



## 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

<b>BUFFET CHAUD 1</b>	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	
<b>BUFFET CHAUD 2</b>	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.

Breuages 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)