

MENU | BUFFET CHAUD DÎNER 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 carottes et raisins
Salade d'épinards à l'orientale
Salade d'orzo à la mexicaine

PLATS CHAUDS | 3 choix

Poitrine de volaille chasseur
Volaille aux poivrons grillés
Filet de porc à l'asiatique
Longe de porc, coulis aux petits oignons à l'éable
Pennes aux fruits de mer, sauce crémeuse au citron
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 château
Riz pilaf aux légumes et fines herbes
Pommes de terre dauphinoises | extra 1,50 \$/pers.
ET légumes de saison

DESSERTS (vaisselle compostable)

Plateau de biscuits et mignardises | 3/pers.

BOISSONS (vaisselle compostable)

Café, thé, tisane

PRIX | 29,50 \$* 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, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.

50 personnes minimum