

Buffets chauds

FORMULES Pâtes



L'OSTERIA à 15,95\$
 Prix par personne
 Minimum de 10 repas identiques

- Choix d'un accompagnement
- Choix d'une salade
- Choix d'une pâte nature
- Choix d'une sauce
- Corbeille de pain frais et beurre
- Choix d'une pâtisserie

LA TRATTORIA à 18,95\$
 Prix par personne
 Minimum de 10 repas identiques

- Choix d'un accompagnement
- Choix d'une salade
- Choix d'une pâte farcie
- Choix d'une sauce
- Corbeille de pain frais et beurre
- Choix d'une pâtisserie

Pâtes

LES PÂTES NATURE

- Penne rigate
- Rigatoni
- Cavatappi (scoobi-doo)

LES PÂTES FARCIES

- Cannellonis au fromage et épinards
- Cannellonis à la viande

Sauces

- Sauce marinara et tombée de légumes du marché (VÉGÉ)
- Sauce marinara et boulettes italiennes au boeuf et veau
- Sauce napolitaine mijotée à la saucisse italienne douce
- Sauce arrabiata aux tomates, paprika, vin rouge et chorizo
- Sauce romanoff avec prosciutto, champignons, tomates, vodka et crème
- Sauce romanoff avec du poulet grillé (+\$2 p.p.)

Accompagnements

- Madeleines jumelles; une aux olives vertes et parmesan et l'autre aux olives noires et à l'asiago
- Tartelette Oka: oignons caramélisés, tomates, basilic frais et fromage Oka
- Crostini d'artichaut; pesto doux et coeur d'artichaut grillé sur crostini
- Tapenade équilibre; tapenade de lentilles sur blinis maison sans gluten
- Bâtonnets de cheddar doux et raisins sans pépin
- Brioche napolitaine: roulade de pâte briochée garnie de légumes, basilic frais et sauce béchamel
- Bruschetta ratatouille; bruschetta d'aubergine, courgette, oignon et tomate sur un croûton
- Feuilleté forestier: champignons, poireaux, oignons et asperges, sauce béchamel et olives Kalamata sur pâte feuilletée
- Plateau de fenouils grillés: tomates et fenouils grillés, mousseline de fromage au thym frais et à l'orange
- Cake giardino: cake maison au vin blanc, légumes et fromage gruyère

Salades de légumes

- **TAROCCO**; brocolis, échalote verte, bacon et abricots avec vinaigrette crémeuse à l'abricot
- **MONARCH**; concombres, céleri et céleri-rave, échalote française et sauce au vinaigre de vin rouge
- **PARAISO**; tomates, concombres, coeurs de palmier, poivrons rouges et oignons rouges
- **ST-JOSEPH**; carottes, pommes, canneberges et sauce à l'orange
- **CULTIVÉ**; tomates, brocolis, chou-fleur, poivrons rouges, carottes, oignons rouges et vinaigrette ciboulette et persil
- **MESCLUN**; mesclun, julienne de légumes, croûtons et vinaigrette Zeste
- **CÉSAR**; romaine, fromage, croûtons, bacon, câpres, anchois et citron
- **ROMA**; romaine, radicchio, roquette, endives, tomates et basilic
- **CASABLANCA**; bébé épinards, laitue, basilic, mandarines, graines de tournesol

Pâtisseries

- Tiramisu: biscuit amande, café et chocolat
- Gâteau opéra: biscuit joconde café, crème chocolat
- Croustillant royal: croustillant praliné, ganache au chocolat noir
- Gâteau Red Velvet
- Tuxedo; bavaroise au chocolat blanc sur brownie
- Gâteau au fromage, pommes et garniture croustade
- Léger à la mangue; gâteau vanille et mousse mangue
- Truffé; riche gâteau au goût intense de chocolat
- Mini brochettes de fruits frais (2 p.p.)

Buffets chauds

FORMULES Viandes

Le Confort à 19,95\$

Prix par personne
Minimum de 10 repas identiques

- Choix d'une salade
- Choix d'un féculent **OU** légumes
- Choix d'une viande/poisson
- Corbeille de pain frais et beurre
- Choix d'une pâtisserie

Le Copieux à 21,95\$

Prix par personne
Minimum de 10 repas identiques

- Choix d'une salade
- Choix d'un accompagnement
- Choix d'un féculent **OU** légumes
- Choix d'une viande/poisson
- Corbeille de pain frais et beurre
- Choix d'une pâtisserie

Le Comblé à 23,95\$

Prix par personne
Minimum de 10 repas identiques

- Choix d'une salade
- Choix de 2 accompagnements
- Choix d'un féculent **OU** légumes
- Choix d'une viande/poisson
- Corbeille de pain frais et beurre
- Choix d'une pâtisserie

Féculents / Légumes

- Riz au citron
- Riz au persil et coriandre
- Riz poivrons rouges et chorizo
- Riz aux champignons et oignons perlés
- Pommes de terre bretonne
- Pommes de terre aux fines herbes
- Pommes de terre duchesse
- Purée de pommes de terre à l'ail confit
- Pommes de terre à l'indienne
- Pommes de terre à l'espagnole
- Jardinière de légumes aux fines herbes

Viandes / poissons

- Poulet à la siennoise aux olives noires, pruneaux, citron et vin blanc
- Poulet dans une onctueuse sauce au citron, gingembre et safran
- Poulet indonésien avec ail, gingembre, sauce soya, ananas et arachides
- Estouffade de boeuf avec champignons dans une sauce à la bière rousse
- Boeuf voronoff, sauce à la crème Cognac et moutarde de Dijon
- Goulasch de boeuf mijoté avec tomates, poivrons et paprika
- Boeuf sucré salé mijoté avec tomates, carottes, poivrons, paprika et cassonade
- Blanquette de veau, sauce à la crème avec champignons et oignons perlés
- Veau Marengo aux tomates, champignons parfumé de thym frais et d'orange
- Veau mijoté dans une sauce à la moutarde de Dijon et citron frais
- Veau braisé en sauce demi-glace au miel doré et au cari indien
- Agneau à la marocaine mijoté avec raisins secs, amandes et pois chiches
- Tagine d'agneau aux épices du Moyen Orient avec oranges et amandes
- Colombo d'agneau aux pommes, rhum brun et épices martiniquais
- Agneau braisé au romarin avec tomates, carottes et vin rouge
- Pavé de saumon, velouté d'orange et de ciboulette
- Pavé de saumon et sauce champenoise

Le saviez-vous?

- Un préavis de 48 heures ouvrables est requis pour placer une commande de buffet chaud
- Nos buffets chauds sont également disponibles sur soutien jetable moyennant un supplément de 1\$ par personne
- Le service des buffets chauds nécessite généralement l'utilisation de réchauds de table disponibles en location à compter de \$12,50 chacun (sauf pour la période des fêtes). Votre conseiller confirmera le nombre requis. Dans le cas d'un buffet chaud en soutien jetable, des réchauds jetables vous seront proposés au coût de 20\$ chacun
- La livraison de buffets chauds avec location de réchauds de table entraînent des frais additionnels d'installation de 15\$
- Nous pouvons vous fournir un maître d'hôtel et du personnel de service au besoin. Demandez une soumission à votre conseiller
- Nous pouvons produire des repas qui respectent les défis alimentaires de vos convives; informez vous auprès de votre conseiller
- **VERSION 2.0** - tous nos produits faits avec du bacon sont également offerts avec du bacon de dinde

Version 2016