

**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**

Poulet, sauce crémeuse à l'échalote et vin blanc  
Longe de porc, sauce moutarde à l'ancienne  
Boulettes suédoises, sauce forestière au romarin  
Bœuf bourguignon  
Pennes au saumon sauce crème aux épinards  
Lasagne sauce rosée à la viande  
Pâté (mexicain, au poulet, au saumon, à la viande)  
Filet de poisson (choix du chef)

**ACCOMPAGNEMENTS | 1 choix**

Pommes de terre château  
Pommes de terre pilées  
Riz pilaf aux légumes  
Pommes de terre dauphinoises | extra 1,50 \$/pers.  
ET légumes de saison

**DESSERTS (vaisselle compostable)**

Plateau de gâteaux et mignardises | 3/pers.

**BOISSONS (vaisselle compostable)**

Café/thé/tisane

**PRIX** | 26,50 \$ service et taxes en sus

**EXTRA**

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

**50 personnes minimum**