

MENU | BUFFET CHAUD 2025

AMUSE-BOUCHE

Panier de boulangeries
Marinades
Bouquet de crudités

SALADES | 3 choix

Salade du chef
Salade de légumes croquants à l'italienne
Salade de chou crémeuse
Salade de pommes de terre à l'ancienne
Salade de fusilli au basilic et zeste de citron
Salade de couscous méditerranéenne
Salade de betteraves, vinaigrette aux graines de pavot
Salade d'épinards à l'orientale
Salade César | extra 0,75 \$/pers.
Salade tomates cerises, épinards et bocconcinis, vinaigrette balsamique | extra 0,75 \$/pers.
Salade de brocoli, fromage cheddar, bacon et canneberges | extra 0,75 \$/pers.

PLATS CHAUDS | 3 choix

Suprême de volaille, sauce forestière au romarin frais
Poulet, sauce pesto de basilic
Lanières de poulet, sauce barbecue au paprika fumé
Filet de porc, sauce au porto et thym frais
Longe de porc, coulis aux petits oignons à l'érable
Médaille de porc, sauce miel et moutarde
Aiglefin, sauce crémeuse à l'aneth et au citron
Saumon à la crème et aux épinards
Bœuf aux poivrons, sauce au vin rouge tomatée
Braisé de bœuf aux lardons et à la poire
Curry de courge – **végé**
Crevettes, beurre crémeux au citron | extra 1,50 \$/pers.
Rôti de bœuf tranché en salle, sauce au poivre vert | extra 3,00 \$/pers.

ACCOMPAGNEMENTS | 1 choix

Pommes de terre parisiennes au beurre aux fines herbes
Riz pilaf aux légumes
Pommes de terre dauphinoises | extra 1,50 \$/pers.
ET légumes de saison

DESSERTS (vaisselle compostable)

Plateau de gâteaux et mignardises | 3/pers.

BOISSONS (vaisselle compostable)

Café, thé, tisane

PRIX | 38,75 \$* service et taxes en sus

***Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$**

EXTRA

Salade supplémentaire1,50 \$*/pers.
Dessert gastronomique2,25 \$*/pers.
Plateau de fromages cheddar, raisins et craquelins (50 g/pers.) ..2,50 \$*/pers.
Plateau de fromages fins, raisins et craquelins (50 g/pers.).....4,25 \$*/pers.
Plateau de viandes froides (50 g/pers.).....2,50 \$*/pers.

**INCLUSIONS : nappes et serviettes de table, verres à eau, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.
50 personnes minimum**