

MENU | BUFFET FROID 2025

AMUSE-BOUCHE

Marinades
Bouquet de crudités et trempette

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.

DESSERTS

Sélection du pâtissier | 3/pers.

BREUVAGES

Café, thé, tisane

SANDWICHS RÉGULIERS (2 pains farcis et 2 pointes/personne)

Pain farci aux œufs
Pain farci au poulet
Sandwich farci au jambon

PRIX.....16,00 \$*

SANDWICHS GASTRONOMIQUES | 3 choix

Tortilla au poulet César
Tortilla à la salade de poulet, céleri et oignons verts
Tortilla au jambon et fromage cheddar fort
Tortilla à la dinde, bruschetta, épinards et mayo au pesto de basilic
Baguette au smoked-meat et mayo dijonnaise épicée
Pain plat au porc effiloché, tzatziki et tapenade d'olives
Pain plat au végété-pâté maison, salade de chou et mayo dijonnaise
Baguette au rôti de bœuf, confit d'oignons et mayo BBQ
Tortilla au steak, mayo dijonnaise et cheddar fort

PRIX.....20,00 \$*

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.
Plateau de crevettes cocktail (+/- 4 crevettes)2,50 \$*/pers.
Plateau de saumon fumé (50 g/pers.)4,50 \$*/pers.

INCLUSIONS

Vaisselle compostable.

Taxes et personnel de service en sus (30,00 \$/heure).

***Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 50,00 \$ | 101 pers. et + : 75,00 \$**

***50 personnes minimum.**