

## SOUSSION

### ENTRÉE / COLLATION

**G**-Plateau de biscuits véganes et fruits variés (10 pers)

Plateau de crudités et babaganouj maison (10 pers)

**G**-Salade orzo, tomate, chou rouge, fève de Lima, vinaigrette sésame et miel (**6 pers**)

**\*\*Salade de lentilles, carotte, curcuma et canneberge (6 pers)**

**\*\*Salade de pomme de terre, céleri, oignon vert, crème sûre et bacon de tempeh (6 pers)**

Salade "cubaine" (poivron, oignon, concombre, tomate, fruit jacquier, vinaig. Citron) (**6 per**)

Pomme de terre montecarlo (bacon végé, crème sûre, oignon vert...) (**10 pers**)

Mousse d'artichaut crémeuse (**10 pers.**)

Terrine faux-gras (**5 pers.**)

Terrine fruit du jacquier (**10 pers.**)

Terrine/creton à Nicôle (lentilles et carotte marinée) (**5 pers.**)

Miche de pain (Fougasserie de l'Auvergnat) accompagnement terrines

**\*\*Potage 1 litre (4 personnes)**

### DÎNER

**G**-Plateau de sandwichs divers (wrap, foccacia légumes grillés et tempeh...)

Rouleaux de printemps: tofu mariné, choux, carotte, concombre,  
poivron, coriandre, sauce arachides

**G- \*mais option\*** Tourtière au millet maison et ketchup (**portion pour 4**)

**G- \*option\*** Pita falafel (avec betterave, tomate, tzatziki) et salade acini di pépé citronnée

**G**-Tourte à la crème, faux jambon et pomme de terre (**portion pour 4**)

**G- \*option\*** Quiche aux légumes (**portion pour 4**)

**G- \*option\*** Sushi frit, salade accompagnement, sauce maison (4 morceaux)

**G**-Dumplings maison à la fausse viande, tombée de chou, sauce arachides

Burger, condiments (tomate, laitue, relish maison, oignon mariné) et salade acini di pépé

### SOUPER

**G**-Lasagne à la ricotta de tofu et épinard, légumes, fausse viande (**prix pour 10 pers.**)

Quinoa frit ou riz frit et légumes (10 pers)

**G**-Riz jambalaya (**pour 10 pers.**)

Tofu bourguignon sur riz (**pour 10 pers.**)

Tofu parmigiana gratiné, sauce tomate, légumes (**10 pers.**)

Tofu général tao (pour 10 pers.)
<b>G- *option*</b> Macaroni chinois (pour 10 pers.)
Pâté chinois aux lentilles et ketchup (pour 10 pers.)
Ratatouille, tempeh et pois chiche (pour 10 pers.)
Cari de pois chiche et nouilles de riz (pour 10 pers.)
Boulettes à la portugaise, pomme de terre, sauce chimichurri, légumes (prix pour 10 pers.)
Chili végétarien (haricots, tomate, fausse viande, patate douce) (prix pour 10 pers.)
<b>DESSERT</b>
Gâteau au coconut et gingembre (10 pers.)
Gâteau chocolat et canneberge (10 pers.)
Gâteau aux carottes (10 pers.)
Tarte aux fruits (6 pers.)
Tarte au sucre (6 pers.)
Dessert sans gluten (en mode S.G., Joliette)
Ajout de bouchées (autre formulaire, si applicable)

\*\*Nous pouvons faire des prix de groupe (ex: sur la salade, si vous la prenez en grande quantité)

\*nous demanderons un dépôt comme garantie, payable 1 semaine avant l'événement



L'imposteur Resto Traiteur  
 2380 rue Cartier, Sainte-Julienne  
 J0K 2T0  
 450.831.2787  
[limposteurtraiteur@gmail.com](mailto:limposteurtraiteur@gmail.com)  
[www.limposteurvege.com](http://www.limposteurvege.com)