

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 2023

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 – **20.00\$**
- 8 choix – **21.10\$**
- 9 choix – **22.30\$**
- 10 choix – **23.20 \$**

LES CHOIX

- Crudités et trempette
- Fromage et raisins
- Salades traditionnelles (2 choix)
- 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

AUSSI DISPONIBLE A LA CARTE

- Saucisses cocktail (douzaine) – **9.95\$**
- Mini fondue parmesan maison (douz.) – **11.95\$**
- Tourtière du lac (3.5 kg) – **58\$**
- 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 – 8 pouces – **33.75\$**
12 pouces – **41.50\$**
- * Choco-caramel – 8 pouces / 12 pouces
- * Framboisier – 8 pouces / 12 pouces

PLATEAU 5 A 7 – 95.00\$

(8 unités de chaque canapé - 40 canapés total)
Perle de bocconcini, salami et basilic
Mousse de foie de volaille, carottes et oranges confites
Brochette de gravlax de saumon concombre et coriandre
Rouelle de canard fumé, fromage crémeux et tomates séchées
Cuillère de pétoncle à la grecque

PLATEAU DE FROMAGE – 105.00\$

(Pour +/- 10 personnes)
Sélection soignée de délicieux fromages (500g)
Terrine du moment (400g) et confit
Fruits frais
Baguette de pain (2 unités)

PLATEAU VIP MISE EN BOUCHE – 159.00\$

(Pour +/- 10 personnes)
Sélection soignée de délicieux fromages (500g)
Terrine du moment (400g) et confit
Tortillas au jambon (16 unités)
Perle de bocconcini, salami et basilic (12 unités)
Brochette de gravlax de saumon concombre et coriandre
Fruits frais (12 unités)
Baguette de pain 2 unités) et biscottes