

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 2025

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 <u>info@traiteurlacourtisane.com</u>

LE PRIX DE VOTRE BUFFET VARIERA SELON LE NOMBRE DE CHOIX QUE VOUS CHOISIREZ: (Prix par personne)	AUSSI DISPONIBLE A LA CARTE ☐ Saucisses cocktail (douzaine) – 10.95\$
(MINIMUM DE 8 PERSONNES)	☐ Mini fondue parmesan maison (douz.) – 12.95\$
□ 5 choix − 17.75 \$	\Box Tourtière du lac (3.5 kg) – 68 \$
□ 6 choix – 18.85 \$	
•	□ Tourtière du lac (1.2 kg) – 26\$
□ 7 choix – 21.05 \$	☐ Rôti de dinde en sauce (500 gr) – 31\$
□ 8 choix – 21.95 \$	☐ Pâté au poulet (9 pouces) – 11.95\$
□ 9 choix – 23.05 \$	☐ Pâté à la viande (9 pouces) – 11.95\$
□ 10 choix - 23.85 \$	☐ Lasagne (2.5 kg) – 37.95 \$
	☐ Ragoût de boulettes maison – 31\$
LES CHOIX	(Pour 6 personnes: 5 boulettes/pers + patte s de porc- 240g/personne)
<u>LES CHOIX</u>	☐ Tarte au sucre – 10.75\$
☐ Crudités et trempette ☐ Fromage et raisins	☐ Bûche de Noël
☐ Salades traditionnelles (2 choix)	PLATEAU 5 A 7 – 108\$
☐ Sandwichs assortis (4 pointes)	(8 unités de chaque canapé - 40 canapés total)
□ Tortillas (2/personne)	Calabrese, bocconcini aux tomates séchées et basilic
□ Pains farcis (1/personne)	Cuillère de mousse de foie chocolaté Pic de gravlax de saumon aneth et mayonnaise japonaise
☐ Viandes froides (2 choix)	Crostini de canard confit et compote d'oignons
☐ Terrine de campagne et croûtons (30g/personne)	Ceviche de pétoncle, concombre et coriandre
☐ Œufs farcis (1 œuf entier/personne)	
☐ Tarte au sucre maison	PLATEAU DE FROMAGE – 118\$
	(Pour +/- to personnes)
	Sélection soignée de délicieux fromages (1 kg)
CHOIX DE SALADES	Fruits frais Baguette de pain (2 unités)
☐ Salade de chou crémeuse	Daguette de pain (2 unites)
☐ Salade de fusilli	
☐ Salade de macaroni Catalina	PLATEAU DE CHARCUTERIE – 118\$
☐ Salade de macaroni mayo	((Pour +/- 10 personnes)
☐ Salade de pomme de terre traditionnelle	Sélection de 3 charcuteries Terrine du moment (400g) et confit
☐ Salade de couscous et légumes	Marinades variées
☐ Salade de carottes	Baguette de pain (2 unités)
CHOIX DE VIANDES FROIDES	PLATEAU VIP MISE EN BOUCHE – 174\$
☐ Jambon	(Pour +/- 10 personnes) Sélection soignée de délicieux fromages (500g)
□ Rosbif	Terrine du moment (400g) et confit
□ Dinde	Tortillas au jambon (16 unités)
□ Rôti de porc	Calabrese, bocconcini aux tomates séchées et basilic (12 unités) Pic de gravlax de saumon aneth et mayonnaise japonaise (12 unités)
☐ Salami de Gênes	Baguette de pain 2 unités) et biscottes
☐ Salami calabrese	