

MENU des fêtes

Du 13 novembre 2023 au 14 janvier 2024
Minimum de 12 personnes

Choix de salade : Macaroni • Chou sauce crémeuse
Pommes de terre traditionnelle • César

#1 - BUFFET FROID

Crudités et ses trempettes
Assiette de fromages cheddar et raisins
2 choix de salades
Mini croissants farcis à la salade de poulet
Sandwichs œufs, jambon et creton (6 pointes)
Œuf farci (1)
Assortiment de desserts au choix du chef

23 \$
/ pers.

#2 - BUFFET FROID

Crudités et ses trempettes
Assortiment de fromages (cheddar, saint-paulin, havarti et suisse)
2 choix de salades

Trilogie de sandwich (1 morceau de chq.)

- Il Perfecto (salami piquant, capicollo, bocconcini et roquette)
- Greco (pain aux olives, dinde, tomate et fromage feta)
- Croiss'wich (pain feuilleté, tofu aux fines herbes et légumes)

Assortiment de viandes froides (jambon, porc ros bif (2))
Œuf farcie (1)

Assortiment de desserts au choix du chef

26 \$
/ pers.

#3 - BUFFET CHAUD

Crème de légumes maraîchère
Rôti de dinde, sauce canneberge
Ros bif de bœuf, sauce au romarin
Gratin de pommes de terre dauphinois
Tourtière maison
Légumes de saison
Pain et beurre
Assortiment de desserts au choix du chef

34 \$
/ pers.

#4 - BUFFET CHAUD-FROID

Crudités et ses trempettes
2 choix de salades
Assortiment de fromages (cheddar, saint-paulin, havarti et suisse)
Rôti de dinde, sauce canneberge
Ros bif de bœuf, sauce au romarin
Gratin de pommes de terre dauphinois
Légumes de saison
Pain et beurre
Assortiment de desserts au choix du chef

37 \$
/ pers.

Frais de livraison à partir de 30\$ • Couverts jetables en sus : 1.50\$/pers.
Café, infusions et accessoires: 2.95\$/pers. (min. 20 tasses (multiples de 10))
Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.

JE REÇOIS