



BUFFET CHAUD

Menu disponible du 15 novembre au 15 janvier

Composez votre buffet chaud

28,00

Choix de deux salades + deux choix de plats principaux + un choix d'accompagnements + légumes de saison du chef + assortiment de desserts

Salades (choisir deux)

Salade betteraves Chioggia

Salade carottes et raisins

Salade César

Salade chou crémeuse

Salade de couscous

Salade épinards et fraises

Salade rotini, mangues et mandarine

Salade fusilli-jambon

Salade jardinière

Salade macaroni

Salade orzo au bacon

Salade pommes de terre traditionnelle

Salade quinoa méditerranéenne

Plats principaux (choisir deux)

Ballotins de dinde farcie aux fruits secs (pistaches) abricots et canneberges, jus réduit au thym

Rosbif de bœuf AAA cuit basse température au beurre de romarin, jus court à la moutarde jaune

Pavé de saumon rôti sauce vin blanc aux herbes salées du bas du fleuve

Boeuf braisé au vin rouge et aux épices douces

Suprême de volaille, sauce moutarde crémeuse



BUFFET CHAUD

Accompagnements *(choisir un)*

Gratin dauphinois

Purée de courge

Riz au safran

*Inclus les légumes de saison du chef

Dessert

Assortiment de desserts au choix du chef.

Option d'ajout possible à votre buffet

Trilogie de mises en bouches froides

7,00

Tartare de saumon au sésame et gingembre, mayonnaise épicée

Pommes de terre farcies au fromage frais bacon et ciboulette, oignons frits

Tataki de boeuf, pommes vertes et crème au raifort

Potages

4,00

Crème de navets blanc et bacon

Velouté de carottes et sa crème au cumin

Crème de champignons

Livraison et installation : 35\$ | Livraison sans installation : 25\$ | Recherche d'équipement 25\$

Groupe de 12 personnes et plus

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

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

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

Pourboire au livreur à votre discrétion.

Prix sujets à changements sans préavis.

Taxes en sus.