



BOUCHÉE DOUBLE

TRAITEURS



BUFFET
chaud

BUFFET CHAUD

25 personnes et +
44 \$ / personnes

Personnel, location de vaisselle & livraison en sus

MENU

3 choix de salade
1 choix de soupe
3 choix de plat principal
2 accompagnement et 2 féculent
2 choix de dessert

PERSONNEL & VAISSELLE

Demandez d'ajouter du personnel de service ou la location de vaisselle à votre événement et il nous fera un plaisir de vous offrir un devis adapté à vos besoins.

QUESTIONS?

Pour toutes clarifications ou pour travailler une soumission, contactez notre service de vente: 438-500-5544 poste 1

SOUPES

- Carotte, gingembre et graines de courge torréfié
- Choux fleur betterave lait amande, gomasio
- Poireau amande laurier
- Oignon ras el hanout crouton taro
- Butternut sauge pomme rôti topi chips
- Potage aux champignons

SALADE

- Salade de boulgour aux pois chiche et tahini
 - Salade de céleri branche
 - Salade de zucchini marinée au basilic et haricots blancs
 - Salade de boulgour à l'orientale et petits pois à la menthe
 - Salade pommes de terre aux oeufs et chou kale
 - Salade de rotini, kale, canneberge séchée, carotte râpées & chou rouge
 - Salade d'aubergines, lentilles à l'orientale
 - Salade de couscous
-

PLAT PRINCIPAL

VIANDE

- Poulet cacciator
- Ballotine de poulet à la provençale
- Joue de porc braisée & sauce bourguignonne
- Boulettes de boeuf, sauce pomodoro et coulis de basilic
- Cube de boeuf fumé en sauce koreen et sésame rôtis

POISSON

- Rosette d'aiglefin au pesto de tomates séchées, sauce coco au nuoc-mâm et basilic
- Morue au four, aux olives noires et citron
- Pavé de saumon en croûte Panko, sauce à l'aneth

VÉGANE

- Tofu en sauce au cari vert & coco, citronnelle, feuille de kéfir, garni de basilic
- Kebab de pleurotes, sésame et sauce tahini
- Aubergine grillée, sauce coco sésame, menthe fraîche, noix de pain et grenades
- Courge butternut rôtis, chips de kale lentis et sauce coco lime

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin de chou-fleur
- Légumes rôtis
- Petit pois au bacon
- Amandine d'haricots verts
- Carottes herlem rôtis

FÉCULENTS

- Gratin dauphinois
- Purée de pommes de terre douce
- Pommes de terre rôtis au sumac et romarin
- Écrasée de pommes de terre et carottes
- Polenta crémeuse

DESSERTS

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat blanc,
gelée de poires maison,
garni de billes de chocolat au lait.

•

Gâteau blanc, crème Chantilly, crème au citron,
garni de tranches de citron déshydratées.

•

Gâteau au café, garni d'un miroir au chocolat
et d'une pointe de glaçage blanc et chocolat noir.

•

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat blanc,
gelée aux framboises maison, garni de copeaux
de chocolat blanc et de framboises lyophilisées.

•

Gâteau crumble aux pêches et crème Chantilly au mélilot.