



# Menu

## 2016-2017



### **BUFFET FROID**

(Minimum de 10 personnes)

### **BUFFET CONTINENTAL 11.00\$/personne\***

Incluant:

Plateau de fruits frais

Plateau de fromage du Québec en cubes

Yogourt

trois sélections matinales au choix:

Mini croissant, Mini chocolatine, Mini muffin maison

Pain aux bananes, Pain citron pavot

Brioche à la cannelle

Jus de fruit

### **BUFFET CONTINENTAL PLUS 20,00\$/personne\***

Incluant:

Plateaux de fruits frais

Panier de viennoiseries «pure beurre», confiture maison

Bagel frais Maguire au saumon fumé

Plateaux de fromages fins et terrines

Yogourt grec et granola maison

Jus d'orange frais pressé

\*Café filtre, thé ou infusion **1,95\$/tasse**, frais de récupération du matériel **15\$**

Inclus : ustensiles et assiettes recyclables

Vaisselle de porcelaine **4\$/personne**

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

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais additionnels peuvent être appliqués



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





## **BUFFET CHAUD**

(Minimum de 25 personnes)

### **BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE 18,00\$/personne**

Jus d'orange frais pressé  
Plateaux de fruits frais  
Fromages du Québec en cubes  
Œufs brouillés aux herbes fraîches  
Bacon, jambon forêt noire et saucisses de veau  
Pommes de terre risolées aux fines herbes  
Panier de viennoiseries «pure beurre»  
Variétés de confitures maison  
Café filtre, thé ou infusion

### **BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE PLUS 25,00\$/personne**

Jus d'orange frais pressé  
Plateaux de fruits frais  
Œufs brouillés aux herbes fraîches  
Bacon, jambon forêt noire et saucisses de veau  
Pommes de terre risolées aux fines herbes  
Panier de viennoiseries «pure beurre»  
Variétés de confitures maison  
Bagel frais Maguire au saumon fumé  
Plateaux de fromages fins et terrines  
Yogourt grec et crumble maison  
Café filtre, thé ou infusion

### **OPTIONS:**

Station café expresso, latté ou cappucino **2,75\$/tasse**, frais de main d'oeuvre de **25\$/heure minimum 4 heures**

Station avec Chef : Œuf au plat et omelette **8,00\$/personne**

Station smoothies aux fruits de saison **6,00\$/personne**

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage : **80\$**

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

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

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

