









MENU

BUFFET CHAUD

Commande minimum pour 12 personnes

CRÉEZ VOTRE BUFFET CHAUD 35

Deux salades

Deux plats principaux

Un accompagnement

Légumes de saison

Plateau de pâtisseries

SALADES (CHOISIR DEUX)

Salade de macaroni crémeuse au jambon
Salade de chou crémeuse
Salade jardinière de fusilli
Salade à la grecque
Salade César classique

PLATS PRINCIPAUX (CHOISIR DEUX)

Rosbif de bœuf au jus, accompagné de sauce au romarin
Pavé de saumon grillé, beurre blanc citronné
Polpettes de veau, sauce marinara maison
Suprême de poulet farci à la jardinière, sauce rosée crémeuse
Raviolis aux champignons, sauce au vin blanc délicate +2

ACCOMPAGNEMENTS (CHOISIR UN)

Gratin dauphinois

Riz pilaf

Gemelli au pesto

Purée de pommes de terre au parmesan Légumes de saison (Inclus)

DESSERT

Plateau de pâtisseries

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR VOTRE BUFFET

Trilogie de bouchées froides

+8.65

Rillette de saumon à l'aneth et au citron sur croûton

Tartelette aux poireaux et aux lardons

Cake salé aux herbes et mousse de tomates séchées

Potage (Choisir un)

+5.75

Potage parmentier

Potage de carottes à l'érable

Potage maraîcher aux herbes

Plateau de fromages

+4.00

(Saint-Paulin, Havarti, cheddar doux, suisse, raisins frais et fruits séchés-30 g)

Plateau de viandes froides

+3.00

Rosbif

Jambon

Porc

Lasagne	+8.30

Pâté au poulet +6.25

BREUVAGES

Liqueur	2.50
Jus de fruits	2.50
Eau pétillante	2.50
Jus de légume 300ml	
Eau	2.50
Café	2 95

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus. Des frais de 5 \$ s'appliquent pour les emballages sans service. L'achat de vaisselle et de couverts jetables est disponible. Frais de livraison de base : 30 \$.

Couverts jetables en sus : 1.50 \$/pers.

Café, infusions et accessoires : 2.95 \$/pers. - minimum de 20 tasses (vendus par multiples de 10). Il est également possible d'ajouter du personnel de service pour assurer la gestion et la présentation des plats. N'hésitez pas à nous consulter pour plus d'informations à ce sujet.









