

MENU | BUFFET FROID 2024

AMUSE-BOUCHE

Marinades
Bouquet de crudités et trempette

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.

DESSERTS

Sélection du pâtissier | 3/pers.

BREUVAGE

Café/thé/tisane

SANDWICHS RÉGULIERS (2 pains farcis et 2 pointes/personne)

Pains farcis aux œufs
Pains farcis au poulet
Sandwichs farcis au jambon

PRIX.....15,50 \$*

SANDWICHS GASTRONOMIQUES | 3 choix

Tortillas poulet César
Tortilla à la salade de poulet, céleri et oignons verts
Tortilla au jambon et fromage cheddar fort
Tortilla à la dinde, bruschetta, épinards et mayo au pesto de basilic
Baguette au smoked-meat et dijonnaise épicée
Pain plat au porc effiloché, tzatziki et tapenade d'olives
Pain plat au végétarien maison, salade de chou et mayo dijonnaise
Baguette au rôti de bœuf, confit d'oignons et mayonnaise BBQ
Tortilla au steak, mayo dijonnaise et cheddar fort

PRIX.....19,50 \$*

EXTRA

Salade supplémentaire1,50 \$*/pers.
Dessert gastronomique2,25 \$*/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.
Plateau de crevettes cocktail (+/- 4 crevettes)2,50 \$*/pers.
Plateau de saumon fumé (50 g/pers.)4,50 \$*/pers.

INCLUSIONS

Vaisselle compostable.

Taxes et personnel de service en sus (30,00\$/heure).

** Minimum de 50 personnes.*