



La COMMANDE VERTE

Nom et prénom: _____ Date de récupération: _____

Procédures / Également sur notre site web : www.levertaboire.com

Commander avant chaque lundi midi et récupérer votre commande au Vert à boire dès le lendemain mardi ou plus tard dans la semaine de la commande.

Les commandes de groupe de 8 personnes et plus et celles de 10 litres et plus pour les liquides doivent être effectuées avant jeudi 16h précédent la semaine de la récupération.

***Consigne de 1,00\$ par pot Mason comprise dans le prix des produits concernés. (Remise de 1\$ au retour par pot)**

Modes de paiement : En ligne ou par **carte fidélité achetée préalablement** / Les prix indiqués sont avant les taxes

Boire	Format	Montant	Qté
Smoothie	1 Litre*	12,99\$ ou 2 cases sur la carte fidélité	
La Vie en rose : poire, lait d'amande, jus de betterave, cardamome moulue, sirop d'érable.			
Soleil du Québec : Pomme, mangue, jus de carotte et de betterave, racine de curcuma.			
Regénère-Essence : ananas, mangue, pomme, épinard, germination, persil, citron.			
Lait végétal	1 litre*	6,99\$ ou 1 case sur la carte fidélité	
Noisette			
Amande			
Chanvre			
Tasse écologique Tasse avec logo gravé, bec verseur et 1 remplissage	16 onces	17,40\$	

Commande de groupe / évènement / anniversaire

Verres et couvercles inclus dans le prix (jusqu'à 4 verres par litre)

Choix de smoothie ci-dessus	Format Ex. : 1 litre = 4 portions de 8 onces	Montant	Qté
Choix :	11 à 20 litres*	12,31\$ / litre	
Choix :	21 à 30 litres*	11,44\$ / litre	
Choix :	30 litres et plus*	10,57\$ / litre	

La COMMANDE VERTE

Croquer	Format	Montant	Qté
Bols véganes Contenu 100% végétane - Contenant 100% compostable	1 bol 16 onces	12,49\$ ou 2 cases sur la carte fidélité	
Bol créatif de la semaine : Surveillez notre page Facebook en début de semaine pour découvrir notre bol créatif.			
Bol Pad Thaï : Laitue, vermicelle de riz, courgette, poivrons, chou rouge, pousse de tournesol, noix de cajou, oignon vert, coriandre. Sauce: pâte de tamarin, sauce tamari, sirop d'érable, huile de tournesol, flocons de piment, ail, eau.			
Bol du dragon : Verdure, riz de la Gaspésie, quinoa, tempeh ou edamame ou adzuki germé, chou rouge, concombre, pousse du moment, poivron jaune, menthe, végétane.			
Burger aux champignons : Verdure, tomate badigeonnée de moutarde de Dijon maison, luzerne, oignon rouge mariné au jus d'orange, pain sans gluten. Boulette : champignons, zucchini, pacane, miso, céleri, graine de lin, persil, levure alimentaire, sauge, sel de mer, poivre blanc, ail. Sauce du dragon.			
Bol Italien : Verdure, courgette, carotte, chou rouge, tomate, olive noir. Pesto : tomate séchée, graine de tournesol, huile de tournesol, basilic, ail. Crumesan : Noix du Brésil, ail, sel, poivre.			
Bol Gratitude : Épinard, quinoa, carotte, betterave, pousse de tournesol, haricot germé, avocat, ciboulette. Vinaigrette : huile de tournesol, tamari sans gluten, sirop d'érable, jus de citron, gingembre, ail.			
Wrap vietnamien : Feuille de riz, carotte, betterave, épinard, tofu grillé, chou rouge, vermicelle de riz, pousse du moment, menthe, végétane.	1 rouleau	9,99\$ ou 2 cases sur la carte fidélité	
Dessert			
Dessert créatif de la semaine : Surveillez notre page Facebook en début de semaine pour découvrir notre dessert créatif.			
Brownie : cacao cru, dattes, vanille, pulpe d'amande et noisette, noix du Brésil, sirop d'érable, huile de noix de coco, sel de mer. (Avec glaçage)	1 portion	5,49\$ ou 1 case sur la carte fidélité	

Croquer	Format	Montant	Qté
Boules d'énergie : cacao cru, datte, vanille, pulpe d'amande et noisette, noix du Brésil, huile de noix de coco, sel de mer.	3 boules	5,49\$ ou 1 case sur la carte fidélité	
	6 boules	10,99\$ ou 2 cases sur la carte fidélité	
	12 boules	19,99\$ ou 4 cases sur la carte fidélité	
Gâteau fauxmage et petits fruits : Noix de cajou, petits fruits, sirop d'érable, probiotique, jus de citron, vanille, huile de noix de coco, lécithine de soya.	Gâteau de 9 pouces / Donne 12 portions	39,99\$ ou 8 cases sur la carte fidélité	
Tarte chococo : Lait de coco, noix de cajou, sirop d'érable, vanille, huile de noix de coco, beurre de cacao, noix de coco râpée, pulpe de lait de noix, dattes, cacao cru, lécithine de soya, sel de mer	Tarte de 9 pouces / Donne 12 portions	39,99\$ ou 8 cases sur la carte fidélité	
Vinaigrettes	8 onces*	6,49\$ ou 1 case sur la carte fidélité	
Vinaigrette du Bol gratitude : huile de tournesol, tamari sans gluten, sirop d'érable, jus de citron, gingembre.			
Vinaigrette du Bol du dragon : huile de tournesol, levure alimentaire, vinaigre de cidre de pomme, tamari sans gluten, ail, beurre de tahini, eau.			
Vinaigrette du Bol Pad Thai : huile de tournesol, tamari sans gluten, sirop d'érable, tamarin, ail, piment du chili, eau			

Apportez votre sac de transport!

