

Commande minimale de 10 portions.

BUFFETS CHAUDS : 5 SERVICES

COMPOSEZ VOTRE REPAS, C'EST FACILE !

Pour faire de votre événement
une réussite,
de l'entrée au dessert!



① Craquelins maison et trempette florentine

② Duo d'entrées au choix:



Velouté de légumes de saison	Mousse aux deux saumons, chlorophylle d'herbes au Wasabi
Méli-mélo de salade et son émulsion d'érable aux noisettes	Fazzoletti au fromage de chèvre, sauce rosée (extra 3\$)
Terrine de gibier et son confit d'oignons à l'orange maison	

③ Granité à la poire et cognac (le cognac et le verre à granité ne sont pas compris)

④ Plat principal (accompagnement : Pain et beurre, Riz OU Pommes de terre, Légumes)

24,70\$ Suprême de volaille forestière	27,05\$ Pavé de saumon en croûte d'épices
25,05\$ Blanquette de veau au Petit Poitou (fromagerie la Suisse Normande)	27,05\$ Filet de saumon sauce à l'aneth
25,35\$ Filet mignon de porc rôti, sauce au poivre Madagascar	29,20\$ Canard à l'orange
25,35\$ Braisé de porc à l'érable	Pour plus de choix : Ajoutez 6,75\$ à un repas en page 14-15 et obtenez ce 5 services
26,05\$ Carré de porc rôti à l'Écossaise, bière de la microbrasserie l'Alchimiste	
27,20\$ Enrobé de poulet aux asperges et prosciutto, sauce crémeuse au vin blanc et fromage	

⑤ Un Dessert au choix

Mignardises (plateau de mini pâtisseries)

Marquise fondante au chocolat

Mousse aux fruits rouges et son coulis



SERVICE
TRAITEUR
bae
BUFFET ACCÈS EMPLOI