



Buffets chauds



Buffets Chauds

COMBO - LE CLASSIQUE 2G

35,75

Duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert.

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel

Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges

Magret de canard, sauce porto et bleuets, purée de panais et choux de Bruxelles

Pavé de morue à la smoked meat, émulsion d'oseille, amandes torréfiées, orgetto

Accompagnement de légumes

Assortiment de dessert

COMBO - LE DÉCADENT

39,75

Une entrée + un duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert.

Entrée de Bacon Candy

Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame

Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au xérès

Mignon de bœuf, sauce périgourdine, effeuillé de pommes de terre truffés aux shiitakés et échalotes confites

Saumon laqué au caramel de tomates, crémeuse parmesan, orgetto

Accompagnement de légumes

Assortiment de dessert

COMBO - LE DINATOIRE

44,75

Trilogie de bouchée + entrée + duo de salades + deux plats principaux avec garniture + poêlé de légumes + assortiment de dessert

Mi-cuit de bœuf, crème aux poivres, pickles et légumes croquants

Gravlax de saumon sur sablé sarrazin, crème acidulée et œuf de capelan

Ballotine de poulet, champignons, feta, pané pistache et purée de petits pois

Entrée de Bacon Candy

Salade d'orzo au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan

Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

Mignon de porc en croûte de prosciutto, sauce pomme cheddar, purée de patates douces

Saumon laqué au caramel de tomates, crémeuse parmesan, orgetto

Accompagnement de légumes

Assortiment de dessert

Buffets Chauds

AJOUT DE PRODUIT POSSIBLE À VOTRE BUFFET

Céramique de fromages fins du terroir et fruits (12 à 15 portions) 49,95
Cantonnier, Brie, Cheddar vieilli et pain baguette

Céramique de charcuteries (12 à 15 portions) 49,95
Prosciutto, Salami de Gênes, Calabrese et jambon romarin, pâté de campagne, olives, câprons, oignons et cornichons marinés, confit d'oignons, baguette ciabatta aux canneberges

POTAGES 6,00

Velouté de courge à l'érable et ail noir, crème sure fumée
Courgette au chèvre et basilic, gressin
Velouté de chou-fleur, crème à la truffe, noisettes torréfiées

Livraison 25\$ ou 30\$ avec installation
Des frais hors-zone peuvent s'appliquer

Groupe de 12 personnes et plus

Couverts jetables: 1.50\$/ pers.

*Breuvages 3.25\$
(Eau 2 Gourmandes, Eau pétillante, Jus de légumes, Liqueurs,
Limonata, Arranciata San Pellegrino)