

nos buffets



Les Festivités

Évènement :

Thématique & couleurs:

Endroit de l'évènement :

Allergies: :

Heure : Cocktail : Repas:

Nombre de personne



Cocktail de bienvenue

1.50\$ par bouchées

\$ 1.75\$ par bouchées

\$ 1.95\$ par bouchées

\$ 2.50\$ par bouchées

#1 Pâté de foie, confit d'oignon, fromage et pousses

#2 Prosciutto, fromage fouetté et basilic \$

#3 Verrine de Mac & cheese



#4 Bocconcini, prosciutto et basilic

#5 Mini Burger de porc, fromage, salade et tomates

#6 Bruschetta, fromage fouetté et pousses

#7 Melon d'eau, brie et roquette

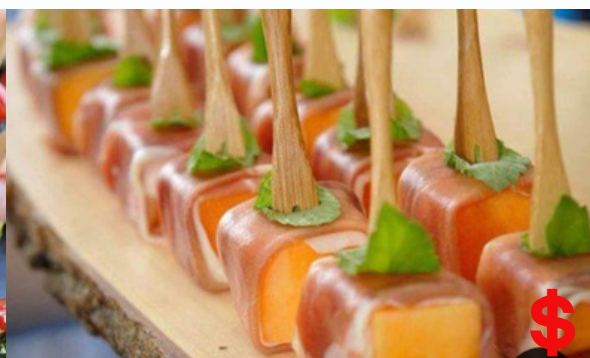


#8 Datte, fromage fouetté et roquette

#9 Boules de fromages variés

#10 Prosciutto, cantaloup et basilic

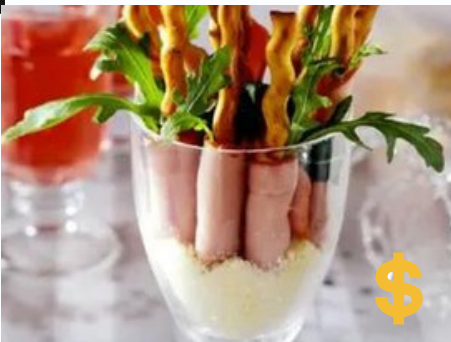
#11 Mac and cheese frits



#12 Bretzel et charcuterie

#13 Fromages fins, émincé de pomme verte et canneberges

#14 Saucisses et bacon



#15 Aile de poulet maison
saveur au choix



\$

#16 Mini fondu parmesan



\$

#17 Spanakopita



\$

#18 Saucisse canapé



\$

#19 Boucheé de canard
confiture



\$

#20 Bouchée chaude de
canard



#21 Mini Burger de poulet



\$

#22 Saucisse enrobé



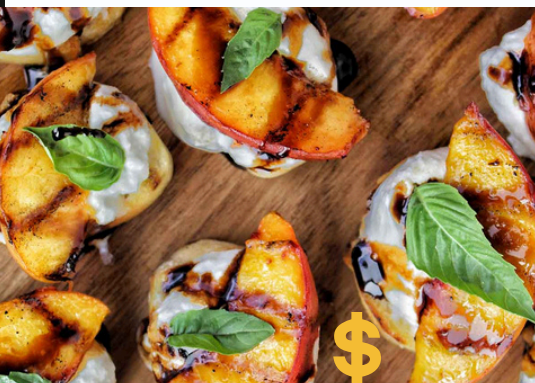
\$

#23 Brochette de tortellinis



\$

#24 Bouchée de pêche
et de fromage



\$

#25 Baluchon canneberge
et brie



\$

#26 Mini Boulette de Veau
farci au fromage



\$

#27 Rouleau concombre farci



\$

Conseil



*Je recommande de mixer les entrées chaudes
(25%) et les entrées froides (75%)*



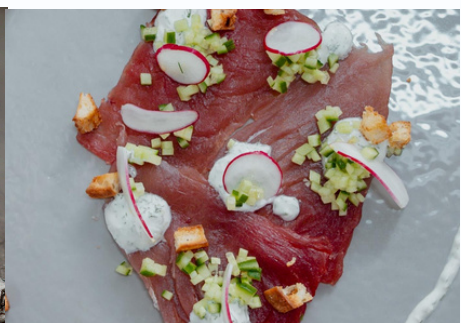
#28 Croustillant de saumon \$ **#29** Bol de pétoncle \$ **#30** Brochette de crevette \$



#31 Roulé de saumon \$ **#32** Canapé aux thon \$ **#33** Pétoncle mais \$



#34 Crostini de mortadelle et bleu **#35** Verine de gravlax de saumon **#36** Moules aux choix **#37** Carpaccio de boeuf



#38 Mini cornet farci au fromage **#39** Crudités et trempette en verrine **#40** Cuillère de porc et pommes caramélisées **#41** Mini rouleau impériaux



#42 Mini quiche **#43** Cornichon frit **#44** Concombre farci varié **#45** Rouleau de wrap farci varié



#46 Cantaloup, Prosciutto
fromage fouetté \$

#47 Tomato cerise
farcié \$

#48 Carré sandwich
poulet \$

#49 Rouleau de printemps
\$



#50 Petit pain farci au
poulet \$

#51 Verine
Italienne \$

#52 Verine de
bettraves \$

#53 Brie fondant
aux choix \$



#54 Bâtonnet de fromage

\$ #55 Poulet pop corn

\$ #56 Mini nachos

\$ #57 Mini tacos



#58 Pizza aux choix variées

\$ #59 Brochette de porc ou poulet

\$ #60 Pizza aux choix variées

\$



Buffet chaud

a partir de 29.95\$ par personne

Service 1 : Le potage ou soupe

Un potage débutera la soirée, servi avec une corbeille de pain frais et du beurre

#1 Potage de choux fleur
et bacon

#2 Potage de Légumes

#3 Soupe aux tomates



#4 Soupe Minestrone

#5 Potage de carotte

#6 Potage de brocoli



#7 Potage de courge

#8 Potage de petits pois

#9 Potage de champignons



Enjoy !

Service 2 : L'entrée

+ a partir de 4.25\$ par personne

#1 Trilogie de Raviolis



#2 Feuilleté de champignons



#3 Roulé de saumon et asperges



#4 Asperges saveur au choix



#5 Brie fondant



#6 Tataki de boeuf



#7 Tartare



#8 Figues farcies



#9 Tataki de thon



#10 Ceviche de Betteraves



#11 Étagé de légumes



#12 Fondue parmesan maison



#13 Étagé d'aubergine



#14 Ailes de poulet maison



#15 Chevre fondant



Service 3 : La Salade

+ a partir de 3.25\$ par personne

#1 Salade de figues et poires



#2 Salade Poke bowl



#3 Salade Roquette et pomme



#4 Salade d'asperges



#5 Salade Grecque et Halloumi **#6** Salade de tomates cerises



#7 Salade César



#8 Salade aux épinards



#9 Salade de champignons



#10 Salade melon miel



#11 Salade riz sauvage



#12 Salade de pommes de terre



Service 4 : Le trou normand



WIKIPEDIA
The Free Encyclopedia

Définition :

Le trou Normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de Calvados entre deux plats.

Il doit faciliter la digestion et redonner de l'appétit aux convives.

Il est habituellement servi avec un sorbet à la pomme



Boulevard grand Solage

Calvados SAQ 23.90\$

Sorbet pommes + accompagnements

Alcool+ 2.25\$ par personne



Service 5 : Le Repas

#1 Brochette de poulet **#2** Cuisse de poulet

#3 Filet de porc

#4 Côtelette de porc

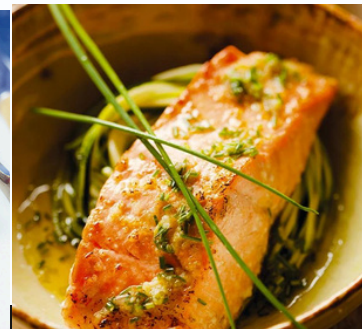


#5 Lasagne sauvage

#6 Poitrine de poulet

#7 Bavette de boeuf

#8 Saumon



#1 Riz sauvage

#2 Pommes de terres grecques

#3 Pommes de terre pilée

#4 Riz au choix



#5 Pommes de terres grelots

#6 Pomme de terre farcie

#7 Riz crémeux

#8 Pâtes aux choix



Accompagnements 1 choix

#1 Mixte chou Bruxelles*

#2 Étagé de légumes et Halloumi*

#3 Légumes de saison (inclus)



Buffet chaud à la carte

BUFET CHAUD

MENU 1 : LE CLASSIQUE

Crudités et trempette
Assiette de marinades
Pain et Beurre
2 choix de salade (traditionnelle)
2 Choix de repas
1 choix d'accompagnement
Légumes de saison

MENU 2 : LE GÉNÉREUX

Crudités et trempette
Plateau de fromage en cubes
Assiette de marinades
Pain et beurre
2 choix de salade (traditionnelle)
2 Choix de repas
1 choix d'accompagnement
Légumes de saison

REPAS

- Brochette de poulet et légumes
- Suprême de poulet à la forestière
- Rosbeef au jus
- Bœuf bourguignon
- Bavette marinée sauce aux poivres+
- Filet mignon de porc sauce pommes et erable
- Longe de porc sauce moutarde à l'ancienne
- Saumon creme et aneth
- Étagé de légumes et fromage de chèvre (végé)
- Brochette de crevettes 3 façons
- Tilapia brushetta

MENU 3 : LE SUMMUM

Crudités et trempette
plateau de fromages en cubes
1 choix de bouchée
Assiette de marinades
Pain et beurre
2 choix de salade (pimpée)
3 Choix de repas
1 choix d'accompagnement
Légumes de saison

ACCOMPAGNEMENTS

CHOIX SUPPLÉMENTAIRE

- Pomme de terre grillée style grecque
- Pommes de terres grelots
- Pommes de terre pilées
- Pomme de terre au four
- Riz aux légumes
- Riz basmati aux champignons

BOUCHÉES

CHOIX SUPPLÉMENTAIRE

- Bouchées de concombre et bruschetta
- Mini quiches
- Feuilleté au fromage et canneberge
- Bocconcini mariné, tomate cerise et prosciutto
- Mini burger végété
- Canapé au crevette et avocat
- Dattes farcies au fromage et prosciutto
- Mini vol au vent à la pancetta, salsa de tomates et fromage de chèvre
- Cuillère de tartare du chef
- Cornet de saumon fumé et fromage frais
- et plusieurs autres choix disponibles informez vous



NOUS SOMMES TRES FLEXIBLE SUR LES CHOIX DE PLATS N'HESTIEZ PAS A NOUS PARLER DE VOS BESOINS ET PREFERENCES ET NOUS SAURONS VOUS SATISFAIRE.



BREUVAGES

Café - thé - tisane |
Jus ou liqueur (canette)
Bouteille d'eau |
Perrie



Buffet Froid

MENU 1 : L'ÉCONOMIQUE

Crudités et trempette
Sandwichs | poulet - œufs - jambon
Plateau de marinades
Mini-cupcake

MENU 2 : LE GOÛTER

Crudités et trempette
Sandwichs | poulet - œufs - jambon
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

MENU 3 : LE QUÉBÉCOIS

Crudités et trempette
Fromage en cubes et craquelins
Œufs farcis
Sandwichs | poulet - œufs - jambon
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

MENU 4 : LE POPULAIRE

Crudités et trempette
Fromage cubes et craquelins
Œufs farcis
Saucisses enrobées de bacon
Sandwichs | poulet - œufs - jambon
2 choix de salades (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

MENU 4 : LE GOURMAND

Crudités et trempette
Fromage cubes et craquelins
Œufs farcis
Sandwichs | poulet - œufs - jambon
Petits pains farcis | poulet - œufs - jambon
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

MENU 5 : LE COPIEUX

Crudités et trempette
Fromage en cubes et craquelins
Plateau de viandes froides
Œufs farcis
Saucisses enrobées de bacon
Sandwichs | poulet - œufs - jambon
Petits pains farcis | poulet - œufs - jambon
2 choix de salade (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake

MENU 6 : LA TOTALE

Crudités et trempette
Fromage cubes, charcuteries et craquelins
Œufs farcis aux crevettes
Plateau de viandes froides
Saucisses enrobées de bacon
Sandwichs | poulet - œufs - jambon
Petits pains farcis poulet - œufs - jambon
2 choix de salades (traditionnelle)
Plateau de marinades
Mini-cupcake



BREUVAGES

Café - thé - tisane |
Jus ou liqueur (canette) |
Bouteille d'eau |
Perrier |

AUTRES

Vaisselle jetable (assiette, ustensiles et serviette de table) |
Verre à café et bâtons
Location de cafetière (sur demande)
Location de vaisselle (sur demande)



Bar a poutine

BAR À POUTINE

VIANDES :

- VIANDE HACHÉE
- BACON
- POULET CLUB
- POULET POP CORN
- SAUCISSE ITALIENNE
- SAUCISSE HOT DOG
- PÉPPÉRONI
- VIANDE FUMÉE + 3.95\$

ACCOMPAGNEMENTS :

- ÉCHALOTES
- PIMENTS FORTS
- JALAPENOS
- PIMENTS
- OIGNONS
- CHAMPIGNONS
- CORNICHONS
- POIS VERTS
- OLIVES
- SALADE
- TOMATES
- CHOUX

SAUCES :

- BRUNE
- BBQ
- POIVRE

CONDIMENTS :

- THAI
- MAYO ÉPICÉE
- CREME SURE
- MOUTARDE
- KETCHUP
- MAYONNAISE
- CHIPOTLÉ
- VINAIGRE
- RED HOT
- HABANERO
- ÉPICES
- SEL -POIVRE



**LE SERVICE, TOUS LES ÉQUIPEMENTS ET LA
VAISSELLE JETABLE SONT INCLUS**

BREUVAGES

Café - thé - tisane
Jus ou liqueur (canette)
Bouteille d'eau
Perrier

DESSERTS DISPONIBLES



Bar a Tacos

VIANDES :

- VIANDE HACHÉE
- PORC ÉFFILOCHÉ
- POULET

ACCOMPAGNEMENTS :

- FROMAGE MOZARELLA RAPPÉ
- LAITUE
- TOMATES
- OIGNONS ROUGE ET BLANC
- OLIVES NOIRES ET VERTES
- ÉCHALOTES
- FÈVES MÉLANGÉES
- MAIS
- PIMENTS FORTS ET JALAPENOS
- CHAMPIGNONS

SAUCES :

- SALSA VERTE
- CHIPOTLÉ
- BBQ
- THAI
- MAYO ÉPICÉ ET MAYO
- SALSA
- CRÈME SURE
- SAUCE TZATZIKI
- ASSORTIMENTS DE SAUCES FORTES (3)



SERVIS AVEC :

TOSTITOS ET
SALADE DE MACARONI

BAR A TACOS

LE SERVICE, TOUT L'ÉQUIPEMENT NECESSAIRE
ET VAISELLES JETABLES INCLUS

*** DESSERTS VARIÉS DISPONIBLES EN EXTRA ***



Bar à Pâtes

BAR À PÂTES

CHOIX DE PÂTES : (4 choix)

Pâtes sans gluten sur demande**

- Spaguetti
- Fusilli
- Fettuccine
- Farfalle
- Macaroni
- Linguine
- Penne
- Rigatoni
- Tortellini (4.95)
- Ravioli (4.95)

SAUCES : (3 choix)

- Italienne
- Marinara
- Alfredo
- Pesto
- Rosée
- Bolognaise
- Napolitana
- Carbonara
- Arrabiate

ACCOMPAGNEMENTS : (8 choix)

- Poivrons rouge et verts
- Oignons
- Oignons rouges
- Échalotes
- Échalotes françaises
- Tomates cerises
- Tomates séchées
- Brocolis
- Choux-fleurs
- Épinards
- Olives
- Courgettes
- Champignons
- Brocolis
- Piments broyés
- Capres
- Artichauts
- Cœur de palmier
- Asperges
- Choux de Bruxelles
- Mais (en saison)
- Pois chiche
- Haricots

VIANDES:

- Poulet grillé
- Jambon
- Boulette de viande
- Viande fumée
- Saucisse italienne variée
- Saucisse merguez
- Émincé de porc
- Bacon
- Pépérone
- Charcuteries (3.95)
- Crevettes (6.95)
- Pétoncles (6.95)
- Saumon (6.95)
- Saumon fumé (6.95)
- Chair de homard (8.95)

FROMAGES:

Mozzarella rapé (1.75)

Parmesan rapé (2.25)

SALADES (Inclus)

Jardinière

César (+1.25)

PAINS : (Inclus)

baguette nature et de blé
servis avec beurre à l'ail



Bar a nachos

VIANDES :

- VIANDE HACHÉE
- PORC ÉFFILOCHÉ
- POULET

ACCOMPAGNEMENTS :

- FROMAGE MOZARELLA RAPPÉ
- FONTAINE DE FROMAGE
- LAITUE
- TOMATES
- OIGNONS ROUGE ET BLANC
- OLIVES NOIRES ET VERTES
- ÉCHALOTES
- FÈVES MÉLANGÉES
- MAIS
- PIMENTS FORTS ET JALAPENOS
- CHAMPIGNONS

SAUCES :

- SALSA VERTE
- CHIPOTLÉ
- BBQ
- THAI
- MAYO ÉPICÉ ET MAYO
- SALSA
- CRÈME SURE
- SAUCE TZATZIKI
- ASSORTIMENTS DE SAUCES FORTES (3)



SERVIS AVEC :

TOSTITOS ET
SALADE DE MACARONI

BAR A NACHOS

LE SERVICE , TOUT L'ÉQUIPEMENT NECESSAIRE
ET VAISELLES JETABLES INCLUS

**** DESSERTS VARIÉS DISPONIBLES EN EXTRA ****



Bar a Fromages et charcuteries

CHOIX DE FROMAGES

- CHEDDAR MARBRÉ, CHEDDAR BLANC OU JAUNE,
- CHEDDAR FORT OU MI-FORT
- EDAM
- MOZARRELLA
- GOUDA
- HAVARTI
- SUISSE
- MONTEREY JACK
- BOURSIN
- VACHE QUI RIE
- PROVOLONE
- BOURSIN

CHOIX DE FROMAGES FINS

- BRIE
- CAMEMBERT
- FROMAGE BLEU
- BOCCONCHINI
- OKA
- ST-MORGON
- ST-PAULIN
- CHEVRE NATURE - CANNEBERGES OU FINES HERBES
- LE CIEL DE CHARLEVOIS
- FRERE JACQUES SANS LACTOSE
- CAPRICE DES DIEUX
- LE DOUANIER
- LE 1608
- LE PONT TOURNANT

CHOIX DE CHARCUTERIES

- SAUCISSON CHORIZO
- CAPICOLLO DOUX
- PÉPPÉRONI SÉCHÉ
- JAMBON FORÊT NOIR
- SALAMI DE GÊNES
- PROSCIUTTO
- PASTRAMI
- POITRINE DE DINDE
- MORTADELLE
- SAUCISSON SEC

CHOIX DE PATÉS

- FINES HERBES
- FOIE GLACÉ
- CAMPAGNE GLACÉ AU COGNAC
- FOIE A L'ANCIENNE
- AUX POIVRES
- PORC ET PISTACHES
- à L'AIL
- PORC ET CERF AUX CANNEBERGES
- CANARD ET GRAND MARNIER
- 3 GIBIERS PORC ET GRAINS DE POIVRE

CHOIX DE MARINADES

- OLIVES VERTES OU NOIRES
- CORNICHONS ANETH, SUCRÉS OU MALT
- OIGNONS MARINÉS
- OLIVES FARCIES AUX AMANDES
- OLIVES FARCIES À L'AIL
- OLIVES FARCIS AU FROMAGE

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

- FIGUES SÉCHÉES OU FIGUES FRAÎCHES
- ABRICOTS SÉCHÉS
- NOIX DE CAJOUX - GRENOBLE - PACANE - AMANDE
- RAISINS SECS
- DATTES
- OEUFS FARCIS

CHOIX DE CONFITURES - CONFIT OU TARTINADE

- TAPENADE D'OLIVES NOIRES OU VERTES
- CONFITURE D'ABRICOTS
- CONFITURE DE POIVRONS ROUGES
- CONFITURE OIGNONS ET FRAMBOISES
- CONFITURE OIGNONS ET PORTO
- CONFITURE DE BLEUETS SAUVAGES
- CONFITURE DE FRAISES OU FRAMBOISES OU BLEUETS
- CONFITURE DE PETITS FRUITS
- CONFITURE DE PÊCHES
- CONFITURE MANGUE ABRICOT PÊCHES
- CONFIT OIGNONS
- CONFIT CANNEBERGES
- TARTINADE A LA CERISE NOIRE
- TARTINADE DOUCE DE TOMATES SÉCHÉES
- TREMPETTE ARTICHAUDS
- BRUSCHETTA
- HUMUS
- MIEL

CRUDITÉS ET TREMPETTE VARIÉTÉS DE FRUITS FRAIS



Les desserts (plusieurs autres choix dans notre brochure Desserts)

#1 Macarons



#2 Bar à S'mores



#3 Fontaine de chocolat



#4 Cupcakes et Gateau



#5 Mignardises

#7 Bar a Gauffre



#7 Bar a PopCorn



#7 Beignes variées



#8 Bar à bonbons

