

Mario Baril : 819 397-5152

Buffet Chaud du Chef



Tous nos plats sont cuits et transportés sous vide.

Potage (extra)

1 salade du chef

1 sélection de plat principal

1. Vol-au-vent
2. Émincée de poulet
3. Émincée de porc
4. Cubes du bœuf
5. Truite saumonée
6. Longe de porc
7. Spécialité méchoui sous vide
8. Autres plats sur demande

Sauce au choix du client

1. Forestière
2. Bercy (Demi-glace, poivres, Brandy, crème)
3. Cinq poivres (Demi-glace, échalotes, vin blanc)
4. Sauce Diane (Demi-glace, poivres, champignons, Brandy, crème)
5. Érable et Romarin (Demi-glace, sirop d'érable, romarin, porto)
6. Choix du chef

* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!



*Tous nos plats sont accompagnés de légumes et accompagnement.

Pain et beurre

Sélection du Pâtissier

*Plusieurs extra peuvent être ajoutés sur le buffet (Plateau de fromage, cocktail de crevettes, poisson fumé.)

Prix spéciaux 50 personnes et plus.

Choix de buffet haut de gamme et produits du terroir disponible sur demande.

Couverts

Couverts jetables

Couverts jetables Biodégradables (prix du marché)

Couverts complets de porcelaine et ustensiles (location)

Coupes à vin

Breuvage

Liqueur et eau plate 350 ml

Jus V8 350 ml .et jus tomate 340 ml

Jus de fruits, Perrier et Vichy 300 ml

Perrier 750 ml verres compris

*Minimum de 20 pers.

* Les prix sont sujets à changement sans préavis, les taxes et les pourboires sont non inclus.

Ces menus sont à titre d'inspiration. N'hésitez pas à nous demander une soumission!