



Buffet Chaud

Option 1 (18,95\$) :

Marmite du chef (choix du chef) + un (1) pain chaud servi aux tables
Plateau de crudités et trempette
Deux (2) choix de salades (choix du chef)
Deux (2) choix de plats chauds
Riz pilaf et patates grelots
+ Sauté de légumes
Bouchée sucrée du chef servi aux tables

Option 2 (22,95\$) :

Marmite du chef (au choix) + un (1) pain chaud servi aux tables
Plateau de crudités et trempette
Marinade de saisons
Deux (2) choix de salades (au choix) + Un (1) choix du chef
Deux (2) choix de plats chauds
Un (1) accompagnement (au choix)
+ Sauté de légumes
Bouchée sucrée du chef ou dessert servi à la table
Salade de fruits frais

Option 3 (25,95\$) :

Marmite du chef (au choix) servi aux tables
Un (1) Pain miche sur chaque table
Crudités variées et trempettes assorties
Marinade de saisons
Trois (3) choix de salades (au choix)
Trois (3) choix de plats chauds
Deux (2) accompagnements (au choix)
+ Sauté de légumes
Bouchée sucrée du chef ou dessert servi à la table
Salade de fruits frais et plateau de fruits

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282

Choix de potage:

Patate douce et prosciutto
 Courge, poire et gingembre
 Carotte à l'orange
 Velouté du potager
 Brocolis et cheddar vieilli
 Poireau et pomme verte
 Poivron Rouge et lait de coco

Plat principaux :

Suprême d'émincé de poulet sauce brocolis et fromage ou sauce pesto
 Faux filet porc sauce thaï et vermicelle de riz frit
 Manicotti sauce à la viande et croûton à l'ail
 Pennes sautés à la sauce crémeuse ail, poulet et brocolis
 Tortellinis aux 4 fromages sauce arabiata
 Poulet général Tao et son riz blanc
 Filet de poisson blanc, beurre blanc et concassé de tomates
 Faux filet porc, sauce moutarde Dijonnaise, miel, vin et crème
 Piment farci au bœuf, riz sauvages et Monterey jack
 Vol au vent au poulet crémeux
 Brochette Hambourgeoise sauce aux 5 poivres et Marsala
 Daube de porc et son cône de tortillas coloré
 Émincé de volaille au gratin de choux fleur
 Pâté (poulet ou viande ou mexicain ou saumon sauce aux œufs)
 Quiche Florentine et purée de courge musquée
 Pain de viande et bacon rôti et épicées
 Mini Burger de porc effiloché sauce aux whiskey fumé
 Filet basa à la salsa méditerranéenne et son citron grillé
 Rôti de porc sauce à la françaises aux champignons sautés
 Pizza sur pains plats à la merguez et pesto rocket maison
 Haut surlonge de bœuf fumé et braisé (minimum 30 personnes)
 Fesse porc fumé et braisé au sortilège (minimum 30 personnes)

Informez-vous des thématiques possibles (fiesta mexicaine, fiesta italienne, assiette chinoise, assiette africaine...)

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282

Plats principaux (suite)

Vol au vent crevettes, goberges et bisques de homard crémeuses (+ 1.50\$ / pers.)

Pavé saumon, sauce aux agrumes et abricots confits (+ 1.50\$ / pers.)

Truite flambée à la courgettes musquées et Jameson (+ 1.50\$ / pers.)

Brochette de bœuf et sa mayonnaise maison (+ 1.50\$ / pers.)

Poitrine de canard orange et gingembre (+ 3.00\$ / pers.)

Pella des mers (+ 3.00\$ / pers.)

Choix végétarien :

Chili tofu végétarien

Sauté tofu et légumes asiatiques

Tofu Général Tao

Quinoa Forestier

Poivron farci à la légumineuse

Gnocchi pesto aux légumes

Accompagnements:

- Pomme de terre grelots aux fines herbes

- Riz pilaf aux légumes

- Purée de pomme de terre à l'ail

- Nouille aux fines herbes

- Gnocchi au pesto

- Gratin dauphinois (+ 1.00\$)

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282

Dessert:

- Table à dessert assorties (façon buffet)
- Dessert du moment (informez-vous sur notre dessert du moment)
 - Gâteau tiramisu
 - Gâteau duo de chocolat
 - Gâteau forêt noir
 - Gâteau à la framboise décadente
 - Gâteau santé au bleuet
 - Chou à la crème maison
 - Verrine du moment
 - Croustade (au choix)
- Tartelette au choix (Bleuet, fruit, fraise, framboise ...)
 - Trio de mignardise au fromage
 - Brochette de profiterole maison
 - Crème brûlée à la fleur d'aunis et Cognac
 - Le praliné décadent au chocolat (+ 1,00\$)
- Pouding chômeur maison et crème glacé à la vanille (+ 1,00\$)
 - Tarte au sucre ou pomme (+ 1,50\$)
 - Baklava maison (+ 1,50 \$)
 - Volcano choco-caramel (+ 2,50 \$)

Des frais de livraison peuvent s'appliquer. Taxes en sus (des frais de 15% de services peuvent s'appliquer).

N'hésitez pas à nous contacter pour vos demandes spéciales. (819) 373-8282