

**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**

Poulet, sauce crémeuse à l'échalote au vin blanc  
Longe de porc, sauce moutarde à l'ancienne  
Boulettes suédoises, sauce forestière au romarin  
Bœuf bourguignon  
Penne au saumon, sauce crème aux épinards  
Lasagne sauce rosée à la viande  
Pâté (mexicain, au poulet, au saumon, à la viande)  
Filet de poisson (choix du chef)

**ACCOMPAGNEMENTS | 1 choix**

Pommes de terre château  
Pommes de terre pilées  
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** | 27,25 \$ service et taxes en sus

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

**EXTRA**

Salade supplémentaire .....1,50 \$\*/pers.  
Dessert gastronomique .....2,25 \$\*/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**