

# Buffet froid

## **Gourmet**

***Parfait pour l'heure du diner, frais, coloré et santé!***

Sandwichs assortis (2 choix)

Salades fraîches (2 choix)

Plateau de fromages de style cheddar, fruits frais

Plateau de crudités et trempette maison

Plateau de pâtisseries (1/pers)

Couverts et vaisselles bio

**14.95\$ par personne**

***Un minimum de 10 personnes et 24h est requis.***

## **Prestige**

***Pour un buffet plus soutenu, plus de variétés!***

Sandwichs assortis (3 choix)

Salades fraîches (2 choix)

Plateau de fromages fins, fruits frais, pains, craquelins

Plateau de bouchées froides (2/pers)

Plateau de crudités et trempette maison

Plateau de pâtisseries (2/pers)

Couverts et vaisselles bio

**19.95\$ par personne**

***Un minimum de 15 personnes et 48h est requis.***



# Buffet froid



## **Signature**

**Effet WOW garanti!**

Sandwichs assortis (4 choix)

Salades fraîches (3 choix)

Plateau de fromages fins, fruits frais, pains, craquelins

Plateau de terrines, rillettes, charcuteries et marinades

Plateau de bouchées froides (3/pers)

Plateau de crudités et trempette maison

Plateau de pâtisseries (3/pers)

Couverts et vaisselles en porcelaine

Présentation dans des plateaux de bois et de verre

Le chef Dany Willard sur place

Personnel sur place

**29,95\$ par personne**

**Un minimum de 30 personnes et 72h est requis.**

***Il nous fait grandement plaisir de servir la clientèle végétarienne et/ou allergique, sans frais.***





# Buffet chaud

## **Gourmet**

Potage, pain, beurre (1 choix)

Viandes et poissons (2 choix, 250gr par pers)

Accompagnements (2 choix)

Salades (1 choix)

Plateau de mini-cupcakes (2/pers)

Couverts et vaisselles biodégradables

Montage et démontage du buffet

**24.95\$ par personne**

## **Prestige**

Crudités

Potage, pain, beurre (1 choix)

Viandes et poissons (3 choix, 300gr par personne)

Accompagnements (2 choix)

Salades (2 choix)

Plateau de pâtisseries (2/pers)

Couverts et vaisselles biodégradables

Montage et démontage du buffet

**29.95\$ par personne**

***Un minimum de 25 personnes et une semaine de délai est requis.***

***Disponible seulement en semaine, lundi au vendredi.***

# Buffet chaud

## Signature

Mariage, réception



*Un buffet haut de gamme s'impose!*

Bouchées cocktail ou crudités (3 choix)

Potage, pain, beurre (1 choix)

Viandes et poissons (3 choix, 350gr par pers)

Accompagnements (2 choix)

Salades (2 choix)

Plateau de pâtisseries des Gâteries d'Oli (2/pers)

Café, thé, infusion

Couverts et vaisselles en porcelaine

Présentation haut de gamme

Le chef Dany Willard sur place

Personnel de service

Montage et démontage du buffet

**39.95\$ par personne**

***Un minimum de 40 personnes.***

***Délai d'une semaine nécessaire.***

***Il nous fait grandement plaisir de servir la clientèle végétarienne et/ou allergique, sans frais.***



# Buffet chaud

## **Viandes et poissons**

*Filet de porc de Nagano au fromage de chèvre, poivrons et prosciutto*

*Effiloché d'épaule de porc en cuisson lente, rub maison*

*Satay de poulet tandoori, sauce au beurre et cari*

*Poulet alla cacciatore, tomates, poivrons et olives*

*Brochette de poulet grillé au jerk*

*Parmentier de veau du Québec, petits légumes et Yukon Gold*

*Bitoque de veau au parmesan et aux herbes fraîches, sauce tomate et basilic*

*Mijoté de bœuf aux champignons et cipolinis*

*Saucisses de grands gibiers, choucroute maison à la bière*

*Filet de truite, champignons sautés et brie*

*Feuilleté aux fruits de mer, sauce aux herbes et citron*

*Brochette de crevettes bardées à la pancetta, salsa de mangue*

*Pavé de saumon laqué à l'érable et caramel balsamique (+1\$ par personne)*

*Chili de bison en palette, haricots, poivrons et coriandre fraîche (+2\$ par personne)*

*Lapin de St-Tite sauce au miel crémeux, moutarde et romarin (+3\$ par personne)*

*Cuisse de canard confite du lac Brome, rôtie, sauce au porto et framboise (+4\$ par personne)*

*Queue de homard à la thermidor (+5\$ par personne)*



# Buffet chaud

## **Soupes et potages**

Velouté de légumes racines à l'érable  
Crème à la courge butternut  
Minestrone à la moelle de bœuf  
Velouté de volaille  
Soupe de rôti de bœuf et orge  
Potage aux poireaux, pommes de terre, brie

## **Accompagnements**

Gratin de pommes de terre au cheddar fort  
Pommes de terre grelots à la fleur de sel  
Pommes de terre rissolées au gras de canard  
Riz pilaf au beurre et aux petits légumes  
Riz basmati à la vapeur  
Penne au pesto de tomates séchées  
Pâtes au gratin, crème et fromage  
Ratatouille  
Légumes grillés

## **Plateaux de traiteur**

*Plateau de terrines, rillettes, pâtés et confits*

*Plateau de charcuteries, rôti de porc maison, viandes froides et marinades*

*Plateau de fromages fins, fruits frais, pains artisanaux, fruits séchés, noix*

**3,00\$ par personne**



# Sandwichs

Tortillas aux lanières de poulet grillé, fromage Monterey jack, poivrons et oignons rouges, mayo au chipotlé

Tortillas de rôti de porc maison, confit d'oignons à l'érable, cheddar fort, moutarde de Dijon

Naan au porc effiloché, sauce BBQ au Jack Daniels, fromage Monterey jack, poivrons et oignons rouges

Naan aux légumes grillés, courgettes, portobellos, fromage de chèvre des neiges, pesto au basilic

Panini à la dinde fumé, pommes, concombres, fromage fouetté aux canneberges, roquette

Panini santé, tartinade de dattes et amandes au miel, julienne de carottes au cari, épinards, fromage fouetté

Rouleau de printemps aux lanières de bœuf teriyaki, poivrons, carottes, épinards, trempette asiatique

Rouleau de printemps aux crevettes, mandarines, julienne de mangues, carottes, épinards, trempette asiatique

Baguette française d'Oli, jambon blanc, fromage brie, laitue romaine, mayo à la dijonnaise

Baguette française d'Oli, fines charcuteries italiennes, provolone, mayo au pesto de basilic

Croissant à la salade de poulet à l'indienne, pommes, concombres, raisins, céleri et romaine

Croissant à la salade de saumon, poires, pacanes, céleri, éclats de fromage bleu



# Salades

Salade d'orzo à la grecque, poivrons, concombres, tomates, feta et olives noires

Salade de couscous aux fruits séchés, raisins, abricots, miel et ras el hanout

Tortellini aux fromages, mayo au pesto, parmesan, tomates séchées et olives noires

Salade de pommes de terre crémeuse à la dijonnaise, cornichons et smoked-meat Montréal

Salade Tex-mex aux poivrons, maïs, haricots rouges, coriandre et sauce BBQ chipotlé

Salade de légumes racines à l'indienne, carottes, panais, céleri rave, vinaigrette au yogourt et cari

Salade de brocolis, pommes, canneberges séchées, cheddar, crémeuse au pavot et miel

Salade thaï, chou et légumes marinés, mandarines, mangues et coriandre fraîche, sésame grillé

Salade Romaine, mélange de verdure, légumes, copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique

Salade santé, épinards, poires, bleuets, éclats de fromage bleu, noix et yogourt grec

Salade de chou, rouges et frisés, pommes, canneberges séchées, amandes

Farfalle à la caprese, concombres, tomates, bocconcini, balsamique, huile d'olive et basilic







# Bouchées

Antipasto de légumes grillés, aubergines,  
courgettes, poivrons en verrine

Roulade d'asperge au provolone enrobée de  
proscuitto, caramel balsamique

Crostini à l'ail et au parmesan, tapenade  
d'artichauts, olives noires et vertes

Satay de poulet grillé au sésame,  
trempeuse asiatique au soya

Verrine de pommes sautées au cari,  
yogourt à la menthe et crumble de noix

Verrine de couscous aux fruits séchés, raisins et  
abricots, lamelles de saucisse merguez

Datte farcie au fromage brie,  
pancetta et laque à l'érable

Boule de fromage de chèvre parfumé à la  
ciboulette de chorizo, croquant de noix

Blinis à la truite fumée, crème au citron,  
oignons rouges et câpres frits

Naan grillé, tartinade de dattes et amandes au  
miel, humus et micro-pousses

Petits cupcakes de madame Rose-Vanille

Mignardise de la pâtisserie les Gâteries d'Oli


# Breuvages

Eau de source	2,00\$
Eau Perrier	2,00\$
Jus de fruits assortis	2,00\$
Jus de légumes	2,00\$
Boissons gazeuses	2,00\$
Thé glacé	2,00\$
Thermos de café (10 pers)	20,00\$
Thermos thé ou infusion (10 pers)	20,00\$

# Livraison

La livraison est disponible pour la région

Trois-Rivières et ses environs	10,00\$
Shawinigan et ses environs	20,00\$
Rive-sud du	20,00\$
Montréal ou Québec	100,00\$

 Square

 VISA

 MasterCard