

# Menu du temps des fêtes

## Le classique

Velouté de légumes

Roti de dinde farci

Pâté à la viande

Pomme de terre purée

Macédoine de légumes

Bûche de Noël

Pain, beurrés, biscottes, portion de gelée de canneberge, sachet de ketchup

**34,00 \$** par personne

Taxes en sus

### Frais de service

Groupe de 50 personnes et moins.....	135,00 \$
Groupe de 51 à 99 personnes.....	185,00 \$
Groupe de 100 à 150 personnes.....	225,00 \$
Groupe de 151 à 200 personnes.....	280,00 \$
Groupe de 201 à 300 personnes.....	410,00 \$
Frais d'installation sans personnel de service ..	50,00 \$

## Buffet chaud et froid d'antan

Salade de chou crémeuse

Salade macaroni

Salade de pommes de terre

Sandwichs 4 pointes

Crudités et sauce trempette

Pains farcis au poulet

Plateau de fromage cheddar et fruits

### 2 plats chauds au choix

Tourtière 4 viandes

Ragoût de boulettes

Dinde en sauce

### Dessert

Moka de Noël

**32,10 \$** par personne

Frais de livraison et taxes en sus, minimum de 15 personnes, vaisselle jetable incluse

### Possibilité de service de cafétéria

Groupe de 10 à 50 personnes.....	135,00 \$
Groupe de 51 à 100 personnes.....	185,00 \$
Groupe de 101 à 150 personnes.....	225,00 \$
Frais d'installation sans personnel de service ..	50,00 \$

## Le traditionnel

2 salades au choix

1 pain farci au poulet par personne

Sandwichs 6 pointes par personne

1 Œuf farci par personne

Plateau de fromage cheddar

Crudités et sauce trempette

1 mini pâté à la viande par personne

3 saucisses bacon par personne

1 pâtisserie par personne

**22,10 \$** par personne

Minimum de 10 personnes, vaisselle jetable incluse

Pour commander :

**(418) 627-2626**

Depuis 1987

—  —  
TRAITEUR - BUFFET  
**ST.ÉMILE**