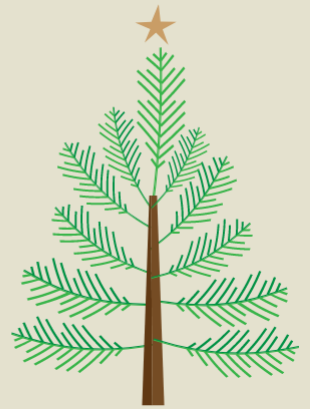


Buffet froid des fêtes 2020



Groupe 12 et + : 19,75\$/pers.

Disponible du 19 novembre au 23 décembre 2020



Duo de mini brochette

Tomate candy et bocconcini mariné
Mini brochette antipasto

Choix de deux salades

Salade betteraves, brocoli et chou-fleur, carottes et raisins, césar, chou crémeuse, couscous, épinards et fraises, fusilli-jambon, grecque, macaroni, orzo-bacon, pommes de terre grelot et petits pois verts, quinoa méditerranéenne, rotini-mangue-mandarines

Mini croissants farcis à la salade de poulet (1 / pers.)

Notre trilogie de sandwiches (1 mcx de chaque / pers.)

.Il Perfetto (pain classique Italien, capicollo, salami)
.Greco (pain aux olives, dinde, feta)
.Croiss'wich (pain feuilleté, tofu fines herbes)

Assiette de viandes froides (2 tranches / pers.)

Assortiment de jambon, rosbif et porc

Demi-œuf farci (1 / pers.)

Pâtisseries assorties et bûchettes (1 / pers.)



LE GROUPE
JE REÇOIS
TRAITEURS & CIES

2405-3 rue De Celles, Québec G2K 1K7

418 626-1010

Jerecois.ca

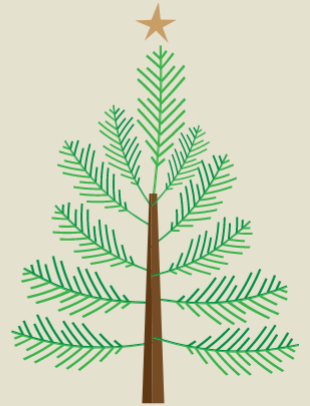


Buffet froid des fêtes 2020



Groupe 12 et + : 19,75\$/pers.

Disponible du 19 novembre au 23 décembre 2020



Accompagnez votre buffet froid d'un plat chaud

Baluchon de dinde farcie, sauce aux canneberges (12 baluchons acc.) 72 \$

Demi-suprême de volaille style Basquaise 6.00 \$/pers.

Lasagne à la viande (12 portions acc.) 50 \$

Mini-pâté à la viande et ketchup : 1,75 \$

Tourtière du Lac (12 portions acc.) et ketchup fruité : 72 \$

Salades additionnelles

1.50\$ / pers.

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), fruits 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 et baguettes tranchées

Livraison : 20\$, Installation 10\$ /// Recherche des équipements : 20\$

Personnel de service disponible min. 3 hres - en sus \$ ⁽¹⁾

Couverts et nappe buffet (jetables) : 1,00\$/pers. /// Nappe tissu (\$) /// Réchaud pour plat chaud (\$)

Couverts compostables (\$) /// Linceuls, couteaux et fourchettes de luxe (jetables) : 0,75\$/pers.

Couverts de porcelaine disponibles (\$) : serveur(s) obligatoire(s) min. 3 hres - en sus \$ ⁽¹⁾

Café et accessoires : 1,95\$/pers.- minimum 20 tasses (plus de 20 tasses, à la dizaine)

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus. Des frais hors zone peuvent s'appliquer.

Un pourboire de 5% sera automatiquement ajouté à votre facture. Nous recommandons de 5 à 10%.



LE GROUPE
JE REÇOIS
TRAITEURS & CIES

2405-3 rue De Celles, Québec G2K 1K7

418 626-1010

Jerecois.ca





Buffet chaud des fêtes 2020

Groupe 12 à 19 : 29.50\$/pers.

Groupe 20 à 34 : 27.50\$/pers.

Groupe 35 et + : 25.50\$/pers.



Disponible du 19 novembre au 23 décembre 2020

Duo de mini brochette

Mini brochette antipasto
Tomate candy et bocconcini mariné

Choix de deux salades

Salade betteraves, brocoli et chou-fleur, carottes et raisins, César, chou crémeuse, couscous, épinards et fraises, fusilli-jambon, grecque, macaroni, orzo-bacon, pommes de terre grelot et petits pois verts, quinoa méditerranéenne, rotini-mangues-mandarines.

Choix de deux plats chauds

Baluchon de dinde farcie, sauce aux canneberges
Demi-suprême de volaille style Basquaise
Pavé de saumon, sauce citron, aneth, câpres
Rosbif au jus et sauce au poivre tranché (si tranché sur place, cuisinier requis / min. 3 hres - en sus \$)
Tourtière du Lac (féculent inclus dans ce plat)
Bœuf bourguignon

Choix d'un féculent servi avec légumes de saison

Riz pilaf ou gratin dauphinois ou purée de patates douces au beurre noisette ou pommes de terre rôties au gras de canard et romarin

Pain et beurre

Pâtisseries assorties et bûchettes



LE GROUPE
JE REÇOIS
TRAITEURS & CIES

2405-3 rue De Celles, Québec G2K 1K7

418 626-1010

Jerecois.ca





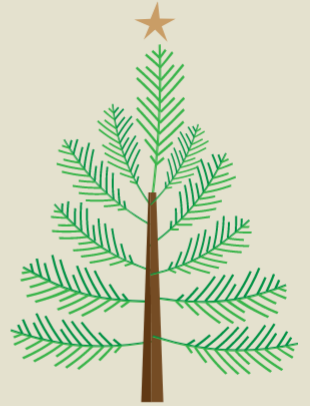
Buffet chaud des fêtes 2020

Groupe 12 à 19 : 29.50\$/pers.

Groupe 20 à 34 : 27.50\$/pers.

Groupe 35 et + : 25.50\$/pers.

Disponible du 19 novembre au 23 décembre 2020



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), fruits 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 et baguettes tranchées

Pour un succès assuré, un serveur est fortement recommandé (min. 3 heures – en sus \$) ⁽¹⁾

Si serveur, les frais de livraison et recherche des équipements : 20\$

OU

Sans serveur, les frais de livraison et d'installation : 30\$ et recherche des équipements : 20\$

Café et accessoires : 1,95\$/pers. - minimum 20 tasses / (plus de 20 tasses, à la dizaine)

Couverts et nappe buffet (jetables) : 1.00\$/pers. /// Nappe tissu (\$) /// Réchaud pour plat chaud (\$)

Couverts compostables (\$) /// Liteaux, couteaux et fourchettes de luxe (jetables) : 0,75\$/pers.

Couverts de porcelaine disponibles (\$) : serveur(s) obligatoires(s) ¹⁾

⁽¹⁾ Un pourboire de 5% sera automatiquement ajouté à votre facture, nous recommandons de 5% à 10%.

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus. Des frais hors zone peuvent s'appliquer.



LE GROUPE
JE REÇOIS
TRAITEURS & CIES

2405-3 rue De Celles, Québec G2K 1K7

418 626-1010

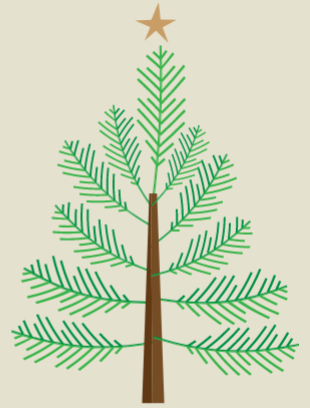
Jerecois.ca





Cocktails des fêtes 2020

Disponible du 19 novembre au 23 décembre 2020



L'apéro

Nous suggérons 4 à 6 bouchées/pers.

Le 5 à 7

Nous suggérons 8 à 12 bouchées/pers.

Le dîatoire

Nous suggérons 14 à 18 bouchées/pers.

Plateaux de crudités, trempette et fromages à disposer sur les tables (10-15 portions) : 35\$

Minimum de 12 bouchées/variété

Minimum de 150\$ d'achat avant taxes

Frais de livraison 20\$

Recherche d'équipement en sus 10\$

Installation sur table buffet 10\$

Assiettes cocktail, verreries, nappes tissus, réchauds et autres équipements disponibles (\$)

Personnel de service en sus (\$) / min. 3 heures chacun

Pourboire de 5% ajouté à votre facture, nous recommandons de 5% à 10%.

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus. Des frais hors zone peuvent s'appliquer.



LE GROUPE
JE REÇOIS
TRAITEURS & CIES

2405-3 rue De Celles, Québec G2K 1K7

418 626-1010

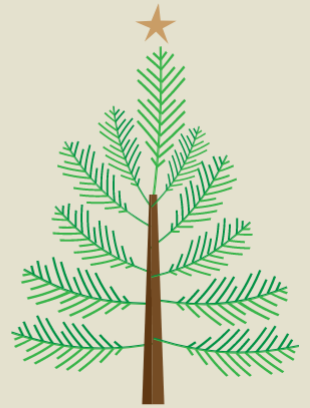
Jerecois.ca





Cocktails des fêtes 2020

Disponible du 19 novembre au 23 décembre 2020



Les canapés froids : 1.95\$/bouchée

- Blinis caramélisé, rillettes de saumon aux herbes salées du bas du fleuve
- Bouchée de melon d'eau et mousse de fromage de chèvre (Végé)
- Bruschetta poivrons rôtis et feta sur sa croustille maison (montage sur place) (Végé)
- Crevette Bloody Mary sur chip de Taro et mayo au piment d'Espelette
- Croustillant au tartare de bœuf émulsion de moutarde à l'ancienne (montage sur place)
- Maki-sushi Végétarien (Végé)
- Mini-Brochette de tomate candy et bocconcini mariné (Végé)
- Mini pomme de terre farcie fromage et bacon
- Mousse de chèvre à l'aneth, saumon fumé à l'érable et câpron mariné
- Profiterole au parfait de foie de volaille, porto et oignons frits
- Roussette de terrine de campagne et oignons confits sur croûton
- Tapas à la mangue, mousseline de fromage et crevette
- Tapas brie, ananas et oignons confits (Végé)
- Verrine betterave, chèvre et tournesol (Végé)



LE GROUPE
JE REÇOIS
TRAITEURS & CIES

2405-3 rue De Celles, Québec G2K 1K7

418 626-1010

Jerecois.ca





Cocktails des fêtes 2020

Disponible du 19 novembre au 23 décembre 2020



Les canapés chauds : 1.95\$/bouchée

- Arancinis au chorizo et mayo épicée
- Bouchée du Général Tao, oignons verts et sésame
- Crabe cake et sa mayo samba à la lime
- Crevette coco – panko, sauce à l'orange épicée
- Feuilleté d'épinards et ricotta (Végé)
- Mini bouchée du roi au canard confit
- Mini fondue parmesan et salsa de tomates au basilic (Végé) (cuillère)
- Mini pizza au smoked meat et cornichon à l'aneth
- Ravioli farci aux champignons et sauce parmesan
- Satay de volaille, sauce Teriyaki
- Satay de porc mariné épices citron, aneth et ail
- Saucisse cocktail classique
- Tarte salée au saumon, saveur de saison

Les canapés sucrés de notre Chef Pâtissier

- Mini cupcake Red Velvet 1.50\$
- Sucre à la crème 1.50\$
- Tartelette au citron meringuée 2.00\$
- Truffe choco-noisette 2.25\$
- Verrine Panna Cotta aux framboises 2.50\$



LE GROUPE
JE REÇOIS
TRAITEURS & CIES

2405-3 rue De Celles, Québec G2K 1K7
418 626-1010
Jerecois.ca

