

Break / Collation

coffee & tea / café et thé

milk & juice / lait & jus

Nature's Path Granola Bars / Barres de céréales

Fruit / Fruits

Lunch/ dîner – *Tablee des Chefs*

Cheese plate (Québécoises), grapes, dried fruit, nuts,
artisanal bread / Assortiment de fromage, raisins,
fruits secs et noix, du pain artisanale

Salades : couscous, salade verte, et pâtes / Salads:
couscous, green salad, pasta

Sandwich légumes grillées / Grilled vegetable sandwiches

Sandwich viande bio (porc) / Organic pork sandwiches

L'eau pétillante Ste Justine / Ste Justine sparkling water

Biscuits érable et canneberge/ Maple cranberry cookies

Afternoon Break / Collation de l'après-midi

coffee & tea / café et thé

Smoothies / Frappés

Granola bars/Barres aux céréales

– Oasis

– Nature's Path



ORGANIC MEADOW®



WARATAH DOWNS

ORGANIC FARM

Colleen Ross / John Weatherhead www.waratahdwns.com

Menu

Friday Supper / Souper du vendredi

Chili Végétalien / Vegan chili – *People's Potato*

Pain au maïs / Corn bread – *People's Potato*

Verdure et pousses / Greens and sprouts

– *Concordia Rooftop Gardens*

Brownies – *Lola Rosa*

Cidre (non-alcoolisé)/Cider (non-alcoholic)

– *Michel Jodion*

coffee & tea / café et thé

Breakfast Saturday / petit déjeuner le samedi

Granola / Céréales froides

– *Nature's Path*

Milk & cream / Lait et crème

– *Organic Meadow*

de La Cuisine Collective Hochelaga Maisonneuve:

Œufs brouillé aux épinards et champignons/Scrambled

eggs with spinach and mushrooms Pommes de

terre aux herbes grillées /Grilled potatoes with

herbs

Compote de pommes /Apple sauce

Tartinade de saumon fumé et fromage de chèvre /

Smoked salmon and goat cheese spread

Paniers de boulange maison pain bio /Baskets of

freshly-baked organic bread

Ramequins de beurre non-salé Unsalted butter

Cafés, thés, tisanes équitables / Fair Trade coffee,

tea and herbal tea

For all meals / pour tous les repas

coffee / café

– *Café Santropol*

tea / Thé

– *Nancy Lee and others*

Sugar / Sucre

– *La Siembra*

Milk & cream / Lait et crème

– *Organic Meadow*

Juice /Jus

– *Oasis*

Break / Collation

apples / Pommes

– *Mike Bleho*

muffins / Muffins

– *Santropol Roulant*

Granola Bars /Barres de céréales

– *Natures Path*

coffee & tea / café et thé

milk & juice / lait & jus

Saturday lunch /diner le samedi - *Crudessence*

Lasagna: Sliced zucchini, sundried tomato sauce, macadamia ricotta, layered and garnished with Crumesan / Lasagne: Tranches de courgettes, sauce aux tomates séchées et ricotta de macadam, le tout en étages, garni de Crumesan

Shepherd's Pie: A new version of a classic: dehydrated lentil sprout 'meat', corn and cauliflower cream. Served with sundried tomato ketchup / Pâté Chinois: La nouvelle génération d'un grand classique: viande de lentilles germées déshydratées, maïs et crème de chou-fleur. Servi avec ketchup de tomates séchées.

Creamy salad: A classic made of cabbage and root vegetables with cashew mayonnaise, a marvellous spectacle for the taste buds / Salade crémeuse: Un classique de choux et racines à la mayonnaise de cajous, un spectacle épatant pour les papilles

Green salad: Mixture of greens and sprouts accompanied by an agave mustard dressing / Salade Verte: Mélanges de verdure et de pousses accompagnées de sauce à la moutarde agave

Tiramisu: A delicate combination of vanilla mousse, coffee chocolate sauce on a base of fig cookies - simply enchanting / Tiramisu: Délicate combinaison de mousse à la vanille, velouté au café pressé à froid et chocolat sur une base de biscuit aux figues....simplement envoutant!

Break / Collation

coffee & tea / café et thé

milk & juice / lait & jus

Nature's Path Granola Bars /Barres de céréales

Fruit /Fruits

"Le 5 à 7"

Salsa, guacamole and corn chips / Salsa, guacamole et chips au maïs - *Burritoville*

Microbrew beer from /de Micro-Brasserie *L'Alchimiste*:

Lager / Blonde

Bock de Joliette - Amber/Ambrée

Indian Pale Ale

Scotch / Écossaise

Cider / Cidre "Méthode Champenoise"

- *Michel Jodoin*

Red Wine /Vin rouge

Feast of Local Flavours / Festin des Saveurs locales

Poached fish with smoked rice / Poisson poché, riz fumé - *Smoke Fine Foods*

Waratah Downs lamb with a crust of maple and mustard, chopped in small pieces and served in sauce with white beans /Agneau en croute de l'éérable à la moutard, coupés en petit morceau, dans une sauce, servi avec des haricots coco (blanc) - *Chef Thierry Rouyé, Restaurant La Porte*

Squash-based one-pot dish-stew / Ragoût à la courge - *Santrapol Roulant*

Ricotta roulade: finely sliced zucchini stuffed with macadamia nut ricotta / Roulade Ricotta: Fines lamelles de courgettes farcies au ricotta de noix de macadam - *Crudessence*

Life sushi: Bites of vegetables of all colours, sprouts and paté, rolled in nori sheets; curried sunflower seeds; dilled walnuts / Sushi de vie: Bouchées de légumes de toutes les couleurs, germinations et pâté, le tout roulé dans une feuille Nori; Graines de tournesol germé au cari; Noix de Grenoble à l'aneth - *Crudessence*

Salads / les salades:

Mixed sprouts salad /Salade de pousses - *Burritoville*

Quinoa salad / Salade de quinoa - *Burritoville*

Salade / Salad - *Fontaine Santé*

Cheese plate / Assortiment de fromages de Québec

Migneron 14 Arpents

Terre Promise Bleu: Benediction

Tomme des Joyeux Fromagers

Apple pie and caramel sauce / Tarte aux pommes et sauce caramel

Sugar and oatmeal pie /Tarte au sucre et à l'avoine - *La Cuisine Collective Hochelaga Maissonneuve*

Chocolate minis / bouchées de chocolat - *La Siembra*

Sunday Breakfast /Petit déjeuner le dimanche

Sweet and savoury crepes (also vegan): cooked to order, possible garnishes: fruit, eggs, cheese, ratatouille, etc. / Crêpes salé et sucré (aussi végétaliennes) cuites sur place, garnitures possibles: fruits, œufs, fromage, ratatouille etc) - *Chef Thierry Rouyé Restaurant La Porte*

Granola / Céréales froide - *Nature's Path*

St Viateur Bagels /Bagels St Viateur

Fromage crème /Cream cheese - *Organic Meadow*

Peanut butter, jam /Beurre d'arachides, confiture