

MENU | BUFFET FROIDS DES FÊTES 2025

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

SANDWICHES | 3 choix

Pains farcis aux œufs
Pains farcis au poulet
Sandwichs aux jambons
Tortillas 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 bûches de Noël

BREUVAGE

Café/thé/tisane

PRIX 21,00 \$*/pers.

* Frais de personnels cuisine | 100 pers. et - : 50\$ | 101 pers. et + : 75\$

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 crevettes cocktail
(+/- 4 crevettes) 2,00 \$*/pers.
Plateau saumon fumé, câpres, oignons et citrons
(50 g/personne) 4,00 \$*/pers.

INCLUSIONS

Vaisselle compostables

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