

Menu traiteur

dowslakecourt.com

865, avenue Carling Ottawa (Ontario) K1S 5S8 613-725-3855



DÉJEUNER

Salade de fruits

Sur le pouce 13,08 \$ par personne

Assortiment de muffins (3 variétés selon la disponibilité)

Demandez-nous quelles sont les saveurs -vedette du mois!

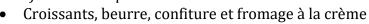
Salade de fruits

Café et thé

En supplément : plateau de fruits 1,75 \$ par personne

Déjeuner continental 16,74 \$ par personne

Yogourts individuels Café et thé Corbeille de viennoiseries Veuillez faire 1 choix parmi les suivants :



- Bagels, beurre, confiture et fromage à la crème
- Corbeille de scones (veuillez choisir 2 saveurs) : bleuets, canneberges et chocolat blanc, raisins ou cannelle (servis avec beurre et confiture)
- Petites viennoiseries matinales, petits muffins, danoises et croquants à la cannelle

Buffet déjeuner canadien 27,76 \$ par personne

Œufs brouillés
Saucisses
Bacon
Pommes de terre rissolées
Crêpes OU Pain doré
Sirop OU Compote de fruits
Tranches de fromage cheddar
Yogourt et salade de fruits
Céréales granola
Rôties, pain tranché, bagels et confiture
Café et thé



Corbeille de scones

Plateau de fruits

LES PETITS EXTRAS DU MATIN ET DE LA PAUSE

Les favoris du matin

Œufs de la Cour – muffin anglais avec œufs, fromage, jambon OU bacon 7,42 \$ par personne

Burrito matinal – Roulé avec chorizo, œufs brouillés, pommes de terre et salsa 7,16 \$ par personne

Roulé matinal – roulé avec des poivrons, jambon et des œufs brouillés 5,67 \$ par personne

Quiche individuel - Lorraine ou Végétarien 7,06 \$ par personne

Bagels – choix de demi-bagels, fromage à la crème et confiture 5,56 \$ par personne

Gruau chaud, fruits secs et noix 5,41 \$ par personne

Choix santé

Parfait au yogourt avec fruits frais et granola 4,89 \$ l'unité

Yogourt individuel 2,88 \$ l'unité

Fruit frais 2,27 \$ le fruit

Plateau de fruits 7,26 \$ par personne

Salade de fruits 5,87 \$ par personne

Biscuit matin 2,99 \$ par personne

Flocons d'avoine, pépites de chocolat blanc, fraises, bleuets, canneberges

Barre de céréales de la maison 1,80 \$ l'unité

Barre de céréales KIND 3.61 \$ l'unité

Collations sucrées

Croissant à l'amande 4,33 \$ par personne

Croissants au chocolat 3,40 \$ par personne

Assortiment de muffins 4,48 \$ par personne

Pour les dents sucrées en après-midi – carrés au chocolat et brochette de fraises fraîches 5,72 \$ par personne

Les classiques – variété de petits biscuits, tartelettes, carrés et macarons 7,47 \$ par personne

Les minis – carrés au chocolat, macarons au chocolat, gâteau au fromage et tartelettes 7,47 \$ par personne

Carrés dessert – gâteau aux carottes, barres tartelettes au beurre barres nanaimo, carrés au chocolat hollandais 7,31 \$ par personne

Stroudel pommes et cannelle 5,67 \$ par personne (*Un gâteau sert environ 10 personnes*)



LES PETITS EXTRAS DU MATIN ET DE LA PAUSE

Corbeilles de viennoiseries

Corbeille de scones (veuillez choisir 2 saveurs) : bleuets, canneberges et chocolat blanc, raisins ou cannelle (servis avec beurre et confiture) 5,20 \$ par personne

Les minis du matin – danoises, petits muffins et croquants à la cannelle 6,33 \$ par personne

À la française – assortiment de petits croissants, petites danoises avec croûte en treillis, croquants à la cannelle 6,33 \$ par personne

Pain aux fruits et aux fibres 4,58 \$ par personne

Plateau de biscuits assortis 2,42 \$ par personne

Gâteau pour événement spécial 73,20 \$

Nous vous aiderons à souligner un événement spécial! Communiquez avec nous pour plus de renseignements.

Saveurs salées

Sac individuel de croustilles, les bretzels et le maïs soufflé 2,63 \$

Plateau de légumes du marché 6,90 \$ par personne

Plateau de fromages 8,45 \$ par personne

Plateau d'houmous et de pains pita 5,51 \$ par personne

Trempette trio avec de pains pita (Houmous, Tzatziki et Salsa) 5,97 \$ par personne

PAUSE Les pause sont toutes servi avec du café/thé ou un assortiment du jus, d'eau et boissons gazeuses

Pause du Café 7,42 \$ par personne (2 pièces/personnes) *NOUVEAU*

Café Starbucks ™

Biscotti

Assortiment de pâtisseries françaises

Petite pause du matin 11,18 \$ par personne

Choix de:

Gâteaux danois

Biscuits

Petites pâtisseries

OU Combinaison des trois

Collation santé 13,54 \$ par personne

Fruits

Barres de céréales

Yogourts individuels



Assortiment de biscuits



PAUSE Les pause sont toutes servi avec du café/thé ou un assortiment du jus, d'eau et boissons gazeuses

Pause biscuits 8,65 \$ par personne (2 biscuits par personne)

Assortiment de biscuits : pépites de chocolat, avoine et raisins, chocolat blanc et noix de macadamia, décadent au chocolat

Pause des chefs 16,33\$ par personne

Veuillez faire 2 choix parmi les suivants :

Plateau de fruits, plateau de fromages, plateau de légumes du marché OU plateau d'houmous et pains pita

Pour les fervents de chocolat 12,10 \$ par personne

Assortiment de petits carrés : triple chocolat, chocolat hollandais et chocolat marbré
Lait au chocolat OU chocolat chaud

Sur le pouce 9,48 \$ par personne

Assortiment de sacs individuels : croustilles, bretzels, maïs soufflé, et croustilles de pains pita Assortiment de barres de céréales KIND



Market Vegetable Platter

BREUVAGES

Jus Tropicana individuel 4,27 \$

Jus individuel 300 ml 2,32 \$

Boissons gazeuses 3,24 \$

Lait 2.47 \$

Chocolat, écrémé, 2 %

Eau en bouteille Eska 2,73 \$

Café, mélange maison, (cafetière 2-5 tasses) 9,94 \$ *Régulier ou Décaféiné*

Café mélange maison (cafetière 8-10 tasses) 18,85 \$ Régulier ou Décaféiné

Thé (théière 8-10 tasses) 11,23 \$ Inclut un pot thermos d'eau chaude et un choix de sachets de thé



Café Starbucks (cafetière 8-10 tasses) 22,66 \$
Torréfaction blonde
Torréfaction Pike Place
Torréfaction Pike Place, décaféiné
Verona
Sumatra



DÎNER

Les dîners chaude sont toutes servi avec du café/thé

Saveurs internationales - Buffet chaud 30,85 \$ par personne

Votre groupe compte moins de 10 personnes? Demandez les suggestions du jour de notre chef pour un repas chaud!

Visite de la Toscane

Salade césar avec croûtons, bacon et fromage parmesan

Salade d'orzo et de tomates séchées avec courgettes et poivrons rouges grillés, vinaigrette citron et ail Penne avec sauce arrabiata

Poulet à la toscane avec sauce aux tomates cerises

Légumes de saison

Pain baguette à l'ail

Dessert : assortiment de carrés aux carottes, barres tartelettes au beurre, barres nanaimo, carrés au chocolat hollandais

Inspirations indonésiennes

Choisissez : Bœuf madras OU poulet au beurre Ragoût de patates douces et de pois chiches

Riz basmati Pain naan

Desserts classiques : variété de petits biscuits, tartelettes, carrés et macarons

Saveurs de la France

Choisissez: Poulet Provençal OU Bœuf Bourguignon

Salade Niçoise

Pommes de terre Parisienne

Légumes de la saison

Dessert : assortiment de pâtisseries françaises

Côte à Côte déjeuner canadien

Choisissez: Atlantique saumon cuit au four OU Ragoût de bœuf

Salade épinard avec les fraises et oignons croustillants

Des pommes de terre fracassé du Yukon

Légumes de saison

Dessert : assortiment de bar Nanaimo et tartelettes au beurre

BUFFETS DU DÎNER DE TRAVAIL Choisissez 3 garnitures pour sandwich OU laissez-nous faire le choix

Corbeille de sandwichs roulés, biscuits assortis et du soupe du chef OU salade 20,03 \$

Corbeille de petits sandwichs, biscuits assortis et du soupe du chef OU salade 21,32 \$ Confectionnés sur de délicieux petits pains – 2 par personne

Corbeille de sandwichs du marché, biscuits assortis et du soupe du chef OU salade 21,32 \$ Confectionnés sur pain panini, baguette, roulé, pain traditionnel

Garnitures pour sandwichs - Buffet du dîner de travail

- Jambon forêt noire et fromage suisse OU cheddar
- Rôti de bœuf et brie
- Dinde et mayonnaise aux canneberges
- Poulet, œufs OU salade de thon
- Poulet grillé avec sauce césar
- Mélange de légumes méditerranéens
- Houmous et légumes rôties

Soupes

Faites 1 choix:

- Bœuf, orge et champignons
- Courge musquée et masala (en saison)
- Bisque de carottes, gingembre et poires
- Minestrone à la génoise
- Poulet et nouilles maison
- Velouté aux champignons et au basilic
- Poivrons rouges grillés et tomates



Corbeille de sandwichs classiques

Salades

Faites 1 choix :

- Légumes verts du marché avec tomates, carottes et vinaigrettes classiques
- Légumes verts méditerranéens avec concombres, tomates cerises et quartiers d'oranges fraîches
- Pommes de terre à l'ancienne avec vinaigrette crémeuse à l'aneth
- César traditionnelle avec croûtons, bacon et fromage parmesan
- Pâtes primavera avec fines herbes, tomates et vinaigrette huile et vinaigre de vin rouge

Salades supérieures

Pour ce choix supérieur, veuillez ajouter 2,16 \$ par personne

- Nouilles asiatiques avec julienne de légumes et vinaigrette orientale au sésame
- Grecque traditionnelle avec tomates, concombres, oignon rouge, poivrons, fromage feta et olives noires
- Tomates et fromage bocconcini avec vinaigrette au vinaigre balsamique et basilic
- Orzo et tomates séchées avec courgettes et poivrons rouges grillées, vinaigrette citron et ail
- Épinards et fraises avec oignons rouges, graines de tournesol grillées, zeste de citron et fromage feta (en saison)



DÎNER

Créer votre propre buffet

(Tous les prix des choix de buffets sont par personne et comprennent le petit pain, beurre, café ou thé) Votre groupe compte moins de 10 personnes? Substituer votre plat principal du midi pour le spécial chaud du chef

Classique 32,45 \$

Veuillez choisir : 1 salade, 1 plat principal, 1 accompagnement et 1 dessert

Supérieur 43,05 \$

Veuillez choisir: 2 salades, 2 plats principaux, 1 accompagnement et 1 dessert

Salades

- Épinards et oranges avec poivrons rouges grillés, pacanes grillées et bacon émietté
- Fèves vertes marinées avec tomates cerises grillées et vinaigrette méditerranéenne
- Jeunes pousses variées avec champignons grillés arrosées d'un filet de vinaigrette aux herbes et à l'ail
- Salade grecque avec tomates, concombres, oignons rouges, poivrons, fromage feta et olives noires
- Salade de riz texane avec haricots noirs et légumes, arrosée d'un filet de vinaigrette aux herbes
- Salade de couscous aux légumes grillés avec vinaigrette balsamique

Plat principal

- Filet de bœuf au four avec échalote et sauce moutarde à l'ancienne
- Suprême de poulet au four, sauce aux échalotes grillées
- Poitrine de poulet poêlée, sauce au miel et moutarde créole
- Filet de porc au four glacé à la sauce hoisin et à l'orange
- Poulet rôti au four farci au fromage de chèvre et aux tomates séchées
- Crevettes thaïes avec bok-choy et pousses de pois mange-tout
- Tilapia poêlé avec sauce au beurre d'amandes
- Saumon de l'Atlantique avec sauce au beurre citronné
- Pâtes aux chorizos et poivrons rouges grillés
- Lasagne au bœuf gratinée aux trois fromages

Plats végétariens

- Orzo aux légumes, asperges et tofu mariné
- Tartelettes aux tomates séchées avec fromage brie et basilic
- Ragoût aux légumes racines et pois chiches
- Lasagne végétarienne
- Tortellinis au fromage dans une sauce crémeuse au parmesan

DÎNER

Accompagnements

Veuillez en choisir 1:

- Pommes de terre parisiennes avec champignons et ail grillé
- Pilaf de riz sauvage
- Risotto aux champignons
- Riz basmati OU riz au jasmin
- Ratatouille
- Légumes du marché à la vapeur
- Purée de patates sucrées et de pommes de terre Yukon

Desserts

Veuillez faire 1 choix:

- Les classiques : variété de petits biscuits, tartelettes, carrés et macarons
- Club biscuits : pépites de chocolat, avoine et raisin, chocolat blanc et noix de macadamia, décadent au chocolat
- Carrés : gâteau aux carottes, barres tartelettes au beurre, barres nanaimo, carrés au chocolat hollandais
- Les minis : carrés au chocolat, macarons au chocolat, gâteau au fromage et tartelettes

Desserts de qualité supérieure

Pour un choix supérieur, veuillez ajouter 2,11 \$ par personne

- Fervents du chocolat : minis carrés au triple chocolat, au chocolat nollandais et au chocolat marbré
- Desserts décadents : petits carrés au citron, croquants aux fruits, carrés au fromage à la crème et au chocolat, carrés au fromage à la crème et aux framboises
- Goûter de l'après-midi : carrés au chocolat et brochettes de fraises
- Salades de fruits : mélange rafraîchissant de fruits et de petits fruits arrosé à l'orange

LES PETITS EXTRAS DU DÎNER

Salades

Salade césar avec croûtons épicés 8,14 \$

Salade césar au poulet avec croûtons épicés 9,73 \$

Salade jardinière 7,47 \$

Salade de pâtes 7,47 \$

Salade grecque 9,17 \$

Salade de légumes grillés 8,45 \$

Salade d'orzo et de tomates séchées 8,50 \$

Salade de couscous, pois chiches et poivrons 7,93 \$

Salade de chou râpé, pomme et canneberge 7,93 \$



Salade césar avec croûtons épicés

Repas chauds

Poulet à la toscane avec sauce aux tomates cerises 29,41 \$

Filet de bœuf au four à l'indonésienne 36,05 \$

Saumon de l'Atlantique poêlé avec mayonnaise à la coriandre 32,19 \$

Pâtes aux chorizos et poivrons rouges grillés 19,21\$

Tortellini au fromage dans une sauce crémeuse au parmesan 19,21 \$