

BUFFET DISTINGUÉ

2026

Minimum de 10 personnes

LE BUFFET COMPREND...

Calabrese, bocconcini tomates séchées et basilic

(2/personne)

Pains plats garnis

(épinard chèvre et tomate parmesan)

(1.5/personne)

Plateau de crudités et trempette

Deux salades traditionnelles

(Salades du chef +0.50\$/salade)

1 choix de plat chaud

Dessert (portion individuelle)

33.45\$
par personne

CHOIX DE 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

CHOIX DE PLATS CHAUDS

Poulet crémeux aux champignons (et riz)
Haut de cuisse de poulet, sauce chasseur (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 DU CHEF +0.50\$/pers/salade

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

AUTRES OPTIONS

Plateau de fromages fins + 7.00 \$/pers
Gâteau de circonstance + 3.75\$/pers
Ajouter un plat chaud + 7.50 \$/pers
(Exemple : pour 20 personnes, il y aura 15 portions du plat A et 15 portions du plat B)
Vaisselle jetable, de porcelaine, verrerie
et matériel disponibles
*Vaisselle jetable + 1.00 \$/pers
Vaisselle de porcelaine + 3.00\$/pers
Verre à vin / champagne + 1.50 \$/pièce
Réchaud avec brûleurs + 10.00\$/réchaud*

Tous les prix sont sujets à changement sans aucun préavis. Les taxes, la livraison et le pourboire sont en sus. Personnel pour le service 26\$/heure, minimum 3 heures. Tous nos menus sont modifiables et personnalisables. La vaisselle, les ustensiles de services et les réchauds ne sont pas inclus.

5691, rue Saint-Louis, Lévis, QC, G6V 4E7 - 418-837-6480 poste 102 - info@traiteurlacourtisane.com