



MENU

BUFFET CHAUD

Minimum de 12 personnes



COMPOSEZ VOTRE BUFFET CHAUD 35

Deux salades
Deux plats principaux
Un accompagnement
Légumes de saison du chef
Plateau de desserts

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

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

Plateau de desserts



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR VOTRE BUFFET

Trilogie de bouchées froides +8

Rillettes 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

Potages (Choisir un) +5.50

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

Plateau de fromages +3.50

Suisse
Cheddar
Havarti
Saint-Paulin

Plateau de viandes froides +5.75

Rosbif
Jambon
Porc

Lasagne +8.00

Pâté au poulet +6.00

BREUVAGES

Liqueur 2.50
Jus de fruits 2.50
Eau pétillante 2.50
Jus de légume 300ml 2.50
Eau 2.50
Café 2.95

Prix sujets à changement sans préavis. Taxes en sus.
Des frais de +5 s'appliquent pour les emballages en service.
Achat de vaisselle et de couverts jetables disponible.
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)