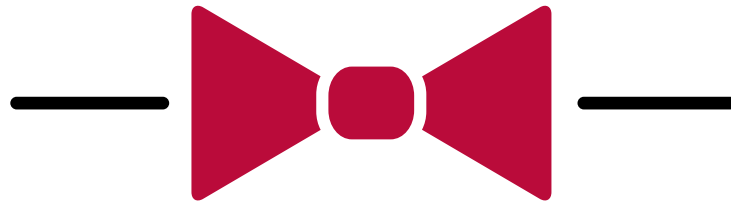


Depuis 1987



TRAITEUR - BUFFET
ST.ÉMILE

Table des matières

Menu boîtes à lunch	3
Les boîtes à lunch	4
Boîtes à lunch déjeuners	7
Menu à la carte	8
À la carte	9
Les plateaux	11
Breuvages	13
Menu traiteur	14
Buffets froids	15
Le saladier	17
Buffets chauds et froids	18
Repas économiques	20
Déjeuners	22
Extras pour les déjeuners	24
Menu événementiel	26
Épluchette de blé d'Inde	27
Méchoui	27
Estival grill - BBQ	28
Estival grill - la brochette	28
Estival grill - Sud-ouest	29
Party hot-dog	29
Repas canadien	30
Repas cabane à sucre	31
Repas pains à la viande	32
Party smoked-meat	32
Souper spaghetti (pour groupe de 50 personnes et plus)	32
Après funérailles - Régulier	33
Après funérailles - Souvenir	33
Après funérailles - L'élégance	33

Menu boîtes à lunch

Les boîtes à lunch

Boîte à lunch 1 (ASF1) 9,75 \$

- 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) 11,85 \$

- 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) 12,90 \$

- 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) 11,25 \$

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

Boîte à lunch 5 (ASF5) 12,75 \$

- 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) 19,00 \$

- 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 10 (ASF10) 13,40 \$

- 1 choix de salade
- wrap au jambon ou dinde fumée ou poulet
- cubes de fromage cheddar et raisins
- crudités et sauce trempette
- pâtisserie
- jus de légumes

Boîte à lunch 11 (ASF11) 12,70 \$

- 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
- pâtisserie
- breuvage

Boîte à lunch 12 (ASF12) 14,75 \$

- 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 2 (ASF14) 15,05 \$

- 1 salade du jour
- cornet de tortillas au végé pâté maison
- crudités et hummus
- cubes de fromage cheddar et raisins
- pâtisserie

Poke Bowl poulet, vermicelle de riz (ASF19) 13,75 \$

Poke Bowl crevette (ASF20)..... 15,45 \$

Poke Bowl saumon et mangue (ASF21)..... 16,15 \$

Poke Bowl végétarien (ASF22)..... 14,15 \$

Poke Bowl crevette et saumon (ASF23)..... 16,30 \$

Boîtes à lunch déjeuners

Boîte à lunch déjeuner 1 (ASDEJ1) 9,95 \$

- 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) 11,35 \$

- 1 muffin par personne
- 1 chocolatine par personne
- 1 yogourt par personne
- Gruau froid
- 1 œuf à la coque par personne
- Beurre, cubes de fromage cheddar et raisins, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 3 (ASDEJ3) 11,20 \$

- 1 bagel par personne
- Mini danoise
- 1 muffin par personne
- Creton, confiture, fruits frais coupés, beurre, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 4 (ASDEJ4) 11,75 \$

- 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) 11,85 \$

- 1 œuf muffin (jambon et fromage) ou wrap déjeuner (œuf, bacon, saucisse et fromage)
- Cubes de fromage cheddar et raisins
- Pommes de terre rissolées, salade de fruits, jus d'orange

Boîte à lunch déjeuner 6 (ASDEJ6) 12,95 \$

- Tranche de pain doré
- 2 tranches de bacon
- Œufs brouillés
- Croissant (1)
- Fruits frais, jus d'orange, beurre, confiture

Menu à la carte

À la carte

Mini-bagel au saumon fumé (LPF3A)	26,45 \$/dz
Mini-croissant (LPF3)	16,35 \$/dz
· jambon, œuf ou poulet	
Mini-croissant garni au jambon à l'ancienne et fromage Brie (LPF4)	21,60 \$/dz
Bouchée de pain pita (style libanais) (LPF6)	14,90 \$/dz
Œuf farci (LPF1)	9,65 \$/dz
Œuf mimosa (OM)	14,65 \$/dz
· crevettes, épinards, goberge	
Pain farci au poulet (LPF2)	18,30 \$/dz
Pain farci aux œufs (LPF2A)	16,30 \$/dz
Pain farci au jambon (LPF2B)	17,10 \$/dz
Mini-bagel pizza (MB2)	17,20 \$/dz
Mini-bagel croque-monsieur (MB3)	16,10 \$/dz
Saucisse bacon (SAUC BAC)	11,35 \$/dz
Pâtisserie régulière (PAT4)	17,75 \$/dz
Plat sauce trempette 250 ml (ST)	7,80 \$
Pâté à la viande 2 pouces (ALC1)	1,75 \$
Pâté 9 pouces - Poulet ou saumon (ALC4)	9,95 \$

Pâté 9 pouces - Viande (ALC4)	10,65 \$
Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR1-458)	38,10 \$
· 4 à 6 portions	
Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR2-456)	48,10 \$
· 7 à 10 portions	
Tourtière 4 viandes (porc, bœuf, veau et poulet) (TOUR3-1170)	110,35 \$
· 20 à 25 portions	
Pâté au poulet 4 à 6 portions (PATP458)	25,45 \$
Pâté au poulet 7 à 10 portions (PATP456)	35,95 \$
Pâté au poulet 20 à 25 portions (PATP1170)	89,65 \$
Lasagne italienne 6 à 8 portions (ALC14)	32,00 \$
Lasagne italienne 20 à 25 portions (ALC15)	95,00 \$

Les plateaux

Plateau de crevettes 72 morceaux (PL1) 73,10 \$

Plateau de fromages cheddar (PL2) 2,10 \$/pers

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

Plateau dégustation (20 pers) (PL3) 71,10 \$

- Variétés : Oka, Brie St-Raymond, Sauvagine, Cantonier (250 g de chaque variété)
- 3 pains baguettes, pommes, raisins, kiwis 1,5 kg

Plateau de terrine et pâté (20 pers) (PL4) 59,10 \$

- pâté de foie régulier 500 g
- pâté de campagne 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) 60,85 \$

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

Petit format de crudités servi avec sauce trempette (PL7P) 28,60 \$

- 15 à 18 personnes

Grand format de crudités servi avec sauce trempette (PL7G) 40,10 \$

- 25 à 35 personnes

Plat de nachos (salsa, guacamole et sauce fromage) 10 personnes (PL8) 27,10 \$

Plateau de sandwichs assortis (PL9) 26,40 \$

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

Plateau de fruits frais coupés (PL10).....2,75 \$/pers

Plateau de 12 morceaux de wrap (PL11)..... 39,30 \$

- 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)..... 51,70 \$

- 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) 12,85 \$

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

Plateau de viandes froides (VF2) 16,85 \$

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

Plateau de viandes froides (VF3) 24,75 \$

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

Plateau de viandes froides (VF4) 34,80 \$

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

Plateau de viandes froides (PVF1) 15,50 \$

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

Plateau de viandes froides (PVF2) 28,95 \$

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

Plateau de viandes froides (PVF3) 38,70 \$

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

Plateau de viandes froides (PVF4) 50,85 \$

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

Breuvages

Bouteille d'eau 250 ml (BRE01) 1,65 \$

Canette de liqueur (BRE02) 1,85 \$

Bouteille de jus fruits (BRE03)..... 1,85 \$

Bouteille de jus de légumes (BRE04) 1,85 \$

Bouteille de jus de tomate (BRE05) 1,85 \$

Café (BRE06) 1,60 \$

Cannette d'eau pétillante Perrier (BRE11) 3,15 \$

Bouillon de poulet (BRE08) 1,45 \$

Chocolat chaud (BRE09) 1,65 \$

Menu traiteur

Buffets froids

Buffet froid 1 (OS1) 4,95 \$

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

Buffet froid 2 (OS2) 8,45 \$

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

Buffet froid 3 (OS3) 10,45 \$

- 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) 8,05 \$

- 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) 10,15 \$

- 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) 13,50 \$

- 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) 19,40 \$

- 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 9 (OS9) 20,10 \$

- 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) 16,15 \$

- 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

Carottes et raisins (SAL01)	12,65 \$/kg
Chou vinaigré (SAL03)	12,65 \$/kg
Chou crémeux (SAL04)	12,65 \$/kg
Fusilli trio couleur (SAL05)	12,65 \$/kg
Légumineuses (SAL07)	12,65 \$/kg
Macaroni (SAL08)	12,65 \$/kg
Pommes de terre (SAL09)	12,65 \$/kg
Taboulé (SAL13)	12,65 \$/kg
César (SAL16) *	2,45 \$ par portion
Jardinière (SAL17) *	2,45 \$ par portion
Pois chiches et légumes (SAL18)	12,65 \$/kg
Quinoa canneberge et raisin (SAL22)	12,65 \$/kg
Thaïlandaise (SAL23)	12,65 \$/kg

* Salades non incluses dans les buffets froids.

Buffets chauds et froids

Buffet chaud et froid 1 (BCF1) 20,50 \$

- 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) 24,95 \$

- 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) 25,60 \$

- 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) 32,10 \$

- 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 22,80 \$

- 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 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

Repas économiques

Vol-au-vent au poulet	15,95 \$
Pâté au poulet	15,95 \$
Lasagne italienne ou végétarienne	16,95 \$
Bœuf aux légumes	16,95 \$
Assiette chinoise (egg-roll, nouilles au porc et riz aux légumes)	15,75 \$
Jambon à l'ananas	15,20 \$
Pain de viande aux légumes	15,95 \$
Pain de veau aux champignons	16,95 \$
Cigares au chou	15,95 \$
Spaghetti italien	15,95 \$
Pâté au saumon sauce aux œufs	15,95 \$
Hot-hamburger	15,95 \$
Brochette de bœuf	16,95 \$
Saucisses européennes et choucroute	16,50 \$
Émincé de porc forestier	16,95 \$
Cuisse de poulet B.B.Q.	15,50 \$
Brochettes de souvlaki de porc	15,95 \$

Hot-chicken	15,25 \$
Rôti de porc maison	16,10 \$
Côtelette de porc à l'oriental	16,45 \$

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 : 95,00\$
 Groupe de 51 à 100 personnes : 125,00\$
 Groupe de 101 à 150 personnes : 195,00\$

Déjeuners

Déjeuner continental (DEJ1)11,90 \$/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)13,95 \$/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)25,95 \$/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) 38,20 \$

- 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) 54,10 \$

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

Extras pour les déjeuners

Bacon (2 tranches) (DEJX1)	3,10 \$ portion
Café (DEJX3)	1,60 \$ portion
Crêpe (2) et sirop d'érable (DEJX4)	3,95 \$ portion
Creton (portion de 2 oz) (DEJX5A)	1,75 \$ portion
Creton vrac (DEJX5B)	1,50 \$ portion
Croissant régulier au beurre (DEJX7)	2,95 \$ unité
Mini croissant (DEJX9)	1,45 \$ unité
Danoise pomme ou fraise (DEJX10)	3,25 \$ unité
Danoise mini (DEJX11)	1,95 \$ unité
Fèves au lard maison 4 oz (DEJX12)	1,85 \$ portion
Fromage cheddar et raisins (DEJX14)	2,10 \$ portion
Fromage cottage (DEJX15)	1,55 \$ portion
Plateau de fruits frais coupés (DEJX17)	2,75 \$ portion
Salade de fruits frais 6 oz (DEJX19)	3,10 \$ portion
Jambon chaud (DEJX20)	2,65 \$ portion
Jus d'orange individuel (bouteille) (DEJX21)	1,85 \$ bouteille
Jus d'orange vrac (980 ml) (DEJX22)	3,50 \$ unité
Jus de pomme individuel (bouteille) (DEJX23)	1,85 \$ bouteille
Jus de pomme vrac (980 ml) (DEJX24)	3,50 \$ unité
Strudels assortis (DEJX25)	3,10 \$ portion

Muffin 100g (DEJX26)	2,80 \$ portion
Muffin 50g (DEJX27)	2,10 \$ portion
Muffin 25g (DEJX28)	1,50 \$ portion
Tranche de pain aux bananes (DEJX29)	2,95 \$ unité
Tranche de pain aux ananas et carottes (DEJX30)	2,95 \$ unité
Pâté à la viande mini (DEJX31)	1,75 \$ unité
Œufs brouillés (2) (DEJX34)	2,50 \$ portion
Pommes de terre rissolées (DEJX35)	1,95 \$ portion
Quiche au jambon fromage (pointe) (DEJX36)	2,95 \$ unité
· Minimum 6 personnes	
Saucisses porc et bœuf (2) (DEJX37)	2,10 \$ portion
Yogourt (DEJX38)	1,55 \$ unité
Beigne (DEJX39)	1,95 \$ unité
Viennoiserie (DEJX40)	2,50 \$ unité

Menu événementiel

Épluchette de blé d'Inde

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

Prix11,95 \$ par personne

- Possibilité d'ajouter hot-dog (1,65 \$) à l'unité et/ou Hamburger (2,40 \$) à l'unité
- Possibilité d'épis de blé d'Inde seulement
- Frais pour déplacement de personnel

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 31,80 \$

Prix 3 viandes 35,10 \$

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.
- Frais pour déplacement de personnel

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 **36,85 \$ par personne**

- Frais pour déplacement de personnel

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
- Café

Prix **31,80 \$ par personne**

- Frais pour déplacement de personnel

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
- Café

Prix **21,50 \$ par personne**

- Frais pour déplacement de personnel

Party hot-dog

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

Prix **11,95 \$ par personne**

- Possibilité d'ajouter hamburger (2,40 \$) l'unité
- Frais pour déplacement de personnel

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 **28,10 \$ par personne**

- Frais pour déplacement de personnel

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..... 25,30 \$ par personne

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

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 **14,75 \$ 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 **23,10 \$ par personne**

- Frais pour déplacement de personnel

Souper spaghetti (pour groupe de 50 personnes et plus)

Entrée

- Fondue parmesan

Plat principal

- Spaghetti italien
- Salade César
- Dessert
- Breuvage

Prix **14,95 \$ par personne**

- Frais de déplacement de personnel

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

Prix (minimum de 25 personnes) 16,30 \$

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
- Pâtisserie
- 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 (minimum de 25 personnes) 20,95 \$

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
- Plateau de fromages fins du Québec
- Plateau de viandes froides et charcuteries
- Mini pizza (chaud)
- Bouquet de crudités
- Sandwichs Ciabatta assortis
- Pâtisseries

Prix (minimum de 25 personnes) 24,30 \$