



MENU BUFFET FROID

Détails au verso.

SANDWICH DE BASE

Oeuf
Poulet
Jambon

SANDWICH DELUXE

Choix de pain: Régulier, Miche au levain, Ciabatta, Focaccia au levain, Kaiser, Tortillas multigrain

Poulet César

Poulet mariné, bacon fumé, parmesan, laitue, sauce césar maison.

Boeuf

Oignon confit, cornichon maison, laitue, mayo raifort.

À l'Italienne

Salami de Gênes, Calabrese, pesto tomates séchées, roquette, tomate, parmesan, aioli.

Poulet Méditerranéen

Poulet mariné, poivron grillé, olive, roquette, pesto de basilic, mayo à l'oignon.

Dinde BLT

Bacon fumé, laitue, tomate, mayo.

Steak Philly

Cheddar, oignon rouge, laitue, mayo chipotle.

Thon à la niçoise

Oeuf, tomate, haricot vert, oignon, laitue, céleri, mayonnaise dijonnaise.

Légumes grillés *végé

Confit d'oignon, cornichon, chèvre, laitue, tomate, sauce aux épinards.

Végé-pâté *végé

Cheddar, tomate, concombre, épinard, carotte, oignon rouge, mayo érable, dijon.

CROISSANT

Jambon cheddar

Laitue, mayo djion.

Végé-pâté

Cheddar, laitue, tomate, mayo djion.

SALADE CLASSIQUE

Chou

Macaroni

Pomme de terre

César

Verte

SALADE DELUXE

Brocoli

Feta, canneberges séchées, graines de citrouille, oignon vert, vinaigrette citron.

Quinoa

Maïs, légumes grillés, tomate cerise, persil, vinaigrette érable et citron.

Nouille asiatique

Poivron, oignon rouge, carotte, céleri, courgette, coriandre, vinaigrette asiatique.

Couscous

Légumes du moment, pois chiche, tomate, oignon vert, vinaigrette dijon.

Orzo à la Grecque

Feta, olive, tomate, poivron, concombre, oignon rouge, vinaigrette maison.

Farfalle

Tomate, olive, tournesol, oignon vert, pesto de basilic, mayonnaise.

PLANCHE CLASSIQUE

Crudités et trempette ranch

Raisin et fromage cheddar

Roulade de jambon

Planche de fruits

Houmous

Pain naan maison, sauce raïta.

Maki végété

Carotte, concombre, mangue, échalote verte, oignon frit, avocat, mayo asiatique.

Oeuf mimosa

Mayo maison, persil, dijon.

Tomate bocconcini

Pesto de basilic, réduction balsamique, parmesan.

PLANCHE DESSERT

Mignardises au choix du chef.

PLANCHE DELUXE

Gravlax de saumon

Salsa vierge à l'aneth, suprême d'orange, roquette, tomate cerise, émulsion citron.

Tartare Boeuf

Câpres, cornichon, oignon vert, persil, oignon frit, oeufs, dijon, croûtons.

Tartare Saumon

Câpres, échalote grise, granny smith, avocat, mayonnaise, citron, dijon, sauce épiciée.

Tataki de boeuf

Chimichurri, oignon frit, mayo cayenne.

Charcuterie

Assortiment de saucissons, cornichon maison, Grissini, olive.

Plateau fromage

Assortiment de fromage du Québec, gelée de fruits, pain au levain, craquelins.

DÉTAILS

Minimum de 12 personnes. Le prix varie selon vos choix et le nombre de personnes.

On vous suggère de sélectionner:

3 choix de SANDWICH, 2 choix de SALADE et 3 choix de PLANCHE.

Brevages en option: café, thé, tisane, jus.

Vaisselle en option: jetable ou réutilisable.

Options de livraison :

-> Livraison sur le lieu de l'événement.

-> Chef sur place. On s'occupe de l'installation et du nettoyage complet.

-> Ramassage au 8 rue Jean-Germain, Sainte-Geneviève-de-Batiscan, Qc, G0X 2R0.