

Formules

BUFFETS CHAUDS - PÂTES

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 10 repas identiques

L'Osteria \$16⁵⁰

- 2 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de pâte nature
- 1 choix de sauce
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

La Trattoria \$19⁵⁰

- 1 choix de plateau (sur cette page)
- 1 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de pâte farcie
- 1 choix de sauce
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

Les pâtes

LES PÂTES NATURE

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

LES PÂTES FARCIES

- Cannellonis au fromage et épinards
- Cannellonis à la viande

Les 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; prosciutto, champignons, tomates, vodka et crème
- Sauce romanoff avec du poulet grillé (+\$2 p.p.)

Les plateaux

- Plateau grecque; tomates, concombres, olives noires et fromage féta avec vinaigrette citron origan
- Plateau de tomates, fromage bocconcini, basilic frais et vinaigrette
- Antipasto de légumes grillés; poivrons, champignons, aubergines, courgettes et olives marinées

INFORMATIONS

- 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**

Portions Plus

PRIX À LA CARTE PAR PORTION

- Pâtes nature et sauce\$6,95
- Pâtes farcies et sauce \$8,95
- Féculents \$3,75
- Légumes \$4,50
- Viandes/poissons \$8,95

buffets chauds - pâtes

zestedumonde traiteur

Viandes/poissons

- Bifteck à la cajun
- Bœuf braisé aux légumes
- Poêlée de bœuf, sauce forestière
- Civet de bœuf, poivrons et bacon
- Mijoté de veau à l'érable et balsamique
- Veau à la crème et moutarde
- Veau sauce bordelaise et thym frais
- Fricassée de veau St-Ambroise
- Suprême de volaille moutarde et paprika
- Cari de poulet au lait de coco
- Osso bucco de poulet
- Poêlée de poulet à la crème d'estragon
- Poulet à l'orange
- Goberge poché à la citronnelle
- Lingot de saumon en tagine
- Filet de morue, sauce bordelaise
- Pavé de saumon et sauce chardonnet
- Ragoût de bassa à la créole

Féculents/légumes

- Pommes de terre rôties au citron
- Pommes de terre rôties aux fines herbes
- Pommes de terre en quartier à l'ail et au parmesan
- Pommes de terre boulangères
- Pommes de terre en purée à l'ancienne
- Pommes de terre en quartier, finition poutine
- Gnocchis fleur d'ail et fines herbes
- Riz jasmin pilaf à l'indienne
- Riz blanc à la grecque
- Riz blanc aux légumes (oignons, courgettes, champignons et poivrons)
- Jardinière de légumes aux fines herbes
- Légumes grillés façon antipasti (aubergine, courgettes, champignons, poivrons et olives)

Formules

BUFFETS CHAUDS - VIANDES

Prix par personne plus les taxes et frais de livraison.
Minimum de 10 repas identiques

Le Confort \$21⁵⁰

- 2 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de féculent **OU** légumes
- 1 choix de viande **OU** poisson
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

Le Copieux \$22⁹⁵

- 1 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de féculent
- 1 choix de légumes
- 1 choix de viande **OU** poisson
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

Le Comblé \$25⁹⁵

- 1 choix de plateau (voir page 11)
- 1 choix de salade (voir page 9)
- 1 choix de féculent **OU** légumes
- 1 choix de viande **OU** poisson
- 1 accompagnement de fromages à pâte ferme (30gr p.p.)
- Pain frais et beurre
- 1 choix de pâtisserie (voir page 10)

DÉFIS ALIMENTAIRES

Bien qu'il nous soit impossible de garantir l'absence absolue d'allergènes dans nos aliments, nous tenons à cœur notre rôle de partenaire face à vos défis alimentaires. Notre équipe chevronnée prépare soigneusement des repas qui respectent au plus haut niveau les allergies et restrictions alimentaires de vos convives tout en vous facilitant la tâche de commander des repas pour vos groupes. Parlez de vos besoins à un de nos conseillers et bénéficiez d'une expérience sans souci, sans tracas.

zestedumonde traiteur buffets chauds - viandes