



SERVICE DE TRAITEUR
MENU GASTRONOMIQUE
(6 services à l'assiette)

- **Potage du chef**

- **Entrée** (au choix)
 - Salade César ou
 - Salade jardinière

- **Plats de résistance** (1 choix)
 - Côte de boeuf au jus (8 oz) ou
 - Filet mignon de porc ou
 - Duo de médaillons de volaille ou
 - Suprême de volaille à la paysanne ou

Accompagné de : tomate provençal, mini carottes, brocoli

- **Un plateau de fromages** fins par huit convives
Brie, Oka, Chèvre, raisins et craquelins

- **Dessert** (1 choix) :
 - Gâteau mousse choco-praliné OU
 - Gâteau mousse choco-framboise OU
 - Gâteau fromage et chocolat OU
 - Tarte aux pommes et érable OU
 - Mousseline aux fruits OU

- **Thé, café, pain et beurre**

- **Vaisselle, une coupe à vin, et un verre à eau inclus**

39,95\$ + taxes / personne

Minimun de 100 personnes



SERVICE DE TRAITEUR BUFFET GASTRONOMIQUE

- **Buffet de 5 salades**
(César, choux, jardinière, fusilli aux légumes et pommes de terre)

- **Viandes (2 choix)**
 - Fesse de porc braisée ET/OU
 - Contre-filet de boeuf ET/OU
 - Poitrine de poulet

Inclus pommes de terre au four, jardinière de légumes et sauce d'accompagnement

- **Dessert (1 choix) :**
 - Gâteau mousse choco-praliné
 - Gâteau mousse choco-framboise
 - Gâteau fromage et chocolat
 - Tarte aux pommes et érable
 - Mousseline aux fruits

- **Thé, café, pain et beurre**

- **Vaisselle, une coupe à vin, et un verre à eau inclus**

Plusieurs autres types de buffet sont disponibles.

39,95\$ + taxes / personne

Minimum de 100 personnes