



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

