

# BUFFET CHAUD



- Choix de 4 ou 5 services.
- Le 4 services inclus une soupe, repas principal, salade et dessert.
- Pour le 5 services, soupe, salade, repas principal, extras(\$) et dessert.
- Possibilité d'ajouter le café, thé, tisane (\$).
- Vous pouvez faire des demandes spéciales à notre équipe afin de composer le menu idéal pour vous et votre événement.
- L'équipe peut se déplacer dans la salle de votre choix et offrir le service (\$)
- Le service au table peut être aussi offert ainsi que la location de vaisselle (extra).

## **SOUPES**

- Soupe aux légumes
- Crème de navet-poires
- Crème panais-érable
- Crème de poulet
- Velouté de légumes, parfumé à l'érable
- Petit pain et beurre inclus

## **SALADES**

- Salade verte
- Salade césar
- Salade de macaroni & légumes
- Salade de pâtes au pesto maison
- Salade de légumes à l'érable
- Salade bangkok avec poulet grillé

#### **EXTRAS**

•	Plateau de crudités	3.00\$
•	Plateau de fromages	4.00\$
•	Saucisses sucrées	2.25\$
•	Mousse de volaille sur croûtons	1.25\$

• Prix par personne





# BUFFET CHAUD

#### **REPAS**

- Lasagne à la viande (boeuf, porc, légumes, mozza, tomates) (29\$)
- Lasagne fruits de mer avec crevettes, pétoncles & goberge (33\$)
- Sauté de poulet avec légumes, sauce tao & nouilles chinoises (29\$)
- Brochette de poulet avec sauce au miel & riz au beurre (30\$)
- Suprême de poulet, sauce miel moutarde & pomme de terre au four (29\$)
- Médaillon de porc aux pommes avec sauce whisky érable & pomme de terre au four,
- Pavé de saumon à l'érable, avec légumes & riz aux fines herbes (31\$)
- Possibilité de repas végé ou sans gluten.

## **DESSERTS**

- Gâteau sucre à la crème
- Brownie au chocolat
- Gâteau aux agrumes
- Gâteau vanille caramel
- Gâteau double chocolat
- Gâteau Red Velvet
- Profiterole avec mousse aux framboises
- Tartelettes (sucre à la crème, citron, fraises, bleuets)



# 

#### **BUFFETS FESTIFS**

• L'option buffet festif peut être commandé si votre groupe est à la micro dans notre salle au 2e étage.

#### • Buffet italien

- "De Rome à Naples, un festin qui carbure à la sauce et au fromage.
- Crudités et 2 sortes de salades
- Mac and cheese et penne carbonara
- Pizza, lasagne & frites
- Pain à l'ail et pain régulier
- Dessert au choix du chef
- 25\$ par personne

#### Buffet tacos

"À chacun son taco, à chacun sa fiesta.

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

#### Buffet poutine

"La comfort food québécoise dans toute sa splendeur, sauce comprise."

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

## **BUFFETS FESTIFS**



#### Buffet chinois

"Un festin qui croustille, caramélise et rassemble!

- Soupe wonton
- Rouleaux impériaux et 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

#### **U** Buffet "Bol du Dragon"

"Un buffet éclaté, coloré et vitaminé, où chaque bouchée est une aventure."

- Salade verte croquante et 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, et sauce tao caramélisée
- 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