

MENU | BUFFET FROID 2026



AMUSE-BOUCHE

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

DESSERTS

Plateau de biscuits et mignardises | 3/pers.

BOISSONS

Café, thé, tisane

SANDWICHS RÉGULIERS | 2 pains farcis et 2 pointes/pers.

Pain farci aux œufs
Pain farci au poulet
Sandwich farci au jambon

PRIX | 17,50 \$*

SANDWICHS GASTRONOMIQUES | 3 choix

Tortilla au poulet César
Baguette à la salade de poulet, céleri et oignons verts
Croissant au jambon et fromage cheddar fort
Focaccia à la dinde, bruschetta, épinards et mayo au pesto de basilic
Baguette au smoked meat et mayo dijonnaise épicee
Focaccia au porc effiloché, tzatziki et tapenade d'olives
Tortilla au végépâté maison, salade de chou et mayo dijonnaise
Baguette au rôti de bœuf, confit d'oignons et mayo BBQ
Tortilla au steak, mayo dijonnaise et cheddar fort
Focaccia de houmous aux poivrons et julennes de légumes

PRIX | 22,50 \$*

EXTRA

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.
Plateau de crevettes cocktail (+/- 4 crevettes).....	2,50 \$*/pers.
Plateau de saumon fumé (40 g/pers.).....	4,50 \$*/pers.

INCLUSIONS : Vaiselles compostables

*Taxes et frais de personnel de cuisine | 50 à 100 pers. : 50,00 \$ | 101 pers. et + : 75,00 \$ en sus.

Optionnel | Personnel de service (30,00 \$/heure, minimum 3 heures) et frais de service (18 %).