



Est.



1997

AUX VIVRES

Cuisine Végane





Bols



Dragon

Notre meilleur vendeur, le bol Dragon, a tout pour plaire: du tempeh biologique Noble Bean, de la délicieuse sauce dragon, des pousses de pois verts, du quinoa bio, des lentilles, du riz et des légumes frais. Un vrai délice!

Thai

Ce bol léger et délicieux est garni de légumes croustillants tels que le daikon mariné, les carottes et le rutabaga. Il est accompagné de tofu mariné et d'une sauce thai aux arachides parfumée au gingembre ; le tout monté sur un lit de quinoa biologique, lentilles et riz.



Bouddha

Méditez sur les saveurs exotiques du Bol Bouddha alors que votre corps se nourrit de tempeh biologique Noble Bean, poivrons rouges grillés, kale, lentilles, quinoa, riz et graines de tournesol.



Bali

Voyagez grâce à la fraîcheur des îles du bol Bali. Nos dernières innovations, le tempeh teriyaki et la sauce Bali aigre douce, accompagnés d'édamame, de légumes frais et marinés ainsi que d'un mélange de riz, quinoa rouge bio et lentilles.



Wraps



Dragon

Le wrap dragon, notre meilleur vendeur, est préparé avec du tempeh biologique Noble Bean et un éventail coloré de légumes locaux. Il ne faut surtout pas oublier la sauce Dragon qui se marie parfaitement avec le wrap!

Végépâte

Ce wrap gourmand et rassasiant est élaboré avec notre végé-pâté riche en protéines, des légumes de la région et une délicieuse mayonnaise au chipotle fumé.



Tempeh BBQ

Inspiré des saveurs du Sud, ce délicieux wrap est préparé avec du tempeh biologique Noble Bean, des poivrons rouges grillés et est servi avec notre fameuse mayonnaise chipotle maison.





Plats Chauds

Chana

Un Cari de style caribéen parfaitement assaisonné avec de belles pommes de terre, des petits pois et des pois chiches riches en protéine, le tout mijoté à la perfection!



Chili

Ce chili aux haricots rouges vous ravira par son authenticité et son caractère. Il est préparé comme au restaurant, avec un assaisonnement adobo, des oignons, des poivrons rouges, un écrasé de tomates et de la coriandre fraîche.



Cari Thaï

Savourez ce curry rouge thaï légèrement épicé et savamment cuisiné avec une pâte de curry rouge végétal, un mélange de légumes frais et du lait de coco de première qualité.



Tajine

Inspiré de la cuisine marocaine, notre tajine est cuit lentement avec des pois chiches, tomate, raisins secs, menthe et paprika.



Korma

Un plat délicieux originaire d'Asie centrale où ont mijotés des légumes d'ici, du tofu biologique, de l'oignon doux, des épices indiennes et du lait de coco crémeux de première qualité.



Dahl

Cette fameuse soupe indienne ravira votre palais et réchauffera vos soirées d'hiver avec ses lentilles, oignons et épices telles que la cardamome, le cumin et la coriandre qui ont mijotés dans du lait de coco.



Sauces



Sauce Dragon

On comprend pourquoi autant de personnes raffolent de la sauce Dragon. Certainement car sa saveur audacieuse et délicate. Elle est de plus très riche en vitamine B12 et minéraux dont vous avez besoin tout au long de la journée.

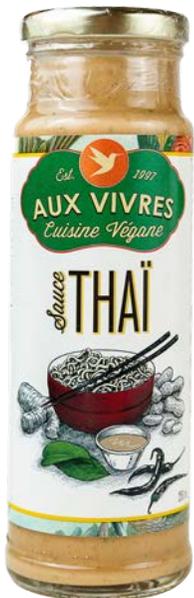
Vinaigrette Verte

Débordante de saveurs d'aneth et d'oignon vert, notre Vinaigrette Verte est l'assaisonnement idéal pour vos salades ou vos crudités.



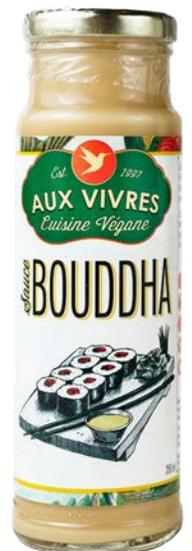
Sauce Thai

Notre sauce Thai accompagne merveilleusement n'importe quel repas avec sa saveur sucrée-salée d'arachide et de gingembre, ainsi que ses subtiles notes de feuille de lime kefir. À déguster avec du riz, des légumes verts vapeur, des nouilles ou des rouleaux de printemps.



Sauce Bouddha

Laissez la magie de notre sauce Bouddha sublimer vos repas. Sa douce saveur de sésame et de tamarin se marie parfaitement avec les sushis, les plats de nouilles asiatiques et les protéines grillées comme le tempeh ou le tofu.



À Côtés

Noix de Coco Fumée

Dégustée simplement en encas ou déposée sur une salade, son gout unique à la base de sirop d'érable biologique du Québec ajoutera une note de folie à vos repas.



Tzatziki

Cette fameuse spécialité Grecque existe enfin en version végétalienne! Notre tzatziki sera parfait en trempette ou bien pour accompagner vos plats méditerranéens.



— SAUCES & TARTINADES —



Tous nos produits sont faits avec du tempeh certifié bio.



Protéinés

Burgers Végés



Nos galettes végé sont précuites et prêtes à la consommation en 5 minutes qu'elles soient déposées sur le grill ou dans un poêlon. Elles débordent de protéines végétales qui sauront satisfaire votre faim en plus d'être une option idéale pour vos barbecues d'été !

Tempeh Fumé à l'Oignon

Cuit à la perfection dans une marinade aux oignons fumés, cette variante de notre tempeh est parfaite pour les sandwiches, les mélanges de légumes grillés ou simplement comme accompagnement. Il ne vous reste plus qu'à le faire chauffer et le déguster !



Tempeh BBQ

Les affamés seront satisfaits avec notre tempeh précuit aux saveurs du sud. Un peu d'huile d'olive et un grill c'est tout ce qu'il vous faut pour le rendre parfaitement croustillant.



Tempeh Thaï

Le gingembre frais, les feuilles de lime et le poivre sont les ingrédients de base d'une cuisine thaïe authentique. Ils sont aussi les éléments qui font de ce tempeh l'option de prédilection pour un sauté de légumes ou un bol frais. Réchauffez, servez, puis régalez-vous !



Tempeh Fumé à l'Érable

Coupé en belles tranches, le tempeh fumé à l'érable est parfait pour le déjeuner. Faites-les griller jusqu'à l'obtention d'une texture croustillante et d'une belle couleur dorée !



Desserts



Brownie

Il saura satisfaire vos envies de chocolat, c'est garanti ! Notre brownie est fait de noix de Grenoble, de cacao, de farine biologique ainsi que de sucre de canne biologique.

Biscuit Avoine et Chocolat

Comme à l'ancienne, version végétalienne ! Notre galette d'avoine aux brisures de chocolat est la collation moelleuse et rassasiant qui saura plaire à tous.



Biscuit Double Chocolat

Ce biscuit des plus gourmand est fait de cacao noir riche, de sucre bio et de farine bio. Si vous êtes un fan du chocolat vous allez l'adorer!

Biscuit Gingembre

Nous avons créé le biscuit végétalien au gingembre ultime qui fondra dans votre bouche. Doux, moelleux et délicieux!



Biscuit Énergie

C'est une barre granola en forme de biscuit, plein de chocolat de canneberges séchées, d'arachides, d'avoine, de graines de sésame et de sucre de canne biologique.

Tous nos desserts sont à base de sucre de canne et de farine bio.

