

Buffet chaud Traiteur 2018

Nos accompagnements

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

Nos plats de résistances

Poitrine de poulet, sauce miel et moutarde et estragon
Penne, sauce crémeuse au parmesan et courge butternut
Longe de porc, sauce érable, poires et romarin
Filet de saumon tempura, mayonnaise au citron rôti et fenouil
Sauté de bœuf à la chipotle, champignons et poivrons rouges
Boulette de veau et saucisse Italiennes, mascarpone, sauce tomates et basilic
Rôti de bœuf au jus (extra 1,50 \$ pour la coupe en salle)

2 choix de plats de résistances

Adultes : 27,50 \$

Enfant 6-11 ans : 16 \$
Enfant 0-5 ans : 6 \$

3 choix de plats de résistances

Adultes : 29,50 \$

Nos desserts

Plateau de pâtisserie

**Préparé pour un minimum de 40 personnes*

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

* Frais de transport dans le périmètre urbain de Rouyn-Noranda: 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