

Notre Méchoui

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)

Méchoui 3 viandes (bœuf-porc-agneau) (*)

Les accompagnements

Pommes de terre au four, jardinière de légumes, pain et beurre, sauces

Plateau de pâtisseries assorties

Disponible : fontaine de chocolat — informez-vous !

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

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

(*) Si tranché sur place, cuisinier requis – min. 3 hres ⁽¹⁾ en sus

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

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\$

Ajouts possibles au menu

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

Le Cantonier (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, rillettes de canard, servis
avec gelée de canneberges, confit d'oignons, accompagnés de craquelins et baguettes tranchées

