

Nos buffets chauds

22.95\$/pers. : 35 et + / 24.95\$/pers. : 20 à 34 / 26.95\$/pers. : 12 à 19



Pour débiter votre repas

Potage (choix ci-après)

Ou

Plateau de crudités, trempettes et fromages (Havarti et Suisse)

Deux salades composées (choix ci-après)

Deux plats chauds (choix ci-après)

Les accompagnements

Notre chef se fera un plaisir de sélectionner pour vous des légumes du jour, riz ou pommes de terre, qui se marieront à vos plats chauds

Pain et beurre

Plateau de pâtisseries assorties

Frais d'installation et recherche d'équipement 50\$

Nous vous recommandons fortement un serveur sur place, informez-vous des tarifs ⁽¹⁾

Café et accessoires : 1,75\$/pers. - minimum 20 tasses / (plus de 20 tasses, à la dizaine)

Couverts jetables, ustensiles jetables rigides, nappes tissu buffet, réchauds inclus

Couverts de porcelaine disponibles (\$) : serveur(s) obligatoires(s)

⁽¹⁾ Un pourboire de 3 à 5% sera automatiquement ajouté à votre facture.

Prix sujets à changements sans préavis. Taxes en sus.

Sélection de potages

Crème du maraîcher au miel, Crème de panais et orange, Crème de courgettes et pommes,
Crème de brocoli et cheddar fondant, Crème de navet et poires

Sélection de plats chauds

Le bœuf

Rosbif au jus AAA (*)
Mijoté de bœuf à la bourguignonne
Bœuf aux légumes
Pâté bourguignon

Les pâtes

Cannellonis de veau sauce rosée
Coquillettes de veau au gratin
Lasagne printanière
Lasagne bolognaise

Les poissons

Filet de saumon sauce hollandaise
Pavé de saumon sauce citronnée et câpres
Ballotine de sole au pesto
Coquillettes aux fruits de mer

Le porc

Braisé de porc maison et pommes grelot
Longe de porc sauce aux deux moutardes (*)
Tourtière du Lac
Médallions de porc sauce aux abricots

La volaille

Demi-brochette de poulet sauce aigre douce
Demi-cuisse de canard confite sur cassoulet
Demi-suprême volaille farci à la cordon bleu
Demi-suprême volaille Parmesane ou Italienne
Émincé de volaille sauce forestière et brie
Poulet Général Tao

Autres

Méchoui 3 viandes (bœuf-porc-agneau)(*) / Équivaut à 2 choix
Smoked meat et croustilles (*) / Équivaut à 2 choix

(*) Si tranché sur place, Chef cuisinier en sus \$

Menu Mexicain, BBQ et autres thématiques disponibles / Informez-vous à votre conseiller !



Ajout possible au menu

Plateau de fromages du terroir : 49,95 \$ pour 12-15 portions

Le Cantonnier (pâte semi-ferme), Brie de Portneuf (pâte molle), cheddar vieilli 2 ans (pâte ferme) / Avec fruits, craquelins et baguettes tranchées

Plateau de terrines : 49,95 \$ pour 12-15 portions

Terrine de gibier, mousseline de foie de volaille au porto et poivre rose, magret de canard fumé, rilette de canard, servis avec gelée de canneberges, confit d'oignons, accompagnés de craquelins et baguettes tranchées



Nos salades composées

Salade betteraves Chioggia

Salade brocoli et chou-fleur

Salade carottes et raisins

Salade César

Salade chou rouge crémeuse

Salade chou vinaigrée traditionnelle

Salade de couscous

Salade épinards et fraises

Salade farfalle au pesto

Salade fusilli-jambon

Salade grecque

Salade jardinière

Salade légumes colorés

Salade macaroni

Salade orzo au bacon

Salade de pommes de terre grelot, petits pois verts, œufs, bacon, moutarde et aneth

Salade pommes de terre traditionnelle sans œufs

Salade quinoa à l'asiatique

Salade riz Fin Gourmet

Salade rotini, mangues et mandarines

Note : pour boîte chinoise : suppl. 1.50\$ / si en ajout : 3.00\$