

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'érable

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 | végété

Sauté de tofu aux légumes | végété/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