

BUFFET LE DÉBUTANT

MINIMUM 20 PERSONNES

(Le buffet comprend : la bouchée froide, 2 sandwichs au choix (1mcx de chaque), 1 choix de salades, un dessert inspiration du chef et les couverts jetables.)

BOUCHÉE

Œuf mimosa à la betterave, chèvre et ciboulette

SANDWICHS

Le Classique : (Pain tortillas, jambon artisanal, fromage brie, oignons caramélisés, épinards et mayonnaise à l'érable)

Le Roast-Beef : (Pain ciabatta, œil de ronde fumée, fromage cheddar fort, mayonnaise Dijon, oignons confit, laitue)

SALADES (une au choix)

Salade de choux aux edamames (fèves de soja) (Choux, carottes, edamames, vinaigrette sirop d'érable et cidre de pommes.)

Salade de betterave (betterave rouge, fenouil, feta, noix et vinaigrette au miel

Salade d'orzo : (Orzo, tomates cerises, fromage feta, oignons rouges, olives noires et sauce au pesto.)

Salade de pommes de terre crémeuse bacon et aneth

DESSERT

Inspiration du chef

19.00\$ PAR PERSONNE 10,50\$ ENFANT (12 ANS ET MOINS)

Taxes en sus
Aucun remboursement si annulation à moins de 72h.
Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.



BUFFET L'AVANCÉ

MINIMUM 20 PERSONNES

(Le buffet comprend : les bouchées froides, les deux sandwichs (2 morceaux de chaque), 2 choix de salade, un dessert inspiration du chef et les couverts jetables.)

BOUCHÉE

Croûton de fromage brie et gelée de pommettes

Œuf mimosa à la betterave, chèvre et ciboulette

SANDWICHS (deux au choix)

L'italien : (Pain ciabatta, mayo tomates séchées, poitrine de dinde, jambon, salami de gênes et laitue)

Le libanais: (Tortilla, poulet mariné à la libanaise puis grillé, sauce tum, laitue romaine et légumes marinés)

Le BLT : (Pain ciabatta, poitrine de dinde fumée, bacon, laitue, tomates et mayonnaise maison)

Le Classique : (Pain tortillas, jambon artisanal, fromage brie, oignons caramélisés, épinards et mayonnaise à l'érable)

Le Roast-Beef : (Pain ciabatta, œil de ronde fumée, fromage cheddar fort, mayonnaise Dijon, oignons confit, laitue)

Le Végé : (Pain sous-marin brioché, tofu mariné grillé, légumes marinés, mayonnaise à la coriandre, laitue.)

SALADES (deux au choix)

Salade de choux aux edamames (fèves de soja) : (Choux, carottes, edamames, vinaigrette sirop d'érable et cidre de pommes.)

Salade de betterave (betterave rouge, fenouil, feta, noix et vinaigrette au miel)

Salade d'orzo: (Orzo, tomates cerises, fromage feta, oignons rouges, olives noires et sauce au pesto.)

Salade de pommes de terre crémeuse bacon et aneth

DESSERT

Inspiration du chef (deux variétés, 1 mcx par personne)

22\$ PAR PERSONNE 12\$ ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Taxes en sus

Aucun remboursement si annulation à moins de 72h. Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.



BUFFET LE SUMMUM

MINIMUM 20 PERSONNES

(Le buffet comprend : les deux bouchées froides, 2 sandwichs au choix (2mcx de chaque), 2 choix de salades, sélection de deux desserts inspiration du chef, l'assiette de charcuteries maisons et les couverts ietables.)

BOUCHÉE

Croûton de fromage brie et gelée de pommettes

Œuf mimosa à la betterave, chèvre et ciboulette

PLATEAU DE CHARCUTERIES MAISONS

SANDWICHS (deux au choix)

L'italien : (Pain ciabatta, mayo tomates séchées, poitrine de dinde, jambon, salami de gênes et laitue)

Le libanais: (Tortilla, poulet mariné à la libanaise puis grillé, sauce tum, laitue romaine et légumes marinés)

Le BLT : (Pain ciabatta, poitrine de dinde fumée, bacon, laitue, tomates et mayonnaise maison)

Le Classique : (Pain tortillas, jambon artisanal, fromage brie, oignons caramélisés, épinards et mayonnaise à l'érable)

Le Roast-Beef : (Pain ciabatta, œil de ronde fumée, fromage cheddar fort, mayonnaise Dijon, oignons confit, laitue)

Le Végé : (Pain sous-marin brioché, tofu mariné grillé, légumes marinés, mayonnaise à la coriandre, laitue.)

SALADES (deux au choix)

Salade de choux aux edamames (fèves de soja) : (Choux, carottes, edamames, vinaigrette sirop d'érable et cidre de pommes.)

Salade de betterave (betterave rouge, fenouil, feta, noix et vinaigrette au miel

Salade d'orzo : (Orzo, tomates cerises, fromage feta, oignons rouges, olives noires et sauce au pesto.)

Salade de pommes de terre crémeuse bacon et aneth

DESSERT

Inspiration du chef (deux variétés, 1 mcx par personne)

28\$ PAR PERSONNE 15,50\$ ENFANT (12 ANS ET MOINS)

Taxes en sus

Aucun remboursement si annulation à moins de 72h. Les prix et menu sont sujets à changement sans préavis.