

Menu traiteur - 2019

Fondue (maximum 90 personnes)

Viande : bœuf

3 sauces (sauce du diable, sauce cari et sauce rouge)

Pomme de terre au four

Salade du chef

Pain à l'ail

30 \$

Crudités

Taxes incluses

Dessert

Café et thé

Poulet : extra de 2.61 \$ par personne + taxes

Fromage : extra de 1 \$ par personne

Dinde rôtie à l'ancienne (maximum 90 personnes)

Soupe aux légumes ou au pois

Pain et beurre

Salade du chef

Patates pilées

Légumes (macédoine)

Pâté de viande

20 \$

Taxes incluses

Dessert

Café-thé

Rosbif français (maximum 40 personnes)

Soupe au choix	
Pain et beurre	25.95 \$
Pomme de terre au four	
Dessert	Taxes incluses
Café et thé	

Brochette de poulet (maximum 50 personnes)

Soupe	
Pain et beurre	
Salade du chef	
Riz	25 \$
Dessert	Taxes incluses
Café et thé	

Buffet froid (maximum 90 personnes)

Bouillon chaud	
3 salades (macaroni, du chef et au chou)	
3 sortes de sandwichs (poulet, œuf et jambon)	
Crudités et trempette	
Œufs farcis	
Pâtés à la viande (petit)	21.50 \$
Vol-au-vent au poulet (petit)	
Saucisses au bacon	Taxes incluses
Assiette de fromages et raisins	
Desserts	
Cafés et thés	