

MENU | BUFFET CHAUD 2026



AMUSE-BOUCHE

Panier de boulangeries
Marinades
Bouquet de crudités

SALADES | 3 choix

Salade du chef croquante
Salade de chou crémeuse
Salade de pommes de terre à l'ancienne
Salade de fusillis au basilic et zeste de citron
Salade de couscous perlé méditerranéenne

Salade de carottes et raisins
Salade d'épinards à l'orientale
Salade César
Salade d'orzo à la mexicaine
Salade de brocoli

PLATS CHAUDS | 3 choix

Suprême de volaille méditerranéen
Blanc de volaille au brocoli
Poitrine de volaille chasseur
Volaille aux poivrons grillés
Filet de porc à l'asiatique
Longe de porc, coulis aux petits oignons à l'érable
Médaillon de porc, sauce miel et moutarde
Saucisses aux fines herbes
Rôti de bœuf tranché en salle, sauce au poivre vert | extra 3,00 \$/pers.

Pennes aux fruits de mer, sauce crémeuse au citron
Saumon à l'aneth et câpres
Crevettes cumin et lime
Bœuf à la bière belge
Braisé de bœuf aux légumes racines
Boulettes suédoises, sauce forestière et thym frais
Raviolis à la courge, beurre noisette à la sauge | végé
Sauté de tofu aux légumes | végan/sans gluten

ACCOMPAGNEMENTS | 1 choix

Pommes de terre parisiennes au beurre aux fines herbes
Pommes de terre château
Couscous perlé aux légumes
Riz pilaf aux légumes et fines herbes
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 | 41,75 \$* service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

EXTRA

| | |
|--|----------------|
| Salade supplémentaire..... | 1,50 \$*/pers. |
| Dessert gastronomique | 2,25 \$*/pers. |
| Plateau de fromages cheddar, raisins et craquelins (32 g/pers.)..... | 2,50 \$*/pers. |
| Plateau de fromages fins, raisins et craquelins (32 g/pers.) | 4,25 \$*/pers. |
| Plateau de viandes froides (40 g/pers.)..... | 2,50 \$*/pers. |

INCLUSIONS : nappes et serviettes de table, verres à eau et à vin, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.

50 personnes minimum