



TABLE DES FÊTES 2021 POUR LE BUREAU

Buffet froid et Boîte à lunch

Minimum de 6 repas identiques en buffet

Minimum de 4 repas identiques en boîte à lunch

Commander 48h à l'avance

Buffet / Boîte à lunch

Le Bonheur..... 18.95\$ / 19.95\$

- 1 choix de mise en bouche
- 1 choix de salade
- 2 choix de sandwich
- 1 dessert

Le Joyeux..... 20.95\$ / 21.95\$

- 1 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 2 choix de sandwich ou protéine (+2.00\$ p.p.)
- 1 dessert

Le Comblé..... 24.95\$ / 25.95\$

- 2 choix de mise en bouche
- 2 choix de salade
- 1 choix de protéine
- Pain frais et beurre
- 1 dessert

Mise en bouche:

- Saumon avec concombre confit au basilic
- Canard confit à la framboise sur croûton
- Tapas d'hummus au sumac et olives

Salade:

- Salade d'épinard et feta
- Salade de carotte et canneberges
- Salade tubettini et champignon

Sandwich:

- Sandwich à la dinde rôtie des Fêtes
- Sandwich au boeuf des Fêtes
- Sandwich végé pâté des Fêtes

Protéine:

- Poulet croustillant avec sauce aux cerises
- Tofu croustillant avec sauce aux cerises

Dessert:

- Tartelette au chocolat avec coulis de fruits rouges

Buffet chaud et Boîte à lunch

Minimum de 10 repas identiques en buffet

Minimum de 5 repas identiques en boîte à lunch

Commander 72h à l'avance.

Buffet / Boîte à lunch

Le Rassembleur..... 34.95\$ / 35.95\$

Comprend les éléments suivants:

- Salade d'épinard et feta
- Dindon de grain rôti et sauce Marsala
- Mini cipaille des Fêtes Zeste
 - Ragoût de boulettes
 - Purée de pomme de terre
- Jardinière de légumes et fines herbes
- Pain, beurre et ketchup aux fruits
- Tartelette au chocolat avec coulis de fruits rouges

COCKTAIL DES FÊTES

Prix par personne / Minimum 12 personnes avec choix identiques

Commander 72h à l'avance

Offert en buffet uniquement

Le Féérique / 6 bouchées..... 16.95\$

Le Festif / 8 bouchées..... 22.75\$

Faites vos sélections parmi les bouchées suivantes:

Bouchées froides:

- Bochette de poulet au curry thaï maison
- Brochette Club sandwich avec tomate, bacon, laitue, poulet et mayonnaise
- Dôme de foie gras et gelée fine à la clémentine
- Brochette de boeuf à la portugaise
- Tataki de boeuf et réduction au miso
- Bouchée à l'italienne au prosciutto, poivron rôti et pesto
- Raclette de mignon de porc au Pied-de-Vent et pommes caramélisées
- Saumon fines herbes, aïoli et citron vert
- Crevette à l'ananas et caramel de lait de coco aux épices indiennes
- Brochette de légumes grillés (végé)
- Croûton de sauvagine avec compote d'oignon et noix de Grenoble (végé)
- Feuilleté de tomate confite et zeste d'orange à la marjolaine (végé)

Bouchées sucrées:

- Verrine de croustade pommes et bleuets avec coulis de petits fruits
- Verrine de brownie maison avec sauce chocolat et crème fouettée

Bouchées chaudes:

- Mini-falafel avec sauce tahini (végé)
- Wonton au boeuf frit et sauce à l'arachide
- Crevette tempura et sauce chili sucrée

INFORMATIONS

Les commandes de COCKTAIL et de REPAS CHAUDS des Fêtes doivent être reçues et confirmées au plus tard 72h ouvrables avant la livraison.

Les commandes de REPAS FROID doivent être reçues et confirmées au plus tard 48h ouvrables avant la livraison.

Aucune modification ni annulation n'est permise durant cette période. Le montant total de votre commande vous sera facturé si vous annulez celle-ci sans respecter les modalités ci-haut.

Les frais de livraison, de service, le matériel de location et les taxes ne sont pas inclus dans les prix affichés.

La Table des Fêtes est offerte du 22 novembre au 24 décembre inclusivement ou jusqu'à épuisement des stocks.