

BUFFET DU MIDI LA VERRIÈRE

Servi à la salle à manger

Crudités et trempette

Marmite du jour

Salades d'accompagnements (5 variétés au choix du Chef)

Marinades (cornichons, oignons marinés, betteraves et cornichons à l'aneth)

Miroirs

Charcuteries

Pâtés maison

Fromages assortis du Québec

Un choix du Chef dans chacune de ces trois catégories :

Catégorie de pâtes

Pâtes courtes accompagnées d'une de ces sauces : Alfredo, Arrabiata, Bolognaise, Primavera, Rosée ou Tomates

Catégorie de volailles

Suprême de volaille

Caille

Mijoté de volaille

Poulet BBQ

Catégorie de plats cuisinés

Poisson du jour

Sauté de bœuf

Longe de porc

Agneau mijoté ou braisé

Accompagnements (inclus)

Riz, jardinière de légumes et pommes de terre

Desserts (inclus)

Savoureuse table à desserts

Café, thé, infusion

19,95 \$ par personne

N.B. Pour les groupes de 10 personnes et plus en facturation individuelle, prenez note que le service de 15% sera automatiquement ajouté à la facture.

Frais de service 10 %, Administration 5 % et taxes en sus.

Prix sujets à changements sans préavis.

Édition janvier 2009