



## 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

### SALADES (CHOISIR DEUX)

Salade César  
Salade de chou crémeuse  
Salade jardinière  
Salade de macaroni +2.4  
Salade de pomme de terres

### 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 sans 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)