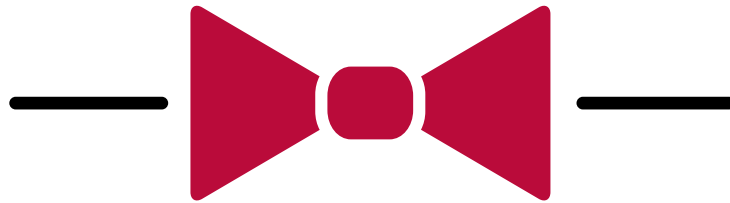


*Depuis 1987*



TRAITEUR - BUFFET  
**ST.ÉMILE**

# Table des matières

<b>Menu boîtes à lunch</b> .....	<b>3</b>
Les boîtes à lunch .....	4
Boîtes à lunch déjeuners .....	8
<b>Menu à la carte</b> .....	<b>9</b>
À la carte .....	10
Les plateaux .....	13
Breuvages .....	15
<b>Menu traiteur</b> .....	<b>16</b>
Buffets froids .....	17
Le saladier .....	19
Buffets chauds et froids .....	21
Les entrées .....	23
Repas chauds .....	24
Repas économiques .....	27
Déjeuners .....	29
Extras pour les déjeuners .....	31
<b>Menu événementiel</b> .....	<b>33</b>
Beach party .....	34
Dégustation de fromages .....	34
Épluchette de blé d'Inde .....	35
Fiesta mexicaine .....	35
Cocktail dinatoire (15 pers et +) .....	36
Méchoui .....	37
Estival grill - BBQ .....	38
Estival grill - mexicain .....	38
Estival grill - la brochetterie .....	39
Estival grill - Sud-ouest .....	39
Moules et frites .....	40
Party homard .....	40
Party hot-dog .....	40
Repas cabane à sucre .....	41
Repas canadien .....	41
Repas pains à la viande .....	42
Party smoked-meat .....	42
Souper spaghetti .....	43
Les cocktails .....	44
Après funérailles - Régulier .....	47
Après funérailles - Souvenir .....	47
Après funérailles - L'élégance .....	47

# Menu boîtes à lunch

# Les boîtes à lunch

## **Boîte à lunch 1 (ASF1) ..... 8,75 \$**

- 1 salade au choix
- 1 pain farci au poulet
- 4 pointes de sandwichs (2 œufs, 2 jambon)
- crudités et sauce trempette
- 1 tranche de viande froide
- pâtisserie

## **Boîte à lunch 2 (ASF2) ..... 10,35 \$**

- 2 salades au choix
- 1 pain farci au poulet
- 1 bouchée de pain pita
- 5 pointes de sandwichs (2 œufs, 2 jambon, 1 creton)
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

## **Boîte à lunch 3 (ASF3) ..... 11,25 \$**

- 1 salade au choix
- 1 tranche de viande froide
- 1 pain farci au poulet
- 1 morceau d'œuf farci
- 1 bouchée de pain pita
- 6 pointes de sandwichs (2 œufs, 2 jambon, 1 creton, 1 fromage)
- cubes de fromages cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

## **Boîte à lunch 4 (ASF4) ..... 9,80 \$**

- 1 salade au choix,
- sous-marin 6 pouces garni
- radis, bâtonnets de carottes, bâtonnets de céleri, marinades
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 2 biscuits
- jus de légumes

**Boîte à lunch 5 (ASF5) ..... 10,95 \$**

- 1 salade au choix
- croissant garni au choix (dinde – jambon - thon ou rosbif)
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- jus de légumes
- pâtisserie

**Boîte à lunch 6 (ASF6) ..... 16,75 \$**

- 2 salades au choix
- ½ croissant ou baguette farcie à la dinde ou jambon
- pâté de campagne
- mini bagel au saumon fumé
- 2 pointes de fromage fin
- 2 tranches de viandes froides
- fruits frais et croûtons de pain
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

**Boîte à lunch 7 (ASF7) ..... 12,30 \$**

- pâté de campagne et terrine
- salade césar
- 3 pointes de fromage fin
- fruits frais
- croûtons de pain
- pâtisserie

**Boîte à lunch 8 (ASF8) ..... 12,75 \$**

- salade césar et lanières de poitrine de poulet
- pâtisserie
- jus de légumes

**Boîte à lunch 9 (ASF9) ..... 13,50 \$**

- salade césar et saumon fumé
- pâtisserie
- jus de légumes

**Boîte à lunch 10 (ASF10) ..... 11,65 \$**

- 1 choix de salade
- 1 choix de sandwich  
(ciabatta - pain multigrain ou wrap au thon - goberge - jambon - dinde fumée ou poulet)
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie
- jus de légumes

**Sac à lunch (ASF11) ..... 10,95 \$**

- 1 baguette française garnie (laitue, tomate, fromage)
- 1 choix de viande (rosbif -jambon ou dinde)
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 pomme
- 2 biscuits
- breuvage

**Boîte à lunch 12 (ASF12) ..... 13,05 \$**

- 1 salade au choix
- wrap césar au poulet ou au porc souvlaki
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pâtisserie

**Boîte à lunch végétarienne 1 (ASF13) ..... 12,75 \$**

- 1 salade au choix
- crudités et sauce trempette
- fruits frais coupés
- pain ciabatta aux fines herbes tartiné de purée d'avocat garni fromage suisse, poivron rouge, laitue, tomate, concombre et tranche d'œuf
- 2 biscuits à l'avoine

**Boîte à lunch végétarienne 2 (ASF14) ..... 12,50 \$**

- 1 salade au choix
- cornet de tortillas farci au tofu ou végé pâté et garni aux légumes marinés et gingembre
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 2 biscuits à l'avoine

**Boîte à lunch 15 (ASF15) ..... 12,95 \$**

- 1 salade au choix
- sandwich pannini ou wrap à l'effiloché de bœuf
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pâtisserie

**Sac à lunch économique (ASF16) ..... 7,10 \$**

- 1 sous-marin 6 pouce ou sandwich garni
- 2 biscuits
- pomme
- liqueur

**Boîte vietnamienne (ASF17) ..... 13,65 \$**

- salade thaï croustillante
- baguette vietnamienne (banh mi) au porc ou poulet
- (carottes râpées, poivron rouge, concombre, oignon rouge, laitue, mayonnaise à base de sauce hoisin et coriandre, soya, etc...)
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie

**Boîte orientale (ASF18) ..... 16,20 \$**

- salade de quinoa à l'asiatique ou salade chinoise
- 6 morceaux de sushis tel qu'indiqué ici-bas
- 2 Futomakis : tartare de saumon et won ton frit
- 2 Futomakis : crevettes tempura au cajun
- 2 Makis California : goberge de crabe et légumes
- 2 rouleaux de printemps (1 au poulet et 1 aux crevettes avec sauce aux arachides)
- pâtisserie
- possibilité de soupe (thaï) au curry rouge et poulet + 3,10 \$ portion

**Poke Bowl poulet, vermicelle de riz (ASF19) ..... 11,65 \$**

**Poke Bowl crevette (ASF20) ..... 12,75 \$**

**Poke Bowl saumon et mangue (ASF21) ..... 13,05 \$**

**Poke Bowl végétarien (ASF22) ..... 12,10 \$**

**Poke Bowl crevette et saumon (ASF23) ..... 13,75 \$**

# Boîtes à lunch déjeuners

## **Boîte à lunch déjeuner 1 (ASDEJ1) ..... 8,30 \$**

- 1 croissant par personne
- 1 tranche de pain aux bananes et/ou carottes et/ou ananas
- confiture,
- salade de fruits frais
- cubes de fromage cheddar et raisins
- jus d'orange

## **Boîte à lunch déjeuner 2 (ASDEJ2) ..... 8,90 \$**

- 1 muffin par personne
- 1 chocolatine par personne
- 1 yogourt par personne
- 1 mini-croissants par personne
- 1 œuf à la coque par personne
- beurre
- cubes de fromage cheddar et raisins
- jus d'orange

## **Boîte à lunch déjeuner 3 (ASDEJ3) ..... 8,90 \$**

- 1 bagel par personne
- 2 mini-croissants par personne
- 1 muffin par personne
- creton
- confiture
- fruits frais coupés
- beurre
- jus d'orange

## **Boîte à lunch déjeuner 4 (ASDEJ4) ..... 10,45 \$**

- Œufs brouillés ou omelette,
- 2 tranches de bacon
- 1 saucisse par personne
- 2 mini-croissants par personne
- pommes de terre rissolées
- beurre
- confiture
- jus d'orange

## **Boîte à lunch déjeuner 5 (ASDEJ5) ..... 9,95 \$**

- 1 œuf muffin (jambon et fromage)
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pommes de terre rissolées
- salade de fruits
- jus d'orange



Menu à la carte

# À la carte

<b>Grand pain farci (chez whiz) (GPF)</b> .....	<b>43,00 \$</b>
<b>Grand pain farci royal (fromage Philadelphia) (GPFR)</b> .....	<b>56,90 \$</b>
<b>Mini-bagel au saumon fumé (LPF3A)</b> .....	<b>24,80 \$/dz</b>
<b>Mini-croissant (LPF3)</b> .....	<b>14,95 \$/dz</b>
· jambon, œuf ou poulet	
<b>Mini-croissant garni au jambon à l'ancienne et fromage Brie (LPF4)</b> .....	<b>19,60 \$/dz</b>
<b>Bouchée de pain pita (style libanais) (LPF6)</b> .....	<b>13,65 \$/dz</b>
<b>Mini-pitas farcis aux œufs ou jambon (LPF5)</b> .....	<b>14,95 \$/dz</b>
<b>Mini-pitas farcis au poulet (LPF5)</b> .....	<b>16,80 \$/dz</b>
<b>Mini-pitas farcis au goberge et crevettes (LPF5A)</b> .....	<b>19,10 \$/dz</b>
<b>Œuf farci (LPF1)</b> .....	<b>8,60 \$/dz</b>
<b>Œuf mimosa (OM)</b> .....	<b>13,45 \$/dz</b>
· crevettes, épinards, goberge	
<b>Mini-quiche lorraine (LPF7)</b> .....	<b>13,75 \$/dz</b>
<b>Pain farci au poulet (LPF2)</b> .....	<b>16,30 \$/dz</b>
<b>Pain farci aux œufs (LPF2A)</b> .....	<b>14,70 \$/dz</b>
<b>Pain farci au jambon (LPF2B)</b> .....	<b>15,40 \$/dz</b>
<b>Mini-bagel pizza (MB2)</b> .....	<b>15,55 \$/dz</b>

<b>Mini-bagel croque-monsieur (MB3)</b> .....	<b>14,50 \$/dz</b>
<b>Saucisse bacon (SAUC BAC)</b> .....	<b>10,20 \$/dz</b>
<b>Mini-pâtisseries assorties (PATF)</b> .....	<b>15,35 \$/dz</b>
<b>Pâtisserie de luxe (PATF1)</b> .....	<b>34,20 \$/dz</b>
<b>Pâtisserie régulière (PAT4)</b> .....	<b>16,80 \$/dz</b>
<b>Makis garnis (MG)</b> .....	<b>21,70 \$/dz</b>
<b>Petite trempette de fruits et chocolat (PL7FP)</b> .....	<b>27,30\$ /dz</b>
<b>Grande trempette de fruits et chocolat (PL7FG)</b> .....	<b>42,55 \$/dz</b>
<b>Panier d'arachides (PA)</b> .....	<b>9,50 \$/dz</b>
<b>Panier de croustilles (400 g) (CHIPS)</b> .....	<b>8,75 \$/dz</b>
<b>Pâté 2 pouces (ALC1)</b> .....	<b>1,50 \$</b>
· poulet, viande ou saumon	
<b>Pâté 4 pouces (ALC2)</b> .....	<b>3,30 \$</b>
· poulet, viande ou saumon	
<b>Pâté 6 pouces (ALC3)</b> .....	<b>4,95 \$</b>
· poulet, viande ou saumon	
<b>Pâté 9 pouces (ALC4)</b> .....	<b>8,60 \$</b>
· poulet, viande ou saumon	
<b>Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR1-458)</b> .....	<b>28,75 \$</b>
· 4 à 6 portions	
<b>Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR2-456)</b> .....	<b>39,40 \$</b>
· 7 à 10 portions	

<b>Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR3-1170) . . . . .</b>	<b>87,90 \$</b>
· 20 à 25 portions	
<b>Pâté au poulet 4 à 6 portions (PATP458) . . . . .</b>	<b>24,95 \$</b>
<b>Pâté au poulet 7 à 10 portions (PATP456) . . . . .</b>	<b>30,85 \$</b>
<b>Pâté au poulet 20 à 25 portions (PATP1170) . . . . .</b>	<b>76,75 \$</b>
<b>Lasagne italienne 6 à 8 portions (ACL14) . . . . .</b>	<b>25,70 \$</b>
<b>Lasagne italienne 20 à 25 portions (ACL15) . . . . .</b>	<b>77,60 \$</b>

# Les plateaux

**Plateau de crevettes 72 morceaux (PL1) . . . . . 58,95 \$**

**Plateau de fromages cheddar (PL2) . . . . . 1,80 \$/pers**

- cheddar médium blanc, cheddar marbré doux avec pommes, raisins, kiwis

**Plateau dégustation (20 pers) (PL3) . . . . . 64,95 \$**

- 5 variétés : Oka, Brie, St-Raymond, Bleury, Sauvagine
- Pain baguette, pommes, raisins, kiwis 1,5 kg

**Plateau de terrine et pâté (20 pers) (PL4) . . . . . 50,80 \$**

- pâté de foie régulier 500 g
- pâté de campagne au poivron rouge 500 g
- terrine de canard à l'orange et confit d'oignon 500 g
- pains baguette (4)
- fruits

**Plateau de bouchées chaudes (80 morceaux) (PL5) . . . . . 54,20 \$**

- crevettes panées,
- saucisses bacon,
- mini Egg Rolls,
- ailes de poulet,
- mini rouleaux de printemps

**Plateau de mini vol-au-vent (PL6) . . . . . 34,75 \$**

- 3 douzaines: poulet, viande, légumes, fruits de mer

**Petit format de crudités servi avec sauce trempette (PL7P) . . . . . 24,10 \$**

- 15 à 18 personnes

**Grand format de crudités servi avec sauce trempette (PL7G) . . . . . 36,35 \$**

- 25 à 35 personnes

**Plat de nachos (salsa et sauce fromage) 10 personnes (PL8) . . . . . 22,90 \$**

**Plateau de sandwichs assortis (PL9) ..... 24,10 \$**

- (œufs, jambon, poulet, creton et fromage)
- 48 pointes de sandwichs

**Plateau de fruits frais coupés (PL10).....2,20 \$/pers**

**Plateau de 12 morceaux de wrap (PL11)..... 31,85 \$**

- Wrap au rôti et confiture d'oignons
- Wrap au jambon forêt noir et fromage brie
- Wrap à la dinde, bacon et dijonnaise
- Wrap végétarien
- Wrap rosbif, sauce chipotlée
- Wrap césar au poulet
- Jusqu'à 6 choix par plateau

**Plateau buffet sandwichs assortis (6 à 8 personnes) (PL12)..... 44,80 \$**

- Sandwichs œufs, jambon, creton (16 pointes)
- Mini pitas à la salade de poulet et canneberges (7)
- Mini croissants au jambon forêt noir et fromage brie (8)
- Mini wraps césar au poulet (6)

**Plateau de viandes froides (VF1) ..... 11,75 \$**

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 15 morceaux pour 5 à 8 personnes

**Plateau de viandes froides (VF2) ..... 15,45 \$**

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 25 morceaux pour 9 à 12 personnes

**Plateau de viandes froides (VF3) ..... 22,65 \$**

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 35 morceaux pour 13 à 18 personnes

**Plateau de viandes froides (VF4) ..... 31,90 \$**

- jambon cuit, Bologne, pain de poulet
- 50 morceaux pour 19 à 25 personnes

**Plateau de viandes froides (PVF1) ..... 14,10 \$**

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée, rosbif maison
- 15 morceaux pour 5 à 8 personnes

**Plateau de viandes froides (PVF2) ..... 26,05 \$**

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée et rosbif maison
- 25 morceaux pour 9 à 12 personnes

**Plateau de viandes froides (PVF3) ..... 34,80 \$**

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée et rosbif maison
- 35 morceaux pour 13 à 18 personnes

**Plateau de viandes froides (PVF4) ..... 46,85 \$**

- jambon à l'ancienne, poitrine de dinde fumée et rosbif
- 50 morceaux pour 19 à 25 personnes

## Breuvages

**Bouteille d'eau 250 ml (BRE01) ..... 1,55 \$**

**Canette de liqueur (BRE02) ..... 1,65 \$**

**Bouteille de jus fruits (BRE03)..... 1,65 \$**

**Bouteille de jus de légumes (BRE04) ..... 1,65 \$**

**Bouteille de jus de tomate (BRE05) ..... 1,65 \$**

**Café (BRE06) ..... 1,50 \$**

**Cannette d'eau pétillante Perrier (BRE11) ..... 3,10 \$**

**Bouillon de poulet (BRE12) ..... 1,30 \$**

**Chocolat chaud (BRE09) ..... 1,55 \$**

Menu traiteur



# Buffets froids

## **Buffet froid 1 (OS1) ..... 3,95 \$**

- café
- jus
- 2 biscuits assortis par personne **et/ou** 1 pâtisserie régulière par personne

## **Buffet froid 2 (OS2) ..... 7,30 \$**

- 6 pointes de sandwichs assortis par personne
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pâtisserie

## **Buffet froid 3 (OS3) ..... 8,95 \$**

- 2 salades au choix
- 3 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- crudités et sauce trempette
- 5 pointes de sandwichs assortis par personne
- pâtisserie

## **Buffet froid 4 (OS4) ..... 6,95 \$**

- 2 salades au choix
- 5 pointes de sandwichs assortis par personne
- 3 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

## **Buffet froid 5 (OS5) ..... 8,75 \$**

- 2 salades au choix
- 1 pain farci au poulet par personne
- 5 pointes de sandwichs assortis par personne
- crudités et sauce trempette
- 1 pâtisserie par personne

## **Buffet froid 6 (OS6) ..... 11,80 \$**

- 2 salades au choix
- 6 pointes de sandwichs assortis par personne
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- 1 pâtisserie par personne

**Buffet froid 7 (OS7) ..... 16,80 \$**

- 2 salades au choix
- 5 pointes de sandwiches assortis par personne
- plateau de terrine et pâté
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- plateau de fromages fins (4 variétés)
- pain baguette
- 1 pâtisserie par personne

**Buffet froid 8 (OS8) ..... 16,00 \$**

- 3 salades au choix
- 5 pointes de sandwiches assortis par personne
- 1 mini-croissant (jambon forêt-noire et fromage brie) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- plateau de fruits frais
- 1 pâtisserie par personne

**Buffet froid 9 (OS9) ..... 17,40 \$**

- 3 salades au choix
- 6 pointes de sandwiches assortis
- 1 mini-pita au goberge par personne
- ½ bagel au saumon fumé par personne
- crudités et sauce trempette
- plateau de terrine et pâté
- pain baguette
- 2 sortes de fromage fin
- 1 pâtisserie par personne

**Le passe-partout (PP1) ..... 13,30 \$**

- 3 salades au choix
- 1 pain farci au poulet par personne
- 6 pointes de sandwiches par personne
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif) par personne
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 pâtisserie par personne

# Le saladier

<b>Carottes et raisins (SAL01)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Chinoise (SAL02)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Chou vinaigré (SAL03)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Chou crémeux (SAL04)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Fusilli trio couleur (SAL05)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Fusilli crevettes et goberge (SAL06) *</b> .....	<b>13,45 \$/kg</b>
<b>Légumineuses (SAL07)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Macaroni (SAL08)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Pommes de terre (SAL09)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Riz et légumes (SAL11)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Riz et crevettes (SAL12) *</b> .....	<b>12,30 \$/kg</b>
<b>Taboulé (SAL13)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Salade orzo brocoli et canneberges (SAL14) *</b> .....	<b>11,75 \$/kg</b>
<b>Salade d'antipasto (SAL15) *</b> .....	<b>18,35 \$/kg</b>
<b>César (SAL16) *</b> .....	<b>1,95 \$ par portion</b>
<b>Jardinière (SAL17) *</b> .....	<b>1,95 \$ par portion</b>
<b>Pois chiches et légumes (SAL18)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>

<b>Céleri-rave (SAL19)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Salade Grecque (SAL20) *</b> .....	<b>15,80 \$/kg</b>
<b>Quinoa aux arachides (SAL21)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Quinoa canneberge et raisin (SAL22)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>
<b>Thaïlandaise (SAL23)</b> .....	<b>10,95 \$/kg</b>

\* Salades non incluses dans les buffets froids.

# Buffets chauds et froids

## **Buffet chaud et froid 1 (BCF1) ..... 16,10 \$**

- 3 salades au choix
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- plat chaud : pâté au poulet ou lasagne maison (non remplaçable)
- 4 pointes de sandwiches par personne
- Crudités et sauce trempette
- 1 pain farci au poulet
- 1 pâtisserie par personne

## **Buffet chaud et froid 2 (BCF2) ..... 19,70 \$**

- 3 salades au choix
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- Plats chauds
- émincé de poulet au curry
- tortellini sauce Parma rosa
- riz
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et fruits
- pains et beurre
- 1 pâtisserie par personne

## **Buffet chaud et froid 3 (BCF3) ..... 21,30 \$**

- 2 salades au choix
- 2 tranches de viande froide par personnes
- plateau de terrines et pâtés (3 variétés)
- plats chauds :
- bœuf bourguignon
- riz pilaf
- légumes d'accompagnement
- crudités et sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pains et beurre
- 1 pâtisserie par personne

**Buffet chaud et froid 4 (BCF4) ..... 26,70 \$**

- 3 salades au choix
- 2 tranches de viande froide (dinde, jambon à l'ancienne et rosbif maison) par personne
- plats chauds :
- émincé de porc sauce forestière
- longe de saumon sauce crevettes et aneth
- riz
- légumes d'accompagnement
- 1 mini croissant au poulet
- crudités et sauce trempette
- plateau de fromages fins 3 variétés
- pains et beurre
- 1 pâtisserie par personne

**Le deluxe ..... 19,95 \$**

- 2 salades au choix
- 1 pain farci au poulet par personne
- 6 pointes de sandwichs par personne
- 2 morceaux d'œuf farci par personne
- crudités et sauce trempette
- 3 tranches de viande froide (dinde, jambon et rosbif maison) par personne
- 1 mini pâté au poulet ou à la viande par personne
- plateau de bouchées chaudes  
(2 saucisses bacon, 2 rouleaux impériaux, 2 ailes de poulet) par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 pâtisserie par personne

**Liste de plats chauds pouvant accompagner le buffet**

- Lasagne italienne
- Nouilles chinoise au porc
- Fusilli sauce tomate et/ou à la viande
- Ravioli sauce tomate
- Rotini aux fruits de mer
- Pâté au poulet
- Pâté à la viande
- Tourtière du Lac St-Jean
- Pâté mexicain
- Mini brochette de poulet
- Sauté de veau marengo
- Rosbif au jus
- Longe de porc aux abricots
- Rôti de porc à l'orange
- Gratin aux fruits de mer
- Bœuf bourguignon
- Émincé de porc sauce forestière
- -Longe de saumon sauce crevettes et aneth

# Les entrées

<b>Cocktail de crevettes (6) (ENT01)</b> .....	<b>12,20 \$</b>
<b>2 morceaux de fondue parmesan par personne (ENT02)</b> .....	<b>5,60 \$</b>
<b>1 morceau de fondue parmesan par personne (ENT02A)</b> .....	<b>4,20 \$</b>
<b>Feuilletés aux fruits de mer (ENT03)</b> .....	<b>5,95 \$</b>
<b>Antipasto (ENT04)</b> .....	<b>6,50 \$</b>
<b>Pâté de campagne et confit d'oignons (ENT05)</b> .....	<b>5,15 \$</b>
<b>Terrine de bison et canneberges et confits d'oignons (ENT06)</b> .....	<b>6,05 \$</b>
<b>Feuilleté d'escargots (ENT07)</b> .....	<b>5,95 \$</b>
<b>Saumon fumé et sa garniture (ENT08)</b> .....	<b>13,10 \$</b>
<b>Trio dégustation (ENT09)</b> .....	<b>11,25 \$</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• artichaut en vinaigrette</li><li>• mousse de poulet</li><li>• tomate farcie</li></ul>	
<b>Feuilleté jambon et champignons (ENT10)</b> .....	<b>5,95 \$</b>
<b>Trilogie (ENT11)</b> .....	<b>14,50 \$</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ravioli de cerf sauce aux champignons</li><li>• tartare de saumon aux agrumes</li><li>• pâté foie de volaille au porto</li></ul>	
<b>Trio de Tartare (ENT12)</b> .....	<b>16,20 \$</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• tartare de bœuf</li><li>• tartare de saumon classique</li><li>• tartare de canard et son quinoa</li></ul>	

# Repas chauds

<b>Suprême de volaille sauce chasseur ou à l'orange et basilic ou forestière (RC01)</b> .....	<b>23,95 \$</b>
<b>Dinde farcie (RC02)</b> .....	<b>23,95 \$</b>
<b>Longe de porc farci aux abricots (RC03)</b> .....	<b>24,95 \$</b>
<b>Brochette de poulet (6oz) (RC04)</b> .....	<b>24,95 \$</b>
<b>Suprême de volaille Argenteuil asperge et proscuitto (RC05)</b> .....	<b>25,60 \$</b>
<b>Paupiette de volaille jardinière (RC06)</b> .....	<b>24,60 \$</b>
<b>Coq au porc (RC07)</b> .....	<b>25,50 \$</b>
<b>Coq au vin (RC08)</b> .....	<b>25,75 \$</b>
<b>Rosbif au jus (RC09)</b> .....	<b>25,25 \$</b>
<b>Bœuf bourguignon (RC10)</b> .....	<b>24,25 \$</b>
<b>Fondue chinoise (RC11)</b> .....	<b>24,95 \$</b>
· Extra poulet et bœuf.....	1,95 \$
<b>Fondue orientale poulet, bœuf et crevettes (RC12)</b> .....	<b>31,75 \$</b>
<b>Cuisseau de veau braisé (RC13)</b> .....	<b>26,75 \$</b>
<b>Médailon de veau sauce aux champignons ou sauce à la moutarde de Meaux (RC16)</b> .....	<b>27,95 \$</b>
<b>Filet de porc sauce aux champignons ou sauce à la moutarde de meaux (RC17)</b> .....	<b>24,95 \$</b>



<b>Sauté de veau Marengo (RC18)</b> .....	<b>25,35 \$</b>
<b>Côte de bœuf au jus (RC20)</b> .....	<b>35,30 \$</b>
<b>Médailon de porc farci au fromage Do-Ré-Mi et canneberges (RC21)</b> ...	<b>25,10 \$</b>
<b>Médailon de porc sauce aux fruits des champs (RC22)</b> .....	<b>24,95 \$</b>
<b>Sauté de porc à la dijonnaise (RC23)</b> .....	<b>22,90 \$</b>

### **Soupe ou crème au choix**

- Crème de carottes et orange
- Soupe aux légumes maison
- Crème d'asperge
- Crème de poireaux
- Velouté de légumes
- Crème de navet au sirop d'érable
- Potage crécy
- Consommé de bœuf
- Potage aux 3 pommes
- Velouté de panais et poivron rouge

### **Accompagnements**

- Pommes de terre au four
- Pommes de terre purée
- Pommes de terre parisienne
- Riz pilaf
- Macédoine fraîche (carottes, navets, céleri)
- Carottes au beurre
- Macédoine du marché (choux fleurs, brocolis, carottes, fèves vertes)
- Bâtonnets de navets et carottes
- Pâtes

## Dessert

- Duo de dessert (mousse framboise, opéra)
- Carré aux dattes
- Gâteau aux noisettes avec coulis de fraises
- Gâteau aux carottes
- Gâteau forêt noire
- Profiterole au chocolat ou caramel
- Duo mousses au chocolat
- Millefeuilles
- Gâteau Opéra
- Gâteau Truff
- Gâteaux spéciaux

## Frais supplémentaires pour le personnel

- Groupe de 50 et moins : 105,00 \$
- Groupe de 51 à 99 : 165,00 \$
- Groupe de 100 à 150 : 200,00 \$
- Groupe de 151 à 200 : 250,00 \$
- Groupe de 200 à 300 : 395,00 \$

## Notes

- Tous ces menus sont accompagnés de biscuits soda, pains, beurre, salade de choux, café et thé.
- Aussi inclus vaisselle de porcelaine, ustensiles de stainless, nappes de plastique.
- Nappes de tissu disponibles au coût de 5,50 \$ chacune.
- Crudités et sauce trempette sur les tables, extra de 1,50 \$ par personne.

# Repas économiques

<b>Vol-au-vent au poulet</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Pâté au poulet</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Lasagne italienne ou végétarienne</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Bœuf aux légumes</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Assiette chinoise (egg-roll, nouilles au porc et riz aux légumes)</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Jambon à l'ananas</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Pain de viande aux légumes</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Pain de veau aux champignons</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Cigares au chou</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Spaghetti italien</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Pâté au saumon sauce aux œufs</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Hot-hamburger</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Brochette de bœuf</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Saucisses européennes et choucroute</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Émincé de porc forestier</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Cuisse de poulet B.B.Q.</b> .....	<b>14,25 \$</b>
<b>Brochettes de souvlaki de porc</b> .....	<b>14,25 \$</b>

**Hot-chicken** ..... **14,25 \$**

**Rôti de porc maison** ..... **14,25 \$**

**Côtelette de porc à l'oriental** ..... **14,25 \$**

**Notes**

- Tous ces menus sont accompagnés de soupe, salade de chou, dessert et café.
- Servi dans la vaisselle jetable
- Service non inclus
- Possibilité de service cafétéria au coût de :  
Groupe de 10 à 50 personnes : 85.00\$  
Groupe de 51 à 100 personnes : 105.00\$  
Groupe de 101 à 150 personnes : 150.00\$

# Déjeuners

## **Déjeuner continental (DEJ1) .....10,35 \$/pers**

- 1 chocolatine par personne
- 1 muffin 50g par personne
- 1 danoise par personne
- plateau de fruit frais
- plateau de cube de fromage
- confiture et beurre
- jus d'orange
- café

## **Petit déjeuner (DEJ2) .....11,85 \$/pers**

- œufs brouillés
- 3 tranches de bacon par personne
- 2 saucisses par personne
- fèves au lard
- 1 muffin par personne
- 1 mini pâté à la viande par personne
- creton et fromage
- pommes de terre rissolées
- rôties
- jus d'orange
- café

## **Brunch (DEJ3) .....22,15 \$/pers**

- œufs brouillés
- 3 tranches de bacon par personne
- 2 saucisses par personne
- 1 tranche jambon par personne
- creton et fromage
- pommes de terre rissolées
- fèves au lard
- 1 mini pâté à la viande par personne
- 1 mini muffin par personne
- 1 mini croissant par personne
- plateau de fruits frais
- 2 salades au choix
- plat chaud (1 au choix)
- pain baguette
- 1 pâtisserie par personne
- jus d'orange
- café

**Plateau collation déjeuner 1 (10-12 personnes) ..... 35,95 \$**

- 5 muffins assortis
- 6 mini croissants garnis
- 7 mini danoises assorties
- Raisins rouge
- 2 contenants de 980 ml de jus fruits oasis

**Plateau collation déjeuner 2 (15-18 personnes) ..... 50,95 \$**

- 4 tranches de pain aux bananes
- 6 mini croissants garnis
- 6 chocolaines
- 6 muffins assortis
- Raisins rouge
- 3 contenants de 980 ml de jus fruits oasis

# Extras pour les déjeuners

<b>Bacon (2 tranches) (DEJX1)</b> .....	<b>2,35 \$ portion</b>
<b>Café (DEJX3)</b> .....	<b>1,50 \$ portion</b>
<b>Crêpe (2) et sirop d'érable (DEJX4)</b> .....	<b>3,50 \$ portion</b>
<b>Creton (portion de 2 oz) (DEJX5A)</b> .....	<b>1,60 \$ portion</b>
<b>Creton vrac (DEJX5B)</b> .....	<b>1,30 \$ portion</b>
<b>Croissant régulier au beurre (DEJX7)</b> .....	<b>2,95 \$ unité</b>
<b>Croissant régulier à la margarine (DEJX8)</b> .....	<b>2,35 \$ unité</b>
<b>Mini croissant (DEJX9)</b> .....	<b>1,35 \$ unité</b>
<b>Danoise pomme ou fraise (DEJX10)</b> .....	<b>3,10 \$ unité</b>
<b>Danoise mini (DEJX11)</b> .....	<b>1,60 \$ unité</b>
<b>Fèves au lard maison 4 oz (DEJX12)</b> .....	<b>1,70 \$ portion</b>
<b>Fromage cheddar et raisins (DEJX14)</b> .....	<b>1,80 \$ portion</b>
<b>Fromage cottage (DEJX15)</b> .....	<b>1,55 \$ portion</b>
<b>Fromage et fruits frais (DEJX16)</b> .....	<b>2,65 \$ portion</b>
<b>Plateau de fruits frais coupés (DEJX17)</b> .....	<b>2,30 \$ portion</b>
<b>Fruits frais entiers (DEJX18)</b> .....	<b>1,45 \$ portion</b>
<b>Salade de fruits frais 6 oz (DEJX19)</b> .....	<b>2,95 \$ portion</b>
<b>Jambon chaud (DEJX20)</b> .....	<b>2,35 \$ portion</b>
<b>Jus d'orange individuel (bouteille) (DEJX21)</b> .....	<b>1,65 \$ bouteille</b>
<b>Jus d'orange vrac (pichet) (DEJX22)</b> .....	<b>1,40 \$ portion</b>

<b>Jus de pomme individuel (bouteille) (DEJX23)</b> .....	<b>1,65 \$ bouteille</b>
<b>Jus de pomme vrac (pichet) (DEJX24)</b> .....	<b>1,40 \$ portion</b>
<b>Strudels assortis (DEJX25)</b> .....	<b>2,95 \$ portion</b>
<b>Muffin 100g (DEJX26)</b> .....	<b>2,60 \$ portion</b>
<b>Muffin 50g (DEJX27)</b> .....	<b>1,90 \$ portion</b>
<b>Muffin 25g (DEJX28)</b> .....	<b>1,25 \$ portion</b>
<b>Tranche de pain aux bananes (DEJX29)</b> .....	<b>2,70 \$ unité</b>
<b>Tranche de pain aux ananas et carottes (DEJX30)</b> .....	<b>2,70 \$ unité</b>
<b>Pâté à la viande mini (DEJX31)</b> .....	<b>1,50 \$ unité</b>
<b>Œufs brouillés (2) (DEJX34)</b> .....	<b>2,30 \$ portion</b>
<b>Pommes de terre rissolées (DEJX35)</b> .....	<b>1,95 \$ portion</b>
<b>Quiche au jambon fromage (pointe) (DEJX36)</b> .....	<b>2,10 \$ unité</b>
· Minimum 6 personnes	
<b>Saucisses porc et bœuf (2) (DEJX37)</b> .....	<b>1,95 \$ portion</b>
<b>Yogourt (DEJX38)</b> .....	<b>1,40 \$ unité</b>
<b>Beigne (DEJX39)</b> .....	<b>1,85 \$ unité</b>
<b>Viennoiserie (DEJX40)</b> .....	<b>2,10 \$ unité</b>



# Menu événementiel

# Beach party

## Entrée

- Salade de crevettes à la mangue et orange
- Salade de légumes marinés
- Nachos
- Sauce salsa, fromage et ses garnitures

## Plat principal

- 2 mini fajitas au poulet par personne
- 4 pointes de sandwichs assortis par personne
- 1 brochette ananas et fromage par personne
- Plateau de crudités & sauce trempette

## Dessert et breuvage

**Prix** ..... **18,20 \$**

# Dégustation de fromages

## 1er service

- Chèvre Caprini
- Brie double-crème de Portneuf
- La Sauvagine et St-Paulin
- Pâté de foie régulier et confit d'oignons

## 2e service

- Douanier
- Sir Laurier d'Arthabaska
- Mont St-Benoit
- Terrine de campagne aux poivrons rouge grillés

## 3e service

- Mamirolle
- Bleu d'Auvergne
- Terrine de canard à l'orange
- Tous les services sont accompagnés de pains assortis et fruits

## Dessert, café, thé, tisane et eau

**Prix** ..... **30,95 \$ plus frais**

# Épluchette de blé d'Inde

- 3 épis de blé d'Inde par personne
- 4 pointes sandwichs par personne
- Crudités et sauce trempette
- Dessert
- Breuvage

**Prix .....10,05 \$ par personne**

- Possibilité d'ajouter hot-dog (1,65 \$) à l'unité et/ou Hamburger (1,45 \$) à l'unité
- Possibilité d'épis de blé d'Inde seulement
- Prix selon le nombre de personnes

# Fiesta mexicaine

## Entrée

- Table à nachos et ses garnitures

## Plat principal

- Salade de pâtes
- Salade mexicaine
- 2 Fajitas au poulet par personne
- 1 taco par personne et ses garnitures

## Dessert et breuvage

**Prix .....18,95 \$ par personne**

# Cocktail dinatoire (15 pers et +)

## **Canapés froids** (5 canapés froids)

- Verrine de saumon, kiwi et mangue
- Cuillère de tartare de saumon au sésame
- Verrine de tataki de bœuf à la japonaise
- Verrine de canard à l'orange et couscous
- Cuillère crevette à la salsa d'agrumes
- Verrine de tartare de saumon aux fraises et mayonnaise épicée
- Caviar d'aubergine tomate et parmesan
- Verrine de tartare de bœuf
- Croustillant de rilette de porc et confit d'oignon
- Mousse de fromage de chèvre asperge croquante et prosciutto
- Iris de pâté de foie à la gelée de porto
- Verrine d'avocat mangue, céviché de pétoncles et coriandre
- Rilette de canard et confiture de carottes

## **Canapés chauds** (4 canapés chauds)

- Verrine mexicaine effiloché de poulet, guacamole
- Effiloché de bœuf braisé au vin rouge et orzo
- Cuisse et poitrine de caille confite et salade de taboulé
- Crevette tigrée thai à la noix de coco, sauce au curry
- Émincé de bœuf sauce aux arachides et gingembre
- Brochette de satay de poulet
- Baluchon de canard à l'orange
- Baluchon de fromage brie, canneberge et amande
- Verrine général tao

## **Dessert**

- Bouchées de dessert (2 bouchées par personne)

**Prix** ..... **29,15 \$ par personne**

**Plateau de charcuteries** ..... **3,10 \$ par personne**

- Terrine de lapin et pistaches, mousse de foie de volaille, salami assorti, rôti de bœuf maison
- Prosciutto et confit d'oignons maison

## **En supplément**

- Location de verre à vin à 0,45 \$
- Frais de personnel de service : 24,50 \$ heure par employé minimum de 4 heures

# Méchoui

## Entrée

- Pâté de campagne

## Plat principal

- Agneau, porc, bœuf ou dinde
- Sauce d'accompagnement
- Pommes de terre au four
- Salade verte
- Salade de pâtes
- Légumes du marché
- Pains et beurre
- Dessert
- Café et thé

**Prix 2 viandes** ..... **26,75 \$**

**Prix 3 viandes** ..... **29,05 \$**

## Notes

- Le service se fait sous forme de buffet.
- Le tout servi dans la vaisselle jetable sauf assiettes 9 pouces en porcelaine et ustensiles steinless
- Cuisson sur feu de charbon de bois.

## Estival grill - BBQ

- Morceau de poulet
- Mignons de porc
- Saucisses tomates et basilic
- Filet mignon 4 oz mariné
- Papillote de légumes
- Salade de pâtes
- Salade verte
- Crudités et sauce trempette
- Dessert
- Café

**Prix** ..... **29,40 \$ par personne**

## Estival grill - mexicain

- 2 brochettes (1 poulet, 1 bœuf)
- Marinées style « fajitas »
- Nachos
- Sauce au fromage, salsa, guacamole
- Salade mexicaine
- Riz mexicain
- Crudités et sauce trempette
- Dessert

**Prix** ..... **21,75 \$ par personne**

# Estival grill - la brochette

- 1 brochette de porc souvlaki par personne
- 1 brochette de poulet par personne
- 1 brochette de bœuf par personne
- Sauce d'accompagnement
- Salade verte
- Salade de pâtes
- Pommes de terre au four ou Riz pilaf
- Dessert

**Prix..... 27,75 \$ par personne**

# Estival grill - Sud-ouest

- Burger à l'effiloché de porc
- Fromage Monterey Jack
- Sauce B.B.Q. au whisky
- 3 Ailes de poulet par personne
- Croustilles
- Assortiment de salades (2)
- Dessert

**Prix..... 18,75 \$ par personne**

# Moules et frites

## Entrée

- Feuilleté aux champignons et escargots

## Plat principal

- Moules marinières
- Moules poulettes
- Moules aux tomates
- Frites allumettes
- Dessert
- Breuvage

**Prix** ..... **29,75 \$ par personne**

# Party homard

## Entrée

- Bisque de homard ou Pâté de campagne

## Plat principal

- 2 homards de 1 1/4 à 1 1/2 livre (selon le prix du marché)
- Salade verte et César
- Riz pilaf
- Beurre à l'ail et au citron
- Dessert
- Breuvage

**Prix** ..... **58,10 \$ par personne**

# Party hot-dog

- 3 hot dog grillés
- Croustilles
- 2 salades au choix
- Crudités et sauce trempette
- Dessert et breuvage

**Prix** ..... **11,50 \$ par personne**

- Possibilité d'ajouter hamburger (1,95 \$) l'unité



# Repas cabane à sucre

## Entrée

- Soupe aux pois

## Plat principal

- Fèves au lard
- Jambon froid
- Grillades de lard salé
- Pommes de terre bouillies
- Œufs brouillés
- Pâté à la viande
- Marinades

## Dessert

- Pouding chômeur
- Breuvage

**Prix.....23,85 \$ par personne**

- Disponible tire sur la neige en extra pour un supplément de 3,35\$ par personne

# Repas canadien

## Entrée

- Soupe à l'orge

## Plat principal

- Ragoût de boulettes
- Jambon froid
- Tourtière du lac
- Fèves au lard
- Pommes de terre bouillies
- Ketchup vert
- Betteraves

## Dessert

- Tarte au sucre ou pouding chômeur
- Breuvage

**Prix.....24,50 \$ par personne**

# Repas pains à la viande

- 3 pains à la viande par personne
- Croustilles
- 2 salades au choix
- Crudités et sauce trempette
- Dessert et breuvage

**Prix** ..... **12,50 \$ par personne**

# Party smoked-meat

- Smoked meat, 8 onces par personne
- Croustilles
- Salade de choux vinaigrés
- Salade de macaroni
- Crudités et sauce trempette
- Dessert et breuvage

**Prix** ..... **19,95 \$ par personne**

- Frais pour déplacement de personnel

# Souper spaghetti

## Entrée

- Fondue parmesan

## Plat principal

- Spaghetti italien
- Salade César
- Dessert
- Breuvage

**Prix.....14,25 \$ par personne**

- Frais de déplacement de personnel

# Les cocktails

## **Cocktail 1 (COC1) ..... 9,70 \$**

- 4 canapés froids par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

## **Cocktail 2 (COC2) ..... 10,95 \$**

- 3 canapés froids par personne
- crudités et trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- 6 pointes de sandwiches par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

## **Cocktail 3 (COC3) ..... 12,60 \$**

- 3 canapés froids par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- 1 mini croissant au jambon et fromage brie
- 1 mini pita au goberge
- 1 œuf farci par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

## **Cocktail 4 (COC4) ..... 11,30 \$**

- 2 canapés froids par personne
- 3 sushis assortis par personne
- 2 pointes de sandwiches par personne
- crudités sauce trempette
- cubes de fromage cheddar et raisins

## **Cocktail 5 (COC5) ..... 12,30 \$**

- 2 canapés froids par personne
- 3 canapés chauds par personne
- 4 pointes de sandwiches par personne
- 1 mini-brochette de fruits et fromage par personne
- 1 mini-pâtisserie par personne

**Cocktail 6 (COC6) ..... 15,40 \$**

- 3 canapés froids par personne
- 4 canapés chauds par personne
- 1 profiterole au poulet par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins

**Cocktail 7 (COC7) ..... 22,50 \$**

- 5 canapés froids par personne
- 5 canapés chauds par personne
- 1 mini pita au poulet par personne
- Crudités sauce trempette
- 1 brochette de charcuterie par personne
- cubes de fromage assortis et raisins
- 1 mini-bagels au saumon fumé par personne
- 2 mini-pâtisseries par personne

**Cocktail 8 (COC8) ..... 26,50 \$**

- 3 canapés froids par personne
- 5 canapés chauds par personne
- 4 pointes de sandwiches par personne
- 3 crevettes cocktail par personne
- 1 mini croissant au jambon et fromage suisse par personne
- 1 profiterole au poulet par personne
- cubes de fromage cheddar et raisins
- 1 mini-pâtisserie

**Verrerie à la douzaine ..... 5,40 \$**

**Nappe blanche ..... 5,50 \$ unité**

**Liste de canapés froids .....16,30 \$/dz**

- Crevettes à la salsa d'agrumes / + 4.30\$ la douzaine
- Saumon fumé
- Tartare de saumon / + 4.30\$ la douzaine
- Mousseline de crevettes
- Huîtres fumées et fromage à la crème
- Pâté de foie
- Cœurs de palmier
- Salami italien
- Crevettes thaï
- Rouleaux de printemps / + 4.30\$ la douzaine
- Tapenade d'olives
- Fromage de chèvre et noix
- Prosciutto et melon
- Niçoise
- Hosomaki aux légumes
- Canapés aux légumes
- Tapenade d'olives et tomates séchées

**Liste de canapés chauds ..... 16,30 \$ /dz**

- Satay de poulet
- Rouleaux impériaux
- Brochettes de poulet tériyaki
- Bruschetta aux crevettes
- Mini-quiche lorraine
- Mini croque-monsieur
- Feuilletés aux fruits de mer
- Escargots à la provençale

# Après funérailles - Régulier

- Salade de chou crémeuse
- Pains farcis assortis (2)
- Sandwich 4 pointes
- Plateau de cubes de fromage et raisins
- Café, thé, jus
- Salade de macaroni ou pomme terre
- Roulés à la charcuterie
- Crudités et sauce trempette
- Pâtisseries
- Vaisselle de porcelaine

**Prix** ..... **14,10 \$**

# Après funérailles - Souvenir

- 2 salades au choix
- Plateau fromage cheddar, suisse et St-Paulin
- Mini croissant au jambon forêt noir et fromage Brie
- Sandwichs 3 pointes
- Mini pâtisserie
- Vaisselle porcelaine
- Bouquet de crudités et sauce trempette
- Grappe de raisins et fruits
- Tortillas au poulet César
- Œufs farcis aux crevettes
- Café, thé et jus assortis

**Prix** ..... **17,50 \$**

# Après funérailles - L'élégance

- 2 salades au choix
- Plateau de terrines et pâtés
- Pains baguettes et biscottes
- Mini Bagel au saumon fumé
- Brochettes de fruits frais
- Jambon, poulet, rosbif
- Mini poivrons, endives, tomates raisins, fleurons de choux-fleurs et brocolis
- Sauce trempette maison fines herbes et fromage
- Café, tisane, jus assortis
- Vaisselle de porcelaine
- Plateau de fromages fins du Québec
- Plateau de viandes froides et charcuteries
- Mini pizza (chaud)
- Bouquet de crudités
- Sandwichs Ciabatta assortis
- Mini pâtisseries

**Prix** ..... **20,35 \$**