



## BUFFET FROID

### COMBO 1

15.00\$ / personne

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

### COMBO 3

30.00\$ / personne

Marinades, olives, cornichons  
Crudités assorties et trempette  
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

25.00\$ / personne

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

### COMBO 4

42.00\$ / 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 rilette)  
Tartelette au sucre, mignardise et verrine

**CHOIX:** Salade composée **1x**

**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 + 2\$  
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 + 4\$  
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

**À NOTER :** Un minimum de 40 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.

Tarifs 2025



## BUFFET CHAUD

### COMBO 1

36.00 \$ / 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

41.00 \$ / 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

51.00 \$ / personne

Marinades, olives, cornichons  
Crudités assorties et trempette  
Fromages du Québec et croûtons (3 sélections)  
Légumes de saison  
Plateau de charcuteries (fumaisons et rillettes)  
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 chou, kale et céleri-rave  
Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel

**À NOTER :** Un minimum de 40 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.

Tarifs 2025



# LES À CÔTÉS

Avec buffet

(minimum 12 personnes)

Plateau de charcuteries 8.00\$

Plateau de saumon fumé, pain brioché, câpres frits 9.50\$

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 (54.00\$, rouleau pour 12 personnes)

Tataki de bœuf aux épices Berbères, chimichuri 9.00\$

---

## FRAIS SUPPLÉMENTAIRES:

Frais de livraison

Personnel de service

Location de réchauds

Location de vaisselle

(prix sur demande)