

# S'EMP RTER

Buffet alléchant

Buffet livré pour vos occasions.

Menu

Bouchées (2choix)

Duo de minis pizzapita

-Sauce aux tomates et parmesan.

-Pesto de basilic, tomates séchées et brie.

-Mélange de légumes crus variés avec trio de sauces.

-Brochettes de tomates bocconcines, mangue et menthes

-Saucisson du Québec et canneberge

## Minis Sandwichs (3 choix, donc environs une minis sandwichs de chaque par personne)

### Le Tout puissant.

Rôti de boeuf avec fromage brie, tomate et salade; servi dans un pain russe, rehaussé d'une sauce dijonnaise.

### Le César.

Lanières de poulet marinées et grillées, morceaux de prosciutto, laitue romaine et copeaux de fromage Parmesan ; roulé dans une tortilla, accompagné d'une sauce César maison.

### Le Charmeur.

Saumon fumé garni d'un émincé de concombre, de câpres et d'oignons rouges ; servi dans une tortilla, accompagnée d'une sauce au fromage de chèvre et ciboulette.

### L'Enchanteur.

Divin mélange de salade de poulet, de mangues, de raisins, d'échalotes finement hachées et de mayonnaise au cari ; servi dans un pain Berbère au curcuma.

### Le Fruit interdit.

Jambon Forêt-Noire garni de fines tranches de pomme, de fromage Suisse et de salade craquante ; servi dans un mini croissant, accompagné d'une délicieuse mayonnaise à l'érable.

### La Vedette.

Généreuse portion de viande fumée, garnie de poivron rouge mariné; servi dans un pain de seigle, nappé d'une sauce dijonnaise à l'aneth.

## Salades ( 2 choix, dont une par personne)

### S'Emporter.

Laitue mesclun, fraises, amandes, copeaux de parmesan ; accompagné de vinaigrette maison à l'érable.

### Explosion de saveurs

Irrésistible mélange de quinoa, de canneberges, d'abricots séchés, de céleri, d'échalotes et de pistache. Cette salade vous est servie avec une vinaigrette aux gingembres et cari.

### Fraîcheur d'Italie.

Doux mélange de tomates cerises, d'olives noires, de basilic frais et de fromage de chèvre ; servi sur un lit de nouilles fraîches et d'épinards, arrosé et de notre sauce italienne.

### La Mango

Laitue mesclun garnie de morceaux de mangue fraîche, de canneberges séchées, d'amandes grillées et d'échalotes ; arrosée d'une vinaigrette maison à l'érable.

### La Romaine

Laitue romaine rehaussée de tranches de prosciutto grillées, de copeaux de parmesan, de câpres, de croûtons et d'une sauce César maison.

## Desserts (2 par personne)

### Trio de cupcakes

- Triple chocolat, coulis de caramel à l'érable.
- Carottes et noix, glaçage au fromage à la crème à l'érable.
- Pommes et purée de pomme caramélisée, glaçage au sucre à la crème à l'érable.

15\$ par personne Ustensiles, serviettes de table et assiettes incluses. Tarifs spéciaux pour les groupes de 25 personnes et plus, ainsi que pour les buffets mémoratifs.

## Fromages Québécois

(pour 6 personnes)

- Oka
- Sauvagine
- Morbier
- Brie Valmontais
- Chèvre, canneberges et figues

Accompagné de croûtons aux fruits et noix, ainsi que de croûtons nature.

- Les fromages seront garnis de noix, de fruits séchés et de raisins frais.

45\$ par assiette, nous contacter pour une autre sélection.

