



Menu traiteur

BUFFET FROID

Le traditionnel

13\$ / personne

- Crudités et trempette
- Assortiments de sandwichs (3 choix)
- Salades composées (2 choix)
- Plateau de bouchées sucrées

Le gourmet

16\$ / personne

- Crudités et trempette
- Assortiments de sandwichs (4 choix)
- Salades composées (3 choix)
- Plateau de bouchées sucrées
- Assiette charcutière (rillettes, saucisson doux, craquelins)

Plateaux (pour 12 personnes)

- Fromages (cheddar en cubes, raisins, fruits séchés) 30\$
- Fromages fins québécois (4 variétés + garnitures) 45\$
- Crudités et trempette 30\$

Boîte à lunch

12\$ / personne

- Un sandwich au choix, une salade individuelle du moment, crudités, une bouchée sucrée et un jus de fruits (300ml).

COLLATION

La sucrée

3,5\$ / personne

- Biscuits maison (3 choix), breuvages (café, thé, jus de fruits)

La raffinée

5,5\$ / personne

- Biscuits maison (2 choix), muffins (2 choix), viennoiseries, breuvages (café, infusions, jus de fruits)

Vous trouverez en page 3 les choix de salades, de sandwichs, de biscuits et de muffins.



Menu traiteur

BUFFET CHAUD

16\$ / personne

Premier service

-Salade jardinière ou Potage (Crécy, Parmentier, soupe aux légumes)

Deuxième service

Un choix parmi les plats suivants :

- Mignon de porc, sauce forestière
- Bœuf bourguignon
- Suprême de poulet, sauce chasseur
- Feuilleté au saumon

Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre grelots aux herbes, de légumes au beurre et de petits pains.

Troisième service

Choix de dessert

- Pouding chômeur à l'érable
- Croustillant aux pommes
- Gâteau Reine-Élisabeth

À NOTER

-Le service traiteur est disponible pour les groupes de 8 personnes et plus. Les prix sont par personne et n'incluent pas les taxes. Un délai de 72 heures est exigé afin de préparer votre commande.

-Selon vos besoins, nous pouvons fournir de la vaisselle et des ustensiles de métal. Des frais supplémentaires de 2\$ / personne seront alors ajoutés à votre facture.

-Une cuisine fonctionnelle (avec cuisinière, réfrigérateur et eau courante) est obligatoire si vous désirez profiter de nos services à l'extérieur de notre établissement. Il se peut que nous demandions à voir les équipements préalablement à la tenue du repas.

-Des frais de livraison (0.40\$ / km) seront ajoutés à votre facture pour toute livraison de plus de 15km.

-Des frais de service (20\$ personne/ heure) seront ajoutés à votre facture si vous désirez qu'une personne reste sur place.



Menu traiteur

Choix de salades :

Quinoa aux légumes printaniers, légumes marinés, pâtes au pesto, taboulé classique, couscous agrumes et canneberges, légumineuses aux fines herbes, mesclun et vinaigrette.

Choix de sandwichs :

Baguette à l'italienne, baguette rôti de bœuf et confit d'oignons, wrap poulet à la provençale, sandwich thon et pommes, wrap végété (tartina de tofu), sandwich jambon à la dijonnaise, sandwich salade aux œufs, sandwich salade de poulet.

Choix de biscuits :

Brisures de chocolat, avoine et raisins, double chocolat, amandes et citron, épices et noix.

Choix de muffins :

Carottes, bleuets, son et raisins, bananes.