

Buffet chaud 2017

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds
Marinades
Plateau de fromages
Trio de salades
Riz au safran ou pommes de terre au goût du Chef
Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

Nos plats principaux

Sauté de poulet aux poivrons et gingembre
Fusillis sauce tomate, épinards et parmesan
Émincé de bœuf aux trois poivres et champignons
Brochette de porc sauce Mississippi (miel, BBQ)
Filet de saumon laqué érable et poire
Boulettes de veau sauce Madagascar
Rôti de bœuf au jus (extra 1,50 \$ pour la coupe en salle)

2 choix de plats principaux

Adultes : 26,50 \$ Enfant 5-12 ans : 14 \$ Enfant-5 ans : 10 \$

3 choix de plats principaux

Adultes : 28,50 \$ Enfant 5-12 ans : 14 \$ Enfant-5 ans : 10 \$

Nos desserts

Plateau de pâtisseries

**Préparé pour un minimum de 40 personnes*

**Pour des groupes de 30 à 39 personnes extra 1,50 \$ par personne*

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

** Couvert inclus : petite assiette, grande assiette, couteau, fourchette, cuillère à thé, serviette de table en papier*

** Pour un événement nécessitant le service aux tables, ajouter 20 % au prix*

