

**Votre réservation doit être confirmée au moins deux semaines avant la date de votre événement. Le paiement final vous sera alors demandé.**

# Buffet de Noël 2024

Soyez le maître d'œuvre de votre buffet et composez-le selon vos besoins et vos goûts !  
Appelez-nous au 418 837-6480, poste 102 ou par courriel à info@traiteurlacourtisane.com

**LE PRIX DE VOTRE BUFFET VARIERA SELON LE NOMBRE DE CHOIX QUE VOUS CHOISIREZ :** (Prix par personne)  
(MINIMUM DE 8 PERSONNES)

- 5 choix – **17.50\$**
- 6 choix – **18.60\$**
- 7 choix – **20.80\$**
- 8 choix – **21.70\$**
- 9 choix – **22.80\$**
- 10 choix - **23.60 \$**

## LES CHOIX

- Crudités et trempette
- Fromage et raisins
- Salades traditionnelles
- Sandwichs assortis (4 pointes)
  - Tortillas (2/personne)
  - Pains farcis (1/personne)
  - Viandes froides (2 choix)
- Terrine de campagne et croûtons (30g/personne)
- Œufs farcis (1 œuf entier/personne)
- Tarte au sucre maison

## CHOIX DE SALADES

- 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

## CHOIX DE VIANDES FROIDES

- Jambon
- Rosbif
- Dinde
- Rôti de porc
- Salami de Gênes
- Salami calabrese

## AUSSI DISPONIBLE A LA CARTE

- Saucisses cocktail (douzaine) – **9.95\$**
- Mini fondue parmesan maison (douz.) – **11.95\$**
- Tourtière du lac (3.5 kg) – **60\$**
- Tourtière du lac (1.2 kg) – **24\$**
- Rôti de dinde en sauce (500 gr) - **29.95\$**
- Pâté au poulet (9 pouces) – **10.75\$**
- Pâté à la viande (9 pouces) – **8.95\$**
- Lasagne (2.5 kg) – **34.95\$**
- Ragoût de boulettes maison – **42\$**  
(Pour 10 personnes : 5 boulettes/pers + patte s de porc– 240g/personne)
- Ragoût de boulettes maison – **29\$**  
(Pour 6 personnes : 5 boulettes/pers + patte s de porc– 240g/personne)
- Tarte au sucre – **10.75\$**
- Bûche de Noël

## PLATEAU 5 A 7 – 102.00\$

(8 unités de chaque canapé - 40 canapés total)  
Calabrese, bocconcini aux tomates séchées et basilic  
Cuillère de mousse de foie chocolaté  
Pic de gravlax de saumon aneth et mayonnaise japonaise  
Crostini de canard confit et compote d'oignons  
Ceviche de pétoncle, concombre et coriandre

## PLATEAU DE FROMAGE – 112.00\$

(Pour +/- 10 personnes)  
Sélection soignée de délicieux fromages (1 kg)  
Fruits frais  
Baguette de pain (2 unités)

## PLATEAU DE CHARCUTERIE – 112.00\$

(Pour +/- 10 personnes)  
Sélection de 3 charcuteries  
Terrine du moment (400g) et confit  
Marinades variées  
Baguette de pain (2 unités)

## PLATEAU VIP MISE EN BOUCHE – 169.00\$

(Pour +/- 10 personnes)  
Sélection soignée de délicieux fromages (500g)  
Terrine du moment (400g) et confit  
Tortillas au jambon (16 unités)  
Calabrese, bocconcini aux tomates séchées et basilic (12 unités)  
Pic de gravlax de saumon aneth et mayonnaise japonaise (12 unités)  
Baguette de pain 2 unités) et biscottes