

zin
zin
restaurant

MATIN

Muffin du jour	3,25
Croissant	3,25
Croissant aux amandes	5
Viennoiserie végétale	5
 Salade de fruits frais	5
Parfait aux fruits & graines de chia	6
Sandwich déjeuner, oeuf, fromage, bacon ou jambon	7
Sandwich oeuf, tomates, avocats	6
Toast aux avocats & tomates confites	5,5
 Fruits de saison tranchés	3,5

Formule matin

Café, thé/tisane, eau fraîche & croissant ou muffin	6,50
Café, thé/tisane, eau fraîche, jus & croissant ou muffin	9
Café, thé/tisane, eau fraîche & jus	6

Jus de fruits	4,5
Jus de fruits frais	7

Service de café, thé/tisane, eau	3,75
--	------

Notre service de café comprend toujours: Du café bio et équitable torréfié localement, de l'eau chaude avec une variété de thé et tisane & un service d'eau fraîche. Le tout installé dans votre salle avec de la vraie vaisselle

Café, thé/tisane, eau fraîche à volonté

Demi-journée (4 heures et moins)	6
Journée entière	10

BOISSONS

Soda régulier (Coke, SevenUp, Fanta, Gingerale, thé glacé)	3,5
San Pelligrino aux fruits	4,5
Service d'eau	2
Eau pétillante	4,5
V8	4,5
Jus fruits	4,5
Jus de fruits frais	7

Boissons alcoolisées

Verre de vin rouge ou blanc	8,5
Verre de bière de microbrasserie	7,5
Verre de bulles	9,5
Cocktail simple (alcool & jus ou soda)	10

Mocktails - Sans alcool

Wannabe Gin Fizz - Sirop Boréale, lime, gingembre et soda	4,5
Virgin Guimauve - Sirop de vanille & chaï, lime, canneberge et soda	5
Virgin Équinoxe - Citron, poire, romarin et soda	5
Limonade maison	4,5
Punch aux fruits - À base de jus de fruits	4,5
Moût de pomme pétillant rosé de Michel Jodoin	5,5
Bière sans alcool	6,5

PAUSE

Pause sucrée

Muffin du jour	3,25
Croissant	3,25
Croissant aux amandes	5
 Salade de fruits frais	5
 Brochette de fruits	4,5
(Ananas au caramel de curry, fraise et basilic)	
Biscuits maison	1,5
(Sablés au chocolat & Noix de Grenoble ; Sablé aux amandes & abricots secs)	
Fruits de saison tranchés	3,5
Dessert maison	5
(Carré aux dattes, Financier aux amandes, Gâteau citron, ou orange, ou bananes et chocolat)	
Brownie au chocolat	5,5

Pause salée

Croustilles variées	2,5
 Mélange de noix	3,5
 Guacamole & tortillas de maïs	4,5
Hummus & pita rôties au sumac	4
Babaganoush & pita rôties au sumac	4
Légumes croquants et trempette	4,5

**MIDI
OU
SOIR**

Pour le dîner ou le souper, nous vous proposons deux types de formules : une chaude, l'autre froide.

LES FORMULES FROIDES

Formule soupe, salade & dessert maison	15
(Service en format buffet dans votre salle)	
Formule soupe ou salade, sandwich ou wraps & dessert maison	21
(Service en format buffet dans votre salle)	
Formule soupe ou salade, quiche ou croque-monsieur, frites & dessert	25
(Service à l'assiette dans votre salle)	

Les choix

La soupe

Il est difficile d'indiquer précisément le type de soupe servie le jour de votre présence. Mais toutes nos soupes sont faites uniquement de légumes, sans aucune poudre ni produit industriel, et elles sont toujours véganes.

Les salades

-  Salade verte & crudités
-  Quinoa & légumes croquants
- Orge, betteraves & légumes grillés
-  Carottes, chou & persil
-  Riz, tomates, poivrons, oignons rouges, olives & persil

Sandwichs sur pain panini

Tous nos sandwichs sont faits le jour même, à partir d'ingrédients frais préparés sur place

Sandwich poulet, avocat, bocconcini, coriandre fraîche et mayo siracha

Sandwich poulet, bacon, laitue, tomate, avocat et mayo maison

Sandwich jambon naturel, bacon, fromage suisse et estragon

Sandwich prosciutto italien, pesto, parmesan et tomates confites

Sandwich porc effiloché, brie, pommes grillées et oignons caramélisés

Pain bagnat au thon ; salade de thon, tomate, persil et oeuf

Sandwich pesto, légumes grillés et fromage de chèvre (végétarien)

Sandwich pesto, tomates confites, avocats et fior di latte (végétarien)

Sandwich de légumes croquants et œuf (végétarien)

Sandwich légumes mandolines et tofu mariné au satay indonésien (végane)

Wraps gourmands

Tous nos wraps sont faits le jour même, à partir d'ingrédients frais préparés sur place

Wrap au poulet, mangue, coriandre, curry, pommes et raisins secs

Wrap filet de porc grillé, bok choy, chou, légumes croquants, sésame et mayo hoisin

Wrap au thon épicé, céleri et pommes

Wrap légumes mandolines, coriandre et tofu mariné au satay indonésien (végane)

Les desserts

Brownie au chocolat et Noix de Grenoble

Carré aux dattes

Financiers aux amandes

Gâteau au citron, ou orange, ou chocolat et bananes

Barre d'énergie ; noix, fruits secs, arachides, miel, etc.



Salade de fruits frais



Panna cotta de coco, lime et citronnelle xtra 1,5

LA FORMULE CHAUDE

Servie en format buffet avec service, ou service aux tables
ou dans notre salle de restaurant pour les groupes de 20 personnes et moins (sous réserve de disponibilité)

Soupe du jour ou salade du maraîcher

 Escalope de poulet, sauce estragon

 Saumon, sauce au citron

 Filet de porc, sauce aux champignons sauvages

 Soupe repas thaï cari, coco avec ou sans porc caramélisé, nouille de Haricots

Burger brie et bacon, frites & salade

 Salade repas de quinoa, légumes croquants, avocats & poulet

 Rôti de palette de boeuf braisé à la Bourguignonne. (Xtra 5\$)

 Chaudrée de fruits de mer & saumon (Xtra 5\$)

Risotto d'orge à l'estragon & légumes grillés, émulsion de poivrons (Végétarien)

 Risotto aux champignons sauvages & émulsion aux poivrons (Végétarien)

Burger de légumes grillés et halloumi, frites & salade verte (végétarien)

Tarte fine légumes grillés, chèvre frais & salade verte (végétarien)

 Dal de Lentilles au coco & curry (Végane)

 Ragoût de haricots de Soisson, tomates & légumes de saison (végane)

Assiette marocaine froide ; Humus, tabouleh quinoa & menthe, chakchouka, pita rôtis au sumac (végane)

 Salade repas de quinoa, légumes croquants, avocats (végane)

Brownie au chocolat

Mousse au chocolat

 Salade de fruits (végane)

 Panna cotta de coco, lime et citronnelle xtra 1,5 (végane)

29\$

+ taxes + service

Commandes à l'avance requises – choisissez 2 ou 3 plats principaux pour l'ensemble du groupe.

TAPAS ET BOUCHÉES

À partager

Croustilles variées	2,5
 Mélange de noix	3,5
 Guacamole & tortillas de maïs	4,5
Hummus & pita rôties au sumac	4
Babaganoush & pita rôties au sumac	4
Bruschetta & croûtons	4
 Frites à la belge, mayo	3,5
 Légumes croquants et trempette	4,5

Avec de la viande

 Poulet au satay indonésien, sauce coriandre & lime	4,5
Poulet frit au panko, mayonnaise au BBQ	4,5
 Bavette de boeuf QC, chimichurri	6,5
 Kefta d'agneau, sauce raïta à la menthe	5
Feuilleté de brick à l'agneau confite & abricot	5
Feuilleté de saucisse	4
 Rouleau de feuille de riz au canard confit, chutney de mangue	5,5
Won ton frits joue de boeuf et champignons, sauce aux arachides	4,5
Samosa Comorien au boeuf et piment	4,5
Quiche lorraine	4
Croqueta espagnole de jambon à l'estragon	4
Arancini au chorizo & fenouil, sauce rouille	5
Canapé de mousse de foie de volaille	3,5
Planche de chorizo & saucissons secs	4,5

Avec des fruits de mer ou du poisson

Accras de saumon, sauce chien	5
Arancini au saumon & sauce tartare	5
Blinis crevettes & aneth	4,5
Blinis rillettes de saumon fumé & gravlax au fromage à la crème	4,5
Boulette de poisson à l'anglaise, sauce tartare	4
Crevette tempura, coriandre & lime	4,5
Crevette panée coco & panko	4,5
Toast vietnamien au porc, crevette, lime & sésame	4,5
 Tartare de saumon au céleri-rave & pomme verte	5
 Tartare de thon rouge, avocats & sésame	5,5
 Céviche de crevette nordiques	4,5
 Céviche de poisson blanc	5
 Pétoncle d'Hokkaido (U12) poêlé, sauce limoncello/safran	6

Végétariennes

Feuilleté duxelles de champignons, coulis de poivrons grillés	3,5
 Oeuf mimosa	3,5
 Tomates, bocconcini & basilic	4
Arancini aux champignons sauvages, sauce rouille	4,5
 Tortilla de papas	3,5
 Tian de légumes grillés au fromage de chèvre	4
Briouats farcis épinards & ricotta	4,5
Quiche végétarienne	4
Croqueta espagnole à l'oignon et aux poireaux	3,5
 Cuillère de carottes confites miel & romarin, menthe et noisettes torréfiées	3,5
 Rouleau de légumes marinés & champignons marinés	4
au gingembre, sauce érable et balsamique	

Véganes

	Cuillère chakchouka, lime & coriandre fraîche	3,5
	Won ton Frit chou napa et champignons, sauce aux arachides	4
	Falafel au sumac & hummus	4,5

Fromage et sucrées

	Fromages du Québec	6
	Cheddar	4
	Beignet aux pommes, sucre à la cannelle	3
	Brochette de fruits (ananas au caramel de curry, fraise et basilic)	4,5
	Mousse au chocolat royale, éclats de pistaches pralinées	5,5

Nous vous offrons une cuisine maison, qui part du produit de base que nous transformons sur place lors de votre rencontre. Nos produits sont sélectionnés localement.

Nos prix reflètent le travail nécessaire à la réalisation à la main de ces recettes et le soin que nous apportons à respecter les principes du développement durable.

Nos services sont toujours fournis avec une vaisselle lavable et réutilisable, nous bannissons l'usage de plastique.

Nous vous servons directement dans votre salle, nous assurons le service, le débarrassage & la propreté des lieux.

Nous sommes présents pendant toute la durée de votre événement, nous nous ajustons à votre réalité. Vous n'avez qu'une chose à faire, profiter de votre événement sans vous préoccuper de la logistique que nous prenons à notre charge. Un service comme dans un hôtel.

Si vous avez des envies spéciales, des demandes particulières, n'hésitez pas à nous joindre
514-439-4999,
zin.zin.rca@gmail.com

Nous avons un permis d'alcool et une liste complète de bières de microbrasserie, de vins d'importation privée, de cocktails etc... Menu fourni sur demande

Vous avez des demandes spéciales spéciales, n'hésitez pas à nous en faire part, nous avons une cuisine complète qui permet d'être créatif.

Les prix sont par personne, taxes et service ajoutés en sus

Commandes et quantités confirmées minimum une semaine à l'avance

Pour vos événements à la Maison du Développement Durable nous nous occupons de tout, livré dans votre salle selon vos besoins.

Au plaisir de vous servir !

