BUFFET CHAUD

Minimum 12 personnes
Des frais de 5$ sont applicables pour les emballages sans service.
Achats de vaisselle et couvert jetable disponibles.

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 jardinière
Salade macaroni
Salade pommes de terre traditionnelle

Plats principaux *(choisir deux)*

Rosbif de bœuf au jus et sauce romarin

Pavé de saumon grillé et beurre blanc citronné

Polpettes de veau et sauce marinara

Suprême de poulet farci à la jardinière et sauce rosée

Raviolis aux champignons et sauce au vin blanc +2.00$

BUFFET CHAUD

Accompagnements ***(choisir un)***
Gratin dauphinois
Riz pilaf
Gemelli au pesto
Purée de pomme de terre au parmesan
*Inclus les légumes de saison du chef

Dessert
Assortiment de desserts au choix du chef.

Options d'ajouts possibles à votre buffet

Trilogie de bouchées froides 8.00$
Rillette de saumon à l'aneth et au citron sur croûton
Tartelette aux poireaux et aux lardons
Cake salé aux herbes et mousse de tomates séchées

Potage 5.50$
Potage parmentier
Potage de carottes à l'érable
Potage maraîcher aux herbes

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.