

# 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