



BUFFET CHAUD

Minimum 12 personnes

Des frais de 5\$ sont applicables pour les emballages sans service.
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 4,75\$

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.