

Dîner 2016

Buffet chaud

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds

Marinades

Miroir de fromages de notre terroir

Bar à salades (choix de 3 variétés)

Riz ou pommes de terre au goût du Chef

Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

Nos plats principaux

Rigatoni aux légumes grillés et bocconcini, sauce crème et origan

Poitrine de poulet, sauce au thym et vin blanc

Filet de saumon laqué à l'orange et au gingembre

Filet de porc sauce à l'érable aux poires

Émincé de bœuf à la Stroganoff

Pennines carbonara

Cochonnaille sauce moutarde et miel

Rôti de bœuf, sauce au jus

2 choix de plats principaux

24 \$

3 choix de plats principaux

26 \$

Nos desserts

Plateau de pâtisseries et salade de fruits

Café, thé & infusion

* Préparé pour un minimum de 40 personnes
* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne
* **Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9,975 %)**

