

MENU | BUFFET FROID DES FÊTES 2024

AMUSE-BOUCHE

Marinades
Bouquet de crudités
Plateau de fromages et raisins

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 bocconcinis, vinaigrette balsamique | extra 0,75 \$/pers.
Salade de brocoli, fromage cheddar, bacon et canneberges | extra 0,75 \$/pers.

SANDWICHES | 3 choix

Pain farci aux œufs
Pain farci au poulet
Sandwich au jambon
Tortilla à la dinde, bruschetta, épinards et mayo au pesto de basilic
Baguette au rôti de bœuf, confit d'oignons et mayonnaise BBQ

DESSERTS

Sélections du pâtissier et bûche de Noël

BREUVAGE

Café, thé, tisane

PRIX 20,00 \$*/pers.

***Frais de personnels de cuisine**

100 pers. et - : 50,00 \$

101 pers. et + : 75,00 \$

EXTRA

Plateau de fromages fins, raisins et craquelins
(50 g/personne) 4,00 \$*/pers.
Plateau de viandes froides
(50 g/personne) 2,50 \$*/pers.
Plateau de crevettes cocktail
(+/- 4 crevettes) 2,00 \$*/pers.
Plateau de saumon fumé, câpres, oignons et citrons
(50 g/personne) 4,00 \$*/pers.

INCLUSIONS

Vaisselle compostable.

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





MENU | BUFFET CHAUD DES FÊTES 2024

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 bocconcinis, vinaigrette 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.
Crevettes, 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 (en purée, parisiennes au beurre aux fines herbes)
Pommes de terre dauphinoises | extra 1,25 \$
ET légumes de saison et ketchup maison

DESSERTS (vaisselle compostable)

Sélection du pâtissier et bûche de Noël

BREUVAGES (vaisselle compostable)

Café, thé, tisane

PRIX | 37,75 \$ service et taxes en sus

***Frais de personnels de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$**

101 pers. et + : 125,00 \$

EXTRA

Plateau de fromages cheddar, 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.