



MENU | BUFFET CHAUD DES FÊTES 2025

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/thé/tisane

PRIX | 38,75 \$ service et taxes en sus

*** Frais de personnels cuisine | 100 pers. et - : 75\$ | 101 pers. et + : 125\$**

EXTRA

Salade supplémentaire1,00 \$*/pers.
Dessert gastronomique2,00 \$*/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.