

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 !

(*) Si tranché sur place, 27\$/hre / cuisinier – min. 3 hres ⁽¹⁾

Serveur recommandé (23\$/hre-min. 3 hres) ⁽¹⁾ avec Livraison 20\$ et Recherche d'équipement 20\$

OU

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

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 arc-en-ciel aux concombres

Salade betteraves chioggia

Salade brocoli et chou-fleur

Salade carottes et raisins

Salade César

Salade chou crémeuse

Salade chou rouge et pommes

Salade chou vinaigrée

Salade coquillettes et jambon

Salade couscous

Salade épinards et fraises

Salade farfalle au pesto

Salade fusilli-jambon

Salade grecque

Salade jardinière

Salade légumes colorés

Salade légumineuses

Salade macaroni

Salade mexicaine

Salade orzo au bacon

Salade pommes de terre à la grecque

Salade pommes de terre traditionnelle

Salade quinoa à l'asiatique

Salade riz et légumes

Salade riz Fin Gourmet

Salade rotini, mangues et mandarines

Salade vermicelles

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

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

