



BUFFET FROID

COMBO 1

11.00\$ / personne

Crudités assorties et trempette maison
Les sandwichs classiques œufs, poulet et jambon
Fromage cheddar doux, havarti et croûtons

COMBO 3

21.00\$ / personne

Marinades, olives, cornichons
Crudités assorties et trempette
Pizza aux tomates fraîches
Fromage du Québec et croûtons (3 sélections du marché)
Viandes froides
Tartelette au sucre et mignardise

CHOIX: Sandwichs de luxe **3x** Salade composée **2x**

COMBO 2

17.00\$ / personne

Marinades, olives, cornichons
Crudités assorties et trempette maison
Pizza aux tomates fraîches
Les sandwichs classiques œufs, poulet et jambon
Fromage cheddar doux, havarti, brie et croûtons
Tartelette au sucre et mignardise

CHOIX: Salade composée **1x**

COMBO 4

31.00\$ / personne

Marinades, olives, cornichons
Crudités assorties et trempette
2 hors d'œuvre du moment
Fromages du Québec et croûtons (3 sélections)
Plateau de charcuteries (fumaisons et rillette)
Tartelette au sucre, mignardise et verrine

CHOIX: Sandwichs de luxe **3x** Salade composée **2x**

CHOIX DE SANDWICHS DE LUXE

Baguette au rosbif, oignons caramélisés, roquette et fromage brie
Demi-bagel de saumon fumé maison, ♥
fromage à la crème citronné, câpres frits
Wrap au poulet, mangue, poivrons grillés, mayonnaise épicée ♥
Ciabatta de jambon fumé, cornichons, concombre frais
Pain Naan, féta, légumes grillés, humus, sésame ♥
Croissant au canard confit, canneberge, basilic
Muffin anglais comme un club ouvert

CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade mesclun, vinaigrette aux pommes, oignons croustillants
Salade César maison, vinaigrette maison, croûtons, copeaux de parmesan
Salade mesclun, poires et cheddar, vinaigrette échalotes rôties
♥ Salade d'orzo, olive, féta, pesto
♥ Salade de pâtes aux légumes
Salade de légumineuse, agrumes et coriandre
♥ Salade de pommes de terre, lardons et cornichons
Salade de chou, kale et céleri-rave
♥ Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel

♥ COUP DE COEUR 🌰 CONTIENT DES NOIX

Tarifs 2021

À NOTER : Un minimum de 30 personnes est requis pour l'utilisation des services de buffet froid.

* Un supplément peut être demandé pour toute modification pour cause d'allergies ou intolérances.



BUFFET CHAUD

COMBO 1

27.00\$ / personne

Marinades, olives, cornichons
Crudités assorties et trempette maison
Fromage cheddar doux, havarti, brie
et croûtons
Légumes de saison
Tartelette au sucre et mignardise

CHOIX:

Salades composées **2x**
Plats chauds **1x**
Accompagnements **1x**

COMBO 2

29.50\$ / personne

Marinades, olives, cornichons
Crudités assorties et trempette
Fromage cheddar doux, havarti, brie
et croûtons
Légumes de saison
Tartelette au sucre et mignardise

CHOIX:

Salades composées **2x**
Plats chauds **2x**
Accompagnements **1x**

COMBO 3

37.50\$ / personne

Marinades, olives, cornichons
Crudités assorties et trempette
2 Hors d'œuvre du moment
Fromages du Québec et croûtons (3 sélections)
Légumes de saison
Plateau de charcuteries (fumaisons et rilette)
Tartelette au sucre, mignardise et verrine

CHOIX:

Salades composées **2x**
Plats chauds **2x**
Accompagnements **1x**

CHOIX DE PLATS CHAUDS

- Parmentier de canard, pommes et oignons caramélisés, patates sucrées
- Suprême de volaille, façon Cacciatore
- Poulet farci, sauce champignons
- Mijoté de boeuf, façon Bourguignonne
- Osso-Bucco de porc aux 5 épices
- Lasagne de gibier, tomate, épinards et poivrons rôtis
- Rôti de porc, sauce pommes et vin blanc
- Pennine à la Romanov (oignon vert, vodka et sauce rosée)
- Fusilli Arrabiatta (sauce tomatée, épicée)
- Pennine à la Gigi (prosciutto, champignons, crème, tomate et vin blanc)
- Pâtes Alfredo (sauce crème, vin blanc et parmesan)
- Saucisses maison, compotée de tomates
- Poitrine de pintade, sauce fromagère à l'ail confit **+4.00\$**
- Jarret d'agneau, tomates confites et basilic frais **+5.00\$**
- Canard confit, pleurotes sauce au foie gras **+3.00\$**
- Mijoté de gibier, façon Bourguignonne **+4.00\$**
- Sauce aux fruits de mer, façon Mornay, servi avec feuilleté **+6.00\$**

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

- Risotto d'orge au laurier
- Écrasé de pomme de terre au vieux cheddar et ciboulette
- Riz pilaf
- Pommes de terre grelots, rôtis aux herbes

CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

- Salade mesclun, vinaigrette aux pommes, oignons croustillants
- Salade César maison, vinaigrette maison, croûtons, copeaux de parmesan
- Salade mesclun, poires et cheddar, vinaigrette échalotes rôties
- Salade d'orzo, olive, féta, pesto
- Salade de pâtes aux légumes
- Salade de légumineuses, agrumes et coriandre
- Salade de pommes de terre, lardons et cornichons
- Salade de choux, kale et céleri-rave
- Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel

COUP DE COEUR CONTIENT DES NOIX

Tarifs 2021

À NOTER : Un minimum de 30 personnes est requis pour l'utilisation des services de buffet chaud.

* Un supplément peut être demandé pour toute modification pour cause d'allergies ou intolérances.



LES À CÔTÉS

(minimum 12 personnes)

Plateau de charcuteries **6.00\$** ♥

Plateau de saumon fumé, pain brioché, câpres frits **4.50\$**

Crevettes façon cocktail, sauce au raifort (à la douzaine, prix sur demande) ♥

Huîtres sur écailles (en saison), mignonette (prix sur demande)

Rouleau de foie gras au torchon, marmelade de petits fruits (**45.00\$, rouleau pour 12 personnes**) ♥

Tataki de bœuf aux épices Berbères, chimichuri **4.50\$**

Noix et fruits séchés au miel **2.00\$** Ⓞ

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES:

Frais de livraison

Personnel de service

Location de réchauds

Location de vaisselle

(prix sur demande)

♥ COUP DE COEUR Ⓞ CONTIENT DES NOIX

Tarifs 2021

* Les prix incluent ustensiles et vaisselle jetables. Frais de livraison et de personnel en sus.
Prix sujets à changements sans préavis. Prévoir supplément pour groupes de moins de 30 personnes.