

## MENU | BUFFET CHAUD DES FÊTES 2023

### AMUSE-BOUCHE

Panier de boulangeries  
Marinades  
Bouquet de crudités

### SALADES | 3 choix

Salade du chef  
Salade de légumes croquants à l'italienne  
Salade de chou crémeuse  
Salade de pommes de terre à l'ancienne  
Salade de fusilli au basilic et zeste de citron  
Salade de couscous méditerranéenne  
Salade de betteraves vinaigrette aux graines de pavot  
Salade d'épinards à l'orientale  
Salade César | extra 0,75 \$/pers.  
Salade tomates cerises, épinards et bocconcini balsamique | extra 0,75 \$/pers.  
Salade de brocoli, fromage cheddar, bacon et canneberges | extra 0,75 \$/pers.

### PLATS CHAUDS | 3 choix

Suprême de poulet chasseur  
Suprême de poulet, sauce brocoli et cheddar  
Filet de porc sauce moutarde et estragon  
Bœuf bourguignon  
Longe de porc sauce pommes et canneberges  
Ragoût de boulettes  
Rôti de dinde  
Tourtière  
Ragoût de pattes à l'ancienne | extra 1,50 \$\*/pers.  
Crevette, beurre crémeux au citron | extra 1,50 \$\*/pers.  
Rôti de bœuf tranché en salle, sauce aux poivres (extra 3,00 \$\*/personne)

### ACCOMPAGNEMENTS | 1 choix

Pommes de terre (purée, parisienne au beurre et fines herbes)  
Pommes de terre dauphinoise | extra 1,25\$  
ET légumes de saison et Ketchup maison

### DESSERTS (vaisselle compostable)

Sélections du pâtissier et bûches de Noël

### BREUVAGES (vaisselle compostable)

Café

**PRIX** | 33,50 \$ service et taxes en sus

### EXTRA

Salade supplémentaire .....1,00 \$\*/pers.  
Plat chaud supplémentaire.....2,50 \$\*/pers.  
Dessert gastronomique .....2,00 \$\*/pers.  
Plateau de fromages cheddars, raisins et craquelins (50 g/pers.) .2,25 \$\*/pers.  
Plateau de fromages fins, raisins et craquelins (50 g/pers.).....4,00 \$\*/pers.  
Plateau de viandes froides (50 g/pers.).....2,50 \$\*/pers.

**INCLUSIONS : Nappes et serviettes de table, verres à eau, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.**

