



BUFFET CHAUD

Minimum 12 personnes

Des frais d'emballages de 5\$ sont applicables.

Achats de vaisselle et couvert jetable disponible.

Composez votre buffet chaud

35.00\$

Choix de deux salades, deux choix de plats principaux, un choix d'accompagnement, légumes de saison du chef et assortiment de desserts

Salades (choisir deux)

Salade César

Salade chou crémeuse

Salade épinards et fraises

Salade quinoa méditerranéenne

Salade fusilli-jambon

Salade jardinière

Salade macaroni

Salade orzo au bacon

Salade pommes de terre traditionnelle



BUFFET CHAUD

Plats principaux (*choisir deux*)

Osso bucco aux herbes salées et citrons confits

Rosbif de bœuf cuit basse température et sauce aux romarin

Pavé de saumon et sauce crémeuse au parmesan

Joue de boeuf braisée à la bordelaise

Suprême de volaille, sauce moutarde crémeuse

Ravioli farcie aux champignons, sauce à la crème et aux vin blanc

Accompagnements (*choisir un*)

Gratin dauphinois

Purée de courge

Riz sauvage aux champignons

Couscous aux herbes

Purée de pomme de terre au parmesan

*Inclus les légumes de saison du chef

Dessert

Assortiment de desserts au choix du chef.



BUFFET CHAUD

Options d'ajouts possibles à votre buffet

Trilogie de bouchées froides

8.50\$

Mini burger de porc effiloché

Mousse de foie de volaille et gelée de canneberge

Pomme de terre grelot farçie au fromage à la crème, bacon et ciboulette

Potages

5.50\$

Crème de brocoli et cheddar

Crème de courge butternut et érable

Crème maraîchère aux herbes

Assiette de fromages assorties

3.50\$

Cheddar, suisse, havarti et saint-paulin

Assiette de viandes froides

5.75\$

Rosbif, jambon et porc

Frais de livraison de base: 30\$

Couverts jetables en sus : 1.50\$/pers.

Café, infusions et accessoires: 2.95\$/pers. - min. 20 tasses (vendus par multiples de 10)

Prix sujets à changement sans préavis

Taxes en sus.