

Buffet chaud

Roland Michon vous offre de composer vos buffets et menus qui sauront ravir vos invités. Toujours désireux de vous apporter un service de qualité à la hauteur de vos attentes, l'ensemble des buffets et menus peuvent se décliner en version spéciale : sans gluten, sans lactose, végétarien...

N'hésitez pas à nous préciser votre besoin.

Buffet chaud 23.50 \$

Salade mixte, fraises, raisins et julienne de légumes croquants

Vinaigrette aux framboises et pousses de pois mange-tout

Salade d'épinards, betteraves jaunes, concombres et poivrons

Vinaigrette aux asperges, balsamique blanc, estragon et gaufrettes de radis

Taboulés au lait de coco, curry et coriandre fraîche

Tomates, concombres et raisins secs

Poitrine de poulet farcie aux canneberges séchées et pommes

Jus au porto, échalotes confites et romarin

Émincé de filet de porc rôti et de saucisson vaudois

Jus au vin rouge, champignons sautés et oignons perlés

Pavé de morue et mousse de crevettes roses au brandy

Sauce fumet au vermouth, moutarde de Meaux et aneth

Assortiment de légumes du marché

Pommes de terre grelot rissolées aux herbes de Provence

ou

Pilaf de riz jasmin, orge perlée, quinoa et poivrons rôtis

Gâteau choco-passion et coco, mousse au caramel salé

Coulis de mangues et fruits frais

Gâteau pistache framboise et bavarois aux oranges confites

Coulis de fruits des champs et fruits frais

Le menu à 23,50\$ comprend deux choix d'entrée, deux choix de plat principal, deux choix d'accompagnement et deux choix de dessert. Les réchauds sont inclus. Pain baguette et beurre. Taxes en sus

Buffet chaud 31 \$

Roulés de crudités, crevettes, oranges, épinards et gingembre

Terrine de campagne au poivre vert, oignons confits au madère

Salade mixte, rilette et canard fumé, échalotes confites

Vinaigrette dijonnaise à la moutarde de Meaux et vinaigre de xérès

Salade d'épinards, fondue de fenouils flambés, poivrons et feta

Vinaigrette aux asperges, estragon frais et pousses de pois mange-tout

Pavé de saumon et de morue à la provençale

Coulis de poivrons au vin blanc, olives, câpres et aneth

Poitrine de poulet farcies aux poires caramélisées à l'érable

Jus au porto, pancetta et abricots séchés au romarin

Filet de daurade rôtie et quenelles de crevettes roses au brandy

Bisque de homard et fondue de poireaux

Sauté de veau au madère et saucisses provençales

Champignons poêlés à la fleur d'ail et fondue d'oignons

Sauté de boeuf au saucisson vaudois et oignons perlés

Jus au vin rouge, champignons Portobello et thym frais

Assortiment de légumes du marché

Gratin de pommes de terre Yukon Gold au gruyère de l'Abbaye

Pilaf de riz thaïlandais, orge perlée et quinoa aux poivrons rôtis

Gâteau choco-noisettes, mousse au chocolat noir

Coulis de framboises et fruits frais

Gâteau vanille framboise et panna cotta à noix de coco

Coulis de mûres vanillé et fruits frais

Le menu à 31\$ comprend : un amuse-bouche, deux choix d'entrée, deux choix de plat principal, deux choix d'accompagnement et deux choix de dessert. Les réchauds sont inclus. Pain baguette et beurre. Taxes en sus