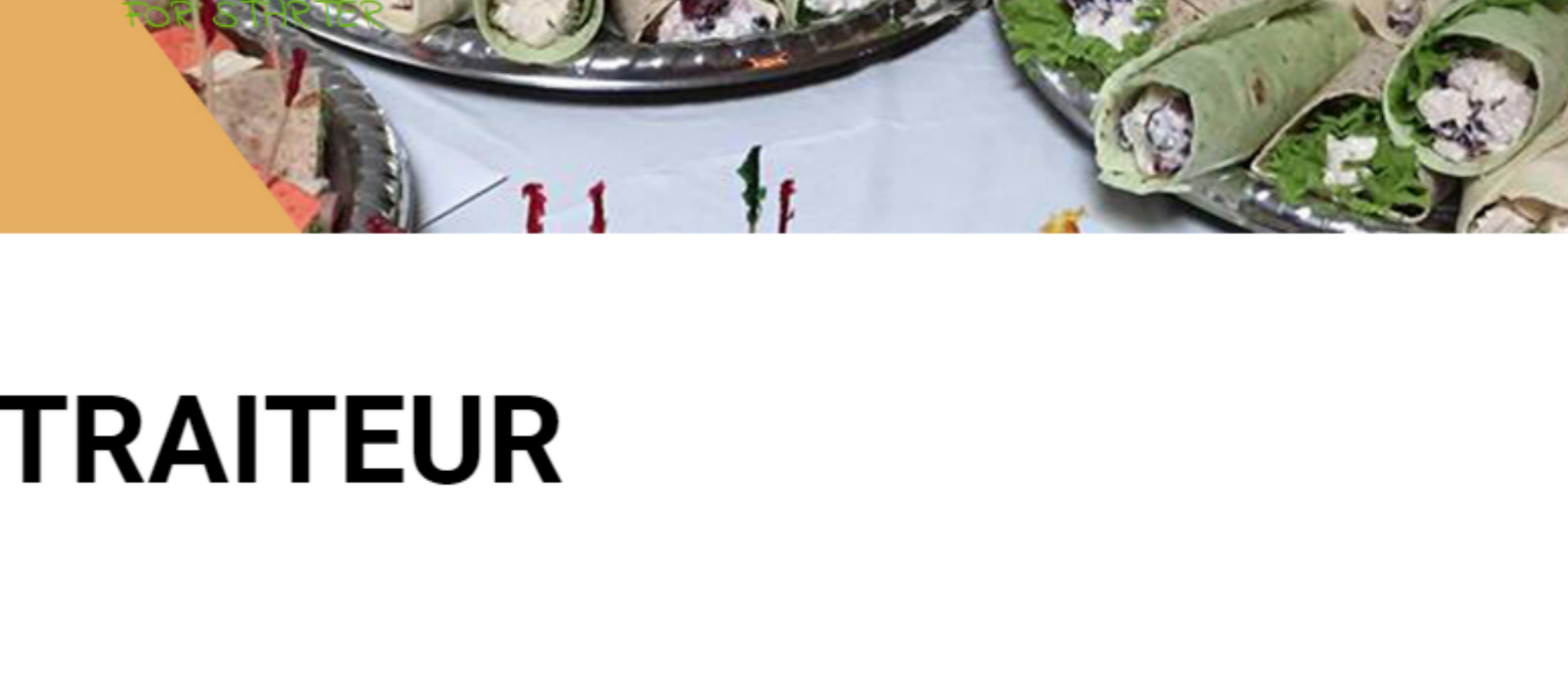


# UN TRAITEUR POUR TOUTES OCCASIONS



## SERVICE DE TRAITEUR

### DÉCOUVREZ NOS PLATS CHAUDS ET FROIDS

L'Épervier vous propose des services de traiteur afin de faire de vos réceptions des moments culinaires réussis ! Un menu varié qui s'adapte à vos besoins. Vous désirez un menu sans gluten, végétarien, traditionnel... vos demandes spéciales seront entendues ! Faites-nous en part.

Que ce soit pour un événement ayant lieu dans nos salles de réception ou un événement à l'extérieur, il est possible de commander un buffet.

Contactez Claudette au 819 849-6374

#### BRUNCH DÉJEUNER

- Plateau de fruits frais
- Crudités
- Oeufs brouillés
- Patates rissolées
- Bacon
- Saucisses
- Jambon
- Fèves au lard
- Toasts et tartinades

- Crêpes et pains dorés et sirop d'érable
- Pâtisseries diverses
- Pouding chômeur
- Chocolatine
- Yogourt petits contenants
- Salade de fruits
- Café et Jus divers

Le coût de ce buffet est de 16.00\$ et les taxes sont incluses.

#### PETIT LUNCH SHOWER DE BÉBÉ

- Scoop avec sauce salsa et fromage
- Miche aux épinards
- Crudités
- Croustilles (4-sortes)
- Gâteaux ou petites bouchées maison
- Crème glacée « Coastcook »
- Café, thé, jus de fruits

Le coût de ce buffet est de 8.00\$ et les taxes sont incluses.

#### PANIER PARTY

- Ailes de poulet
- Frites gauffrées épicées
- Bâtonnets de fromage
- Rondelles d'oignon
- Saucisses cocktail
- Crudités & hors d'oeuvre
- Croustilles
- Desserts variés
- Crème glacée
- Café et jus.

Le coût de ce buffet est de 14.50\$ taxes incluses.

#### PANIER PARTY FÊTE D'AMIS

- Frites gauffrées épicées
- Bâtonnets de fromage
- Rondelles d'oignon
- Saucisses cocktail
- Miche aux épinards
- Crudités & hors d'oeuvre
- Salade de chou
- Salade de macaroni
- Salade de brocolis et canneberges
- Croustilles aux légumes
- Petites bouchées sucrées et tartellettes.
- Crème glacée Laiterie de Coastcook
- Café et jus

Le coût de ce buffet est de 16.00\$ taxes incluses.

#### BUFFET FROID POUR TOUTE OCCASION

##### SANDWICH ( Pain brun & Blanc )

- Jambon
- Poulet
- Oeufs

##### SALADES /3choixl

- Salade verte jardinière du chef
- Salade César
- Salade de chou
- Salade de l'amour (épinard, fèves germées, fruits frais, etc.)
- Salade de macaroni blanc crémeux
- Salade de fusillis rouge sucrée
- Salade de pommes de terre
- Salade de grecque (pâtes et Feta)
- Salade de brocoli et canneberges
- Salade de carottes et raisins dorés

##### DESSERT

- Bouchées de desserts fait maison (Tartelettes)
- Crème glacée Laiterie de Coastcook

##### AUTRES

- Hors d'Oeuvre
- Crudités avec trempette
- Croustilles
- Fromages (extra 2,00\$/pers)
- Viandes Froides (extra 2,00\$/pers)
- Jus, Thé ou Café

Le coût de ce buffet est de 13.00\$ et les taxes sont incluses pour le buffet régulier.

Le coût du buffet avec fromage et de 15.00\$ taxes incluses.

#### BUFFET FROID COPIEUX

##### SANDWICH(tortillas)

- Jambon forêt noire et salade.
- Poulet aux canneberges, mayo et yogourt grec.

##### SALADES (2 choix)

- Salade de macaroni
- Salade du chef
- Salade de chou
- Salade César
- Salade Brocoli
- Salade de feuilli

##### ACCOMPAGNEMENTS

- Saucisses cocktail sauce VH
- Miches aux épinards
- Scoop avec sauce salsa
- Brie bacon sirop d'érable

##### DESSERT

- Bouchées de desserts faits maison (Tartelettes) ou -
- gâteau de fête
- Crème glacée

##### AUTRES

- Hors d'Oeuvre
- Crudités avec trempette
- Croustilles variées.
- Fromage (extra 2,00\$/pers)
- Jus, Thé ou Café

Le coût de ce buffet est de 16.00\$ et les taxes sont incluses.

#### BUFFET CHAUD ET FROID EN BOUCHÉES

- Tortillas roulés au jambon Forêt noire
- Tortillas roulés à la dinde au miel
- Miche aux épinards.
- Concombres garnis de truites des Bobines
- Mini-brochettes tomate-basilic-boconcini
- Œufs farcis
- Bruschetta tomates, fromage et olives noirs
- Canapés chauds au gobeberge
- Bâtonnets de fromage enrobés de pâte à la bière
- Saucisses cocktail sauce VH
- Boursin à tartiner sur craquelins
- Bâtonnets de croustilles aux légumes.
- Plateau de fromage et raisins
- Crudités et hors-d'oeuvre
- Café, thé, tisane et jus.

Le coût de ce buffet est de 18.00\$ les taxes sont incluses.

\*Si vous avez des suggestions différentes à me faire, il me fera plaisir de vous les offrir

#### REPAS DE RÉCEPTION

##### PLAT PRINCIPAL:

Spaghetti sauce à la viande	16,95 \$
Lasagne au four	16,95 \$
Pâte au poulet	20,95 \$
Timbale au poulet	20,95 \$
Tournedos de poulet enrobé de bacon	20,95 \$
Poitrine de poulet BBQ	22,95 \$
Ragoût de boulettes	22,95 \$
Emincé de poulet sauce aux champignons	22,95 \$
Suprême de poulet aux fines herbes	22,95 \$
Suprême de poulet sauce canneberges	22,95 \$
Escalope de poulet cordon bleu	22,95 \$
Filet de porc sauce aux pommes	22,95 \$
Porc effiloché	22,95 \$
Boeuf Bourguignon	24,95 \$
1/2 poitrine de poulet & 1/2 côte levées	24,95 \$
Menu pour méchoui	24,95 \$

Inclus dans tous les repas : Pomme de terre pilées ou au four ou petits quartiers de patates grecques ou pommes de terre parisiennes ou riz aux légumes, légumes assortis, hors d'oeuvre et crudités sur les tables, pain et beurre, thé ou café

##### Choix d'entrées

- Jus de tomates
- Soupe / potage au choix
- Fromage parmesan
- Bouchées à partager (4)
- (Scoop poulet canneberges
- Concombres truite des bobines
- Bâtonnets de fromage
- Bruschettas)

##### Choix de salades

- Salade de brocoli
- Salade de chou
- Salade du chef
- Salade César

##### Choix de desserts

- Moelleux aux pommes
- Gâteau chocolat
- Gâteau renversé aux fruits
- Crêpes françaises
- Tartes au choix
- Pouding chômeur

\* Desserts tous servis avec crème glacée de Laiterie de Coastcook

Possibilité d'un service de punch au coût de 2.00\$ supplémentaire par invité.  
Possibilité de vin sur les tables au coût de 2.00\$ supplémentaire par couvert.  
Les taxes sont non incluses dans les prix.

# Prix actuel sujet à changement

#### MENU BUFFET CHAUD

##### Choix d'une entrée :

- Soupe aux légumes
- Jus de tomate

##### Ou avec service aux tables.

##### Plat Principal:

- Pâte au poulet
- Pâte chinoise
- Pointe de tourtière
- Emincé de poulet sauce aux champignons
- Vol-au-vent au poulet
- Cuisse poulet BBQ
- Poitrine de poulet BBQ
- Tournedos de poulet (enrobé de bacon)
- Suprême de poulet aux fines herbes
- Poitrine de poulet aux canneberges
- Jambon à l'ananas
- Filet de porc sauce aux pommes
- Porc effiloché ( au goût de sauce de côtes levées)
- Ragoût de boulettes
- Pâte au saumon avec sauce aux oeufs
- Spaghetti à la viande
- Pâte à la viande au four gratinée
- Lasagne aux légumes et fromagés
- Tortellini au fromage
- Quiche aux légumes

\*\*\* Inclus dans tous les repas : Pommes de terre pilées ou au four ou petits quartiers de patates grecques assortis, hors d'ouvre et crudités sur les tables, pain et beurre, thé, café , tisane ou jus

##### Choix de salades (1) Choix de desserts

- Salade de chou Gâteau au choix ex : (Moelleux aux pommes)
- Salade de brocoli Bouchées de desserts faits maison (avec tartelettes)
- Salade César Tartes au choix ou pouding chômeur
- Salade brocolis Renversé aux blquets ou gâteau renversé aux fruits
- Crème glacée, ou Salade de fruits et biscuits.

Le coût de ce buffet selon votre choix est de 23.00\$ plus les taxes pour les adultes.

Les enfants de 6 à 12 ans sont à demi-prix, et les enfants de 0 à 5 ans sont gratuits.

#### BAR À POUTINES

- Frites ordinaires
- Frites épicées
- Saucisses à hot dog
- Porc effiloché
- Poulet pop corn
- Pepperoni
- Crudités & hors d'oeuvre
- Salade brocolis
- Salade de macaroni
- Sauce BBQ, brun, à l'italienne
- Accompagnements : oignons, champignons, piments, échalotte.
- Fromage en grain
- Petits pains et beurre

- Gâteaux divers
- Crème glacée.
- Café et jus

Le coût de ce buffet est de 17.00\$ et les taxes sont incluses.

#### BUFFET FROID DES FÊTES

##### SANDWICH (Pain brun & Blanc)

- Jambon
- Poulet
- Œufs

##### SALADES (choix de 3)

- Salade de macaroni
- Salade du chef
- Salade de chou
- Salade de fusilli

##### ACCOMPAGNEMENT

- Pointe de tourtière

##### DESSERT

- Bouchées de desserts faits maison
- Tartelettes assorties
- Crème glacée

##### AUTRES

- Hors d'oeuvre
- Crudités avec trempette
- Croustilles
- Café, thé et jus.

Le coût de ce buffet est de 14.00\$/personne taxes incluses.

#### MENU DES FÊTES

##### CHOIX D'UNE ENTRÉE

- Soupe ou potage aux légumes
- Jus de tomate
- Fondant Parmesan

##### Buffet #1

- Pâte au poulet
- Poitrine de dinde en tranche
- Pointe de tourtière
- Pointe de tourtière

##### Buffet #2

- Ragoût de boulettes
- Vol-au-vent au poulet
- Pointe de tourtière
- Pointe de tourtière

##### Accompagnements

- Pomme de terre en purée
- Légumes assortis
- Sauce
- Crudités et Hors d'oeuvre
- 1 salade au choix (Chou, Du chef, César)
- Pain & Beurre

##### Choix de dessert

- Bûche de Noël -
- Tarte au choix & Crème Glacée
- Salade de Fruit
- Gâteau Roulé Fraises ou Crème d'Érable
- Pouding chômeur & Crème glacée

##### Infusion

- Thé
- Café
- Jus

N'hésitez pas à me contacter pour de plus amples informations

22.00\$ / personne taxes incluses, ajout de 2.00\$/personne pour le buffet #2