

Buffet chaud



Services

- Choix de 4 ou 5 services.
- Le 4 services inclut : soupe, repas principal, salade et dessert.
- Le 5 services inclut : soupe, salade, repas principal, extras (\$) et dessert.
- Possibilité d'ajouter café, thé ou tisane (\$).
- Menu sur mesure disponible selon vos besoins et votre événement.
- En réservant notre salle de réception au 2e étage, vous profitez du service aux tables et de la vaisselle inclus – exactement comme si vous étiez au restaurant, mais en toute intimité.
- Notre équipe peut aussi se déplacer dans la salle de votre choix (\$).

Soupes

- Soupe aux légumes
- Crème de poulet
- Crème de champignons
- Soupe orge & bœuf
- Petit pain et beurre inclus

Salades

- Salade verte
- Salade césar
- Salade de macaroni, légumes & jambon
- Salade de pâtes au pesto maison

Extras

- Mini saucisses au bacon croustillant
- Mini fondue parmesan maison
- Coupes de salami croustillant (tomate, bocconcini, herbes)
- Tarif 3\$ par personne




Buffet chaud



Repas

- Sauté de poulet avec légumes, sauce tao & nouilles chinoises (33\$)
- Brochette de poulet, avec patates grecques, brocolis avec sauce au miel (34\$)
- Suprême de poulet, sauce miel meaux, riz basmati et carottes glacées (34\$)
- Médaillon de porc aux pommes caramélisées, pommes de terre gelots & confit d'oignons et champignons (34\$)
- Pavé de saumon à l'érable, avec brocolis-carottes & riz basmati aux fines herbes (35\$)
- Mijoté de bœuf aux légumes avec pomme de terre gelot (34\$)
- Possibilité de repas végété ou sans gluten.

Desserts

- Gâteau au sucre à la crème
 - Brownie au chocolat
 - Gâteau aux agrumes
 - Pouding chômeur pommes-érable
- 



Buffet festif

- L'option Buffet festif peut être commandée uniquement lors de la location de la salle de réception au 2^e étage.

Buffet italien

De Rome à Naples, un festin qui carbure à la sauce & au fromage.

- Crudités & deux sortes de salades
- Mac and cheese et penne carbonara
- Pizza, lasagne & frites
- Pain à l'ail & pain régulier
- Dessert au choix du chef
- 25\$ par personne

Buffet tacos

À chacun son taco, à chacun sa fiesta.

- Crudités & salade x 2
- Coquilles souples
- Garnitures variées : bœuf épicé, poulet mariné, crevettes marinées & légumes grillés
- Accompagnements : guacamole, salsa, crème sûre, fromage râpé & coriandre fraîche
- Riz mexicain
- Dessert au choix du chef
- 28\$ par personne

Buffet poutine

La comfort food québécoise dans toute sa splendeur.

- Frites bien croustillantes
- Fromage en grains fondant, mozza ou cheddar
- Sauce brune classique, sauce à la viande & sauce au fromage
- Garnitures au choix : porc effiloché, saucisses, champignons, oignons caramélisés & boeuf haché
- Salade de chou & salade verte en accompagnement
- 25\$ par personne



Buffet festif

Buffet chinois

Un festin qui croustille, caramélise & rassemble !

- Soupe wonton
- Rouleaux impériaux & boules de poulet
- Riz aux légumes et poulet
- Sauté de bœuf aux brocolis avec nouilles asiatiques
- Chow mein
- Sauces (prune, cerise, soya et tao) & dessert au choix du chef
- 28\$ par personne

Buffet Bol du Dragon

Un buffet éclaté, coloré et vitaminé.

- Salade verte croquante & salade de quinoa citronnée
- Riz basmati parfumé & vermicelles de riz
- Tofu croustillant, poulet grillé ou crevettes marinées au gingembre
- Mandarine, ananas, concombre, tomates cerises, oignons rouges
- Carottes râpées, brocolis vapeur & poivrons en julienne
- Sauces maison : miel-moutarde, wafu au sésame & sauce tao
- Dessert au choix du chef
- 25\$ par personne

Au plaisir de prendre part au succès
de votre événement !

Vous pouvez contacter Mélissa, chef traiteur,
pour discuter de votre menu au 418-755-1350

laportedacote@hotmail.com