

MENU des fêtes

Du 11 novembre 2024 au 12 janvier 2025
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 (4 pointes)
Œuf farci (1)
Assortiment de desserts au choix du chef

24 \$
/ 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 • Greco • Croiss'wich
Assortiment de viandes froides (jambon, porc ros bif (2))
Œuf farcie (1)
Assortiment de desserts au choix du chef

28 \$
/ 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

36 \$
/ 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

39 \$
/ pers.

Frais de livraison à partir de 30\$ • Couverts jetables en sus : 1.50\$/pers.
Des frais de 5\$ sont applicables pour les emballages sans service.
Café, infusions et accessoires: 2.95\$/pers. (min. 20 tasses (multiples de 10))
Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.


JE REÇOIS
