



Menu

2016-2017



TRAITEUR



EVOLUTION

BUFFET

BUFFET FROID DÎNER
(Minimum 10 personnes)

Assiette de crudité et trempettes maison
Plateau de fromage du Québec (suisse, cheddar et brie)

Choix de sandwichs (2):

- Baguette d'émincé de bœuf, tombée d'oignons et champignons, cheddar fort et mayonnaise béarnaise
- Croissant de porcetta, cheddar fort, roquette, mayonnaise au pesto de tomates séchées
- Wrap au poulet aux herbes et légumes grillés, mayonnaise au pesto
- Sandwich ouverte de saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges et aneth fraîche
- Baguette de rôti de boeuf, brie, oignons caramélisés et moutarde à l'ancienne
- Croissant au jambon forêt noir, fromage suisse et mayonnaise cajun
- Baguette italienne au proscuitto, bocconcini, poivrons grillés, roquette et pesto de baillie
- Wrap asiatique au poulet, mayonnaise au curry et à la coriandre, fromage suisse

Choix de salade(2) :

- Salade de légumineuses
- Salade de tomates et feta aux herbes fraîches
- Orzo à la grecque
- César, vinaigrette maison
- Bébé épinards aux mandarines et cachou à la thaïlandaise
- Haricots verts, chèvre et amandes grillées
- Semoule aux amandes, raisins et abricots séchés

Suppléments :

Plateau de terrines **+2,00\$**

Assiette de saumon fumé **+3,00\$**

Desserts

Assortiment de desserts

16,95\$/personne

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BUFFET GASTRONOMIQUE

(Minimum de 10 personnes)

Plateau de terrine et rillettes
Salade de deux cœurs au pesto de tomates séchées
Salade de tomates et feta aux herbes fraîches
Antipasto (prosciutto, olives mixtes, poivrons grillés, salami)
Assiette de fromages fins du terroir

Sandwiches

Mini bagel au saumon fumé
Sandwich roulé au roastbeef, moutarde de meaux et brie
Mini kaiser au poulet pesto et fromage de chèvre

Desserts

Plateau de desserts variés
Salade de fruits

23,95\$/personne

***Conditions de vente :**

20 personnes minimum par formule et option choisies.
Inclus : ustensiles et assiettes recyclables

Options disponibles :

Vaisselle en porcelaine : **4\$/personne**
Café filtre, thé ou infusion **1,95\$/tasse, frais de récupération du matériel 15\$**
Station café expresso, latté ou cappucino **2,75\$/tasse, frais de main d'œuvre de 25\$/heure minimum 4 heures**

Les frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins
15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres
1\$ par kilomètre excédentaire

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BUFET CHAUD

(Minimum 25 personnes)

Crudités et trempette maison

Plateau de terrine et rillettes

Deux salades composées du moment

Salade vertes et condiments

*Antipasto (prosciutto, olives mixtes, poivrons grillés, salami)

*Assiette de fromages fins du terroir

VIANDE

Ballotine de volaille farcie au canard, pommes et canneberges, sauce au Porto

Coq au vin aux lardons et aux oignons perlés

Mijoté de veau aux champignons sauvages et à l'estragon

Filet de porc aux pommes et aux oignons caramélisés, sauce au Calvados

POISSON

Filet de truite, tombée d'échalote française et moutarde de Meaux

Filet de saumon en croûte d'épices cajun, chutney à l'ananas

Filet d'aiglefin, sauce hollandaise à l'aneth

Sauté de crevettes à l'asiatique

Paëlla aux fruits de mer safranée

VÉGÉTARIEN

Polenta grillée, tombée de champignons, gratin de brie et brushetta

Gâteau de fromage de chèvre, caramel de tomates poivrées et pignons de pin

Carré aux courgettes

Ravioli farci aux épinards, tombés d'épinards, sauce rosée

Servi avec une sélection de légumes du marché et de féculents

DESSERTS

Assortiments de desserts

Salade de fruits

Options

Ajouter un potage du moment +4\$

Ajouter une variété de salade composée+ 3\$

	Midi	Soir*
2 choix de plat principaux	32,50\$	36,50\$
3 choix de plats principaux	38,00\$	42,50\$

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais de main d'œuvre de **25\$/heure** minimum 4 heures seront appliqués

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage : **80\$**Frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus

