

MENU BANQUET

2017



BISTRO



EVOLUTION



TRAITEUR



DÉJEUNER BUFFET FROID

(Minimum de 10 personnes)

BUFFET CONTINENTAL 11 \$/pers.

Incluant:

Plateau de fruits frais

Plateau de fromages 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 \$/pers.

Incluant:

Plateau de fruits frais

Panier de viennoiseries «pure beurre», confiture maison

Bagel frais Maguire au saumon fumé

Plateau de fromages fins et terrines

Yogourt grec et granola maison

Jus d'orange frais pressé

OPTION

Café filtre, thé ou infusion **1,95 \$/tasse**

Frais de récupération du matériel **15 \$**

Vaisselle de porcelaine **4 \$/pers.**

Inclus : ustensiles et assiettes recyclables

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais additionnels peuvent s'appliquer

Taxes applicables et frais d'administration de 5 % en sus, les prix sont sujets à changement sans préavis.



DÉJEUNER BUFFET CHAUD

(Minimum de 25 personnes)

BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE 18 \$/pers.

Plateau 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»
Variété de confitures maison
Jus d'orange frais pressé
Café filtre, thé ou infusion

BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE PLUS 25 \$/pers.

Plateau 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»
Variété de confitures maison
Bagel frais Maguire au saumon fumé
Plateau de fromages fins et terrines
Yogourt grec et crumble maison
Jus d'orange frais pressé
Café filtre, thé ou infusion

OPTIONS:

Station café expresso, latté ou cappuccino **2,75 \$/tasse**,
Frais de main d'oeuvre de **25 \$/heure minimum 4 heures**
Station avec un Chef : Œuf au plat et omelette **8 \$/pers.**
Station smoothies aux fruits de saison **6 \$/pers.**

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

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

Taxes applicables et frais d'administration de 5 % en sus, les prix sont sujets à changement sans préavis.

CONDITIONS

Livraison

Les frais de livraison sont en sus à partir de St-Romuald:

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'œuvre de **25\$/heure** minimum 4 heures seront ajoutés

Buffet

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

Repas à l'assiette

Frais de traiteur incluant transport et vaisselles:

4 \$ pour un 3 services

5 \$ pour un 4 services

Nombre de participants

Le nombre de participants soumis sur l'estimé accepté sera considéré comme étant le nombre minimum de participants facturables à votre groupe.

- Jusqu'à 30 jours avant la première fonction traiteur: jusqu'à 15 % du nombre de participants original ou révisé antérieurement peut être annulé sans frais
- Jusqu'à 15 jours avant la première fonction traiteur: jusqu'à 10 % du nombre de participants peut être annulé sans frais.
- Jusqu'à 72 heures (3 jours) ouvrables avant la première fonction traiteur: jusqu'à 5 % du nombre de participants peut être annulé sans frais.



Au plaisir de vous servir!

Guy Michaud

Directeur de la création et du développement

T: 418-832-9060 #201

C: 418-576-4010

gmichaud@bistroevolution.ca

www.bistroevolution.ca



Taxes applicables et frais d'administration de 5 % en sus, les prix sont sujets à changement sans préavis.