

Menu buffets chauds



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)

- 1 choix de plat chaud
- 2 choix de plat chaud en demi-portion extra de 2\$ par personne (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



BUFFETS CHAUDS

Sélection de potages

Crème de brocoli
Crème de courgette et pommes
Crème de navet et poires
Crème de courge butternut et érable
Crème maraîchère au miel

Sélection de plats chauds

Le bœuf

Rosbif au jus et sauce romarin
Filet d'épaule de bœuf et sauce bordelaise
Bœuf bourguignon, champignons, oignons perlés et sauce au vin rouge
Sauté de bœuf à l'oriental

Les poissons

Pavé de saumon sauce crémeuse miel et estragon
Gratin de fruits de mer

Le porc

Brochette de porc sauce aigre-douce
Filet mignon de porc sauce chipotle
Rôti de porc sauce aux deux moutardes

La volaille

Poulet Général Tao
Suprême de poulet farci à la jardinière et sauce rosée
Brochette de poulet sauce aigre-douce
Poulet au beurre
Suprême de volaille façon Basquaise, poivron, ail et oignons rôtis



BUFFETS CHAUDS

Accompagnez votre buffet avec une panne de votre choix!

Lasagne à la viande (panne de 12 portions accompagnement) : 50 \$

Lasagne printanière Végé (panne 12 portions accompagnement) : 50 \$

Cannellonis porc et bœuf (panne 12 portions accompagnement) : 50\$

Tortellinis carbonara (panne 12 portions accompagnement) : 50\$

Ravioli farci aux champignons Végé (panne 12 portions accompagnement) : 50\$

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 charcuteries : 49,95 \$ pour 12-15 portions

Prosciutto, Salami de Gênes, Calabrese et jambon romarin, pâté de campagne, olives, câprons, oignons et cornichons marinés, confit d'oignons, baguette ciabatta aux canneberges

Nos salades composées

Salade betteraves Chioggia

Salade carottes et raisins

Salade César

Salade chou crémeuse

Salade de couscous

Salade épinards et fraises

Salade fusilli-jambon

Salade jardinière

Salade macaroni

Salade orzo au bacon

Salade pommes de terre traditionnelle

Salade quinoa méditerranéenne

Salade rotini, mangues et mandarines



BUFFETS CHAUDS

Frais de livraison, installation et recherche d'équipement 50\$

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

Café, infusions et accessoires : 2,25\$/pers. - min. 20 tasses (vendu par multiples de 10)

Breuvages : 2,25\$

Réchauds et sternos : 15\$/unité

Couverts jetables en sus (sachet ustensile, assiette, nappe papier) : 1,25\$/pers.

Liteaux, couteaux et fourchettes de luxe (jetables) : 1,00\$/pers.

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

(1)Un pourboire de base de 5% sera automatiquement ajouté à votre facture. Nous suggérons de 10% à 15%

Prix sujets à changements sans préavis.