à 30 minutes.

Les Plats Cuisinés

Ragoût de poulet au cari thaïlandais : Fait de porc frais, pâte de cari, lait de coco, patates douces, chou-fleur, oignons, céleri, coriandre. **10 \$ par portion.**

Boulettes de viande : Fait avec du bœuf, oignons, ail, persil, lait, pain, chapelure, œufs, fromage parmesan, sel et poivre. **10 \$ par portion.**

Confit de canard: Confit dans la graisse de canard pendant des heures pour devenir tendre et savoureux. **10 \$ chacun.**

Jarret d'agneau braisé : Jarret d'agneau braisé lentement avec carottes, céleri, oignons, ail, persil et tomate. **10 \$ par portion.**

Pâté chinoisé : Patates fraîches du Yukon, oignons, ail, maïs, pois, persil combinés avec du bœuf haché frais. **10 \$ par portion.**

8 oz Poulet suprême: Poulet frais avec sauce grand-mère, petits oignons, lardons et champignons de la ferme. **10 \$ par portion.**

Lasagne : Bœuf haché biologique, tomates, carottes, céleri, oignons, ail, persil, sauce béchamel et fromage parmesan. **10\$ par portion.**

Ragoût d'agneau : Épaule d'agneau biologique braisée lentement avec carottes, navet, oignons et vin rouge. **10 \$ par portion.**

Ailes de poulet rôties : Une livre d'ailes de poulet rôties biologiques fraîchement cuites et marinées dans une sauce Barbecue fait maison. **12 \$ la livre.**

Côtes levées Sauce barbecue:

Côtes levées lentement braisées marinées pendant 12 heures dans notre sauce barbecue maison. **10 \$ par portion.**

Côtes courtes de bœuf de style asiatique:

Côtes de bœuf marinées dans une sauce asiatique maison. **10 \$ par portion.**

Ragoût de pois chiches végétaliens/sans gluten :

Céleri, pois chiches, tomate, oignon, poivron, ail. **10 \$ par portion**

Lasagnes végétaliennes :

Lasagnes maison avec légumes, bouillon de légumes. **10 \$ par portion**

Les protéines crues

Magret de Canard : Chez Suzanne Farm Bio en plein air. **15 \$ chacun**

Filet de saumon de l'Atlantique : 6 oz coupé au centre. **8 \$ chacun**

Bœuf Wellington : 8 oz de bœuf aux champignons forestiers et enveloppé dans une pâte feuilletée. **15 \$ par portion.**