

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

### 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)

<b>20,45\$</b> Suprême de volaille forestière	<b>23,90\$</b> Pavé de saumon en croûte d'épices
<b>21,90\$</b> Braisé de porc à l'érable	<b>23,90\$</b> Filet de saumon sauce à l'aneth
<b>21,90\$</b> Filet mignon de porc rôti, sauce au poivre Madagascar	<b>24,20\$</b> Canard à l'orange
<b>21,90\$</b> Blanquette de veau au Petit Poitou (fromagerie la Suisse Normande)	<b>Pour plus de choix :</b> Ajoutez <b>4,95\$</b> à un repas en page 14-15 et obtenez ce 5 services
<b>22,90\$</b> Carré de porc rôti à l'Écossaise, bière de la microbrasserie l'Alchimiste	
<b>23,90\$</b> 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