



BOUCHÉE DOUBLE

TRAITEURS



BUFFET
chaud

BUFFET CHAUD

25 personnes et +
46,50 \$ / personnes

Personnel, location de vaisselle & livraison en sus

MENU

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

SALADE

- Salade de boulgour aux pois chiche et tahini
- Salade de céleri branche
- Salade de zucchini marinée au basilic, pistaches 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

- Cuisse de poulet cacciator, olive et citron Meyer
- Joue de porc braisée & sauce bourguignonne
- Boulettes de boeuf, sauce pomodoro et coulis de basilic

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
 - Ragoût de champignons véganes au coco
- Tofu Général "Antoine" au piments et aux oignons

ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes rôtis
- Tian de légumes
- Carottes herlem rôtis

FÉCULENTS

- Riz pilaf
- Purée de pommes de terre douce
- Pommes de terre rôtis au sumac et romarin

DESSERTS

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.