



Buffets chauds

Les prix sont en fonctions d'un groupe de 25 personnes et plus
Groupe de 20 à 34 personnes : +2\$/pers.
Groupe de 12 à 19 personnes : +4\$/pers.

Le coût des buffets chauds peut changer si vous en modifiez certains éléments
Contactez-nous pour un menu sur mesure à la hauteur de vos attentes

BUFFET CHAUD 1	23.95
Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torrifiées, vinaigrette au xérès Saumon mariné au caramel de tomate, crémeuse de parmesan Filet de porc sauce aux pommes et cheddar fumé de la Laiterie Charlevoix Pommes de terre rattes au gras de canard, oignons et lardons Légumes du moment Pain frais de l'artisan boulanger Éric Borderon et beurre Mignardises sucrées	
BUFFET CHAUD 2	25.50
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel Poitrine de poulet, sauce bordelaise à la pancetta Pavé de morue, salsa de maïs au chorizo Risotto d'orge aux petits pois verts et courge butternut au parmesan Légumes du moment Pain frais de l'artisan boulanger d'Éric Borderon et beurre Mignardises sucrées	

BUFFET CHAUD 3 30.00

Demi-rouleau de printemps au porc lime-coco, vermicelles de riz, sauce wafu
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame
Parmentier de canard confit en cocotte (purée céleri-rave, sauce crème de cassis et foie gras, effiloché de légumes)
Pavé de morue, salsa de maïs au chorizo
Risotto d'orge aux petits pois verts et courge butternut au parmesan
Légumes du moment
Pain frais de l'artisan boulanger d'Éric Borderon et beurre
Mignardises sucrées

BUFFET CHAUD 4 31.35

Rillettes de saumon Deux Gourmandes, croûtons
Satay de filet mignon de bœuf mariné à la southwest, sauce ranch
Salade thaïlandaise, poulet grillé, asperges et sésame
Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Filet de porc, sauce aux pommes et cheddar fumé de la Laiterie Charlevoix
Parmentier de canard confit en cocotte (purée céleri-rave, sauce crème de cassis et foie gras et effiloché de légumes et purée céleri-rave)
Purée de patate douce au fromage Hercule
Légumes du moment
Pain frais de l'artisan boulanger d'Éric Borderon et beurre
Mignardises sucrées

BUFFET CHAUD 5 32.75

Demi-rouleau de printemps végétarien aux légumes croquants, sauce wafu
Satay de saumon fumé, laqué à l'érable, sésame et mayo tempura
Salade de roquette, haricots verts, chips de prosciutto grillées, vinaigrette Deux Gourmandes
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges
Poitrine de poulet, sauce bordelaise à la pancetta
Onglet de bœuf, sauce au poivre torréfié et whisky
Purée de patate douce au fromage Hercule
Légumes du moment
Pain frais de l'artisan boulanger d'Éric Borderon et beurre
Mignardises sucrées

BUFFET CHAUD 6 32.95

Satay de filet mignon de bœuf mariné à la southwest, sauce ranch
Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de roquette, haricots verts, chips de prosciutto, vinaigrette Deux Gourmandes
Saumon mariné au caramel de tomate et crémeuse au parmesan
Rôti de canard, sauce à l'érable truffée
Pommes de terre rattes au gras de canard, oignons et lardons
Légumes du moment
Pain frais de l'artisan boulanger d'Éric Borderon et beurre
Mignardises sucrées

BUFFET CHAUD 7 34.95

Demi-rouleau de printemps au poulet grillé, vermicelles de riz et menthe fraîche, sauce wafu
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérés
Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Brochette de crevettes, sauce coco-curry
Onglet de bœuf, sauce au poivre torréfié et whisky
Purée de patate douce au fromage Hercule
Légumes du moment
Pain frais de l'artisan boulanger d'Éric Borderon et beurre
Mignardises sucrées

Services

Nous vous suggérons d'opter pour le service de nos employés afin de profiter pleinement de votre événement: Discutez-en avec votre conseiller pour connaître les différentes options

Livraison, installation et recherche équipement par livreur 50\$
Des frais hors zone peuvent s'appliquer

Réchauds et sternos 15.00\$/ch.
Couverts jetables (assiettes, ustensiles) en sus 1,00\$/pers.

Breuvages 1.95\$
(Eau 2 Gourmandes, Eau pétillante, Jus de légumes, Liqueurs, Limonata, Arranciata San Pellegrino)
Café et infusions David's Tea (20 tasses min)

Location verrerie et nappes sur demande

Ajouts possibles au menu

Canapés pour le cocktail - Voir section Cocktail dînatoire / Canapés froids et chauds

Canapés sucrés à la carte - Voir section cocktail dînatoire / Bouchées sucrées

Céramique de fromages fins du terroir (12 à 15 portions) 49.75

Céramique de terrines (12 à 15 portions) 49.75

Demi-rouleau de printemps, sauce wafu :
Poulet grillé / Porc et lime coco / Crevettes / Végétarien aux légumes croquants 2.45

Demi-rouleau de printemps au canard confit 3.00

Entrées de satays de boeuf southwest ou de saumon laqué à l'érable 3.00

Plateau de crudités et trempette 1.75

Plateau de crudités, fromage cheddar et trempette 2.40

Velouté du moment (buffet) (Ajoutez garniture pour +1,50\$/pers.) 4.50

Gâteau d'anniversaire (prix sur demande)