

BUFFET DISTINGUÉ 2023

- MINIMUM DE 10 PERSONNES -

LE BUFET COMPREND...

Perle de bocconcini, salami et basilic (2/personne)
Pains plats garnis (2/personne)
Plateau de crudités et trempette
Deux salades traditionnelles
(Salades du chef +0.50\$)
1 choix de plat chaud
Pain et beurre
Dessert (portion individuelle)

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Ajouter une sélection de fromages fins
 Fromages fins + **6.50 \$**/personne
Remplacez les desserts en portion pour un gâteau de circonstance
 Gâteau de circonstance + **3.25 \$**/personne
Ajouter un plat chaud + **7.50 \$**/PERSONNE
(Exemple : pour 20 personnes, il y aura 15 portions du plat A et 15 portions du plat B)
Vaisselle jetable, de porcelaine et verrerie disponibles
 Vaisselle jetable + **1.00 \$**/personne
 Vaisselle de porcelaine + **3.00 \$**/personne
 Verre à vin / champagne + **1.00 \$**/pièce
Personnel pour le service (26.00\$/heure pour un minimum de 3 heures)
 Service + **26.00 \$**/heure

CHOIX DE PLATS CHAUDS

(1 CHOIX, 110g/ PERSONNE)

- Poulet crémeux aux champignons (et riz)
- Coq à la bière (et riz)
- Bœuf Bourguignon (et riz)
- Longe de porc, sauce 2 moutardes (et riz)
- Lasagne à la viande et croûton à l'ail gratiné
- Cannelloni veau, épinard et ricotta (+1.50\$/personne)

CHOIX DE SALADES

SALADES TRADITIONNELLES

- Salade de chou crémeuse
- Salade de fusilli
- Salade de macaroni catalina
- Salade de macaroni mayo
- Salade de pomme de terre traditionnelle
- Salade de couscous et légumes
- Salade de carottes
- Salade taboulé

SALADES DU CHEF

- Salade grecque
- Salade penne deux fromages et épinard
- Salade de pomme de terre rôtie et brocoli

PRIX : 30.35 \$ / personne

Tous les prix sont sujets à changement sans aucun préavis. Les taxes, la livraison, la vaisselle jetable et le pourboire sont en sus. Personnel pour le service 26\$/heure, minimum 3 heures. Tous nos menus sont modifiables et personnalisables. N'hésitez pas à le demander.