

S'EMP PORTER

Buffet alléchant

Buffet livré pour vos occasions.

Menu

Bouchées (2à4 choix de bouchées)

- Bouchées d'humus sur pain berbère croustillant aux nigelles
- Assiettes de légumes crus avec sauce chipotle
- Brochettes de tomates bocconcini, mangue et menthes
- Saucisson du Québec et canneberge

Quatuor de croûtons

- Fromage brie sur croûtons aux fruits et noix, filet de confiture aux fraises maison.
- Fromage Oka sur croûton de blé, garnie d'oignons caramélisée.
- Fromage Sauvagine sur croûtons aux bananes et noix, garni de confiture de figue.
- Fromage cheddar vieilli, sur croûtons à la courge, rehaussé de ketchup maison.

Minis pizzas variées

- Sauce aux tomates et parmesan.
- Pesto de pistache et basilic, tomates séchées et brie.
- Saumon boucané, sauce fromage à la crème et aneth, câpre et zeste de citron.

Minis Sandwichs (4 choix, donc environs un mini-sandwich 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 Sage

Délicieux mélange de poissons blancs, d'amandes, de canneberges, d'échalotes, de mayonnaise maison et de laitue Boston ; servi dans une tortillas.

L'automnale

Jambon Forêt-Noire, garni de fines tranches de pomme, de fromage Oka, d'oignons caramélisés, roulé dans une tortilla, légèrement nappé de mélasse

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 minipain Berbère au curcuma.

Le Stimulant.

Mélange d'oeufs, de carotte, d'échalotes, de graines de tournesol, de persil frais et d'une sauce chipotle ; servi dans un minipain Berbère au nigelle.

Le Pêché mignon.

Fromage Brie, pomme sucrées et juteuses, noix de Grenoble, chutney de figues et canneberges ; servi dans un minipain Berbères au nigelle.

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 de chaque 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.

L'Asiatique.

Jeunes épinards, fèves germées, pommes fraîches, raisins secs, échalotes et noix de cajou ; servi avec une délicieuse vinaigrette asiatique.

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.

Communiquer avec nous pour une soumission personnalisée.