

Traiteur

Buffet froid 2016

La boîte à lunch

Crudités et trempette ou salade au goût du Chef
1 choix de sandwich varié
Mayonnaise et moutarde
Bouchées sucrées
Café, thé & infusion

En dessous de 15 personnes, sandwich au choix de chef
12.50 \$

L'express midi

Jus de légumes & tomates
Crudités & trempette
Bâtonnets de fromage cheddar
Marinades
Plateau de sandwiches en pointe
1 choix de sandwich varié
Duo de salades saisonnières
Profiterole farci de salade aux œufs
Bouchées sucrées & salade de fruits
Café, thé & infusion

17.50 \$

Le coupe faim

Jus de légumes & tomates
Crudités & trempette
Bâtonnets de fromage cheddar
Marinades
Plateau de sandwiches en pointe
1 choix de sandwich varié
Bouchées sucrées & salade de fruits
Café, thé & infusion

15.00 \$

Le fin gourmet

Jus de légumes & tomates
Crudités & trempette
Marinades
Bâtonnets de fromage cheddar
3 choix de sandwiches variés
Profiterole farci de salade aux œufs
Duo de salades saisonnières
2 choix de bouchées froides
Bouchées sucrées & salade de fruits
Café, thé & infusion

22.00 \$

****Préparé pour un minimum de 20 personnes.***

** Frais de transport : 5 % de la facture*

** Couvert inclus : petite assiette, grande assiette, couteau, fourchette, cuillère à thé, serviette de table en papier, verre à café en carton, sucre et godets de crème et de lait.*

** Pour un événement nécessitant le service aux tables, ajouter 25 % au prix.*



Choix de sandwiches variés

- Croissant au jambon et fromage Boursin
- Kaiser au rôti de porc et mayonnaise chipotle
- Tortillas au poulet César
- Baguette de bœuf, champignons et fromage suisse
- Wrap de légumes grillés et hummus
- Focaccia au fromage de chèvre, tomate, concombre et pesto
- Pain plat au poulet grillé, poivron rouge et feta
- Pain pita d'effiloché d'agneau et yogourt à la menthe
- Pain plat proscuitto, tomates grillées et mozzarella
- Baguette aux œufs, tomate et bacon
- Ciabatta au jambon, confit de pomme et oignon rouge

Choix de bouchées chaudes

- Brochette de saumon épicé et trempette à la mousseline de carotte et panais
- Boulette de veau à la sauce aigre douce
- Crevette au citron vert frit à la panko, lait de coco et sauce ponzu
- Petit pain farci d'escargots gratiné au gorgonzola
- Feuilleté de porc sauce à l'asiatique et sésame grillé
- Côtelette d'agneau et sa gelée du moment (ajoutez 2 \$ l'unité)
- Mini-pogo de merguez et mayonnaise au cari
- Croquette de bocconcini au basilic et poivrons grillés
- Mini-brochette de poulet au pesto, canneberges et pistaches

3.50 \$ chaque ou 42.00 \$ / dz

**Minimum de 3 dz par choix de bouchée.*

Prévoyez environ 5 bouchées par invité pour un cocktail de bienvenue, 8 bouchées pour un cocktail 5 à 7 et 10 à 15 bouchées pour un repas dinatoire.

Choix de bouchées froides

- Verrine de ratatouille à la mousse de chèvre frais à l'estragon
- Profiterole farci de salade de crevettes
- Bonbon de foie gras (ajoutez 3 \$ l'unité)
- Terrine de merguez sur pain baguette
- Cône à la mousse de mascarpone, avocats et citron vert
- Cuillère de tartare de boeuf
- Cuillère de granité à la lime et croquant à la menthe
- Profiterole à la mousseline de pâté de foie et pousses régionales
- Croûton maison au chèvre et gelée de pomme de l'Île Nepawa

2.75 \$ chaque ou 33 \$ / dz

**Minimum de 3 dz par choix de bouchée.*

Prévoyez environ 5 bouchées par invité pour un cocktail de bienvenue, 8 bouchées pour un cocktail 5 à 7 et 10 à 15 bouchées pour un repas dinatoire.

Choix de bouchées dessert

- Brownies au chocolat
- Mini-brochette de fruits
- Déclinaison de mini-tartelette

2.25 \$ chaque ou 27 \$ / dz

**Minimum de 3 dz par choix de bouchée.*