

PETIT DÉJEUNER-BUFFET

Tous les déjeuners incluent le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés, du jus d'orange, de pamplemousse et de pomme, un vaste choix de confitures et du beurre.

Le continental

Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures

Tranches de fruits saisonniers

10,00 \$ (par personne)

Classe économique

Choix de céréales avec lait écrémé ou 2 %

Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures

Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées

Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis

14,00 \$ (par personne)

Classe affaires

Choix de céréales avec lait écrémé ou 2 %

Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures

Tranches de fruits saisonniers

Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées

Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis

Œufs brouillés provenant de poules élevées en liberté

Saucisses de campagne, tranches de bacon

fraîchement cuit

Pommes de terre rissolées faites maison avec échalotes

16,50 \$ (par personne)

Première classe

Choix de céréales avec lait écrémé ou 2 %

Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures

Tranches de fruits saisonniers

Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées

Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis

Œufs brouillés provenant de poules élevées en liberté avec fromage Glengarry de Lancaster

Saucisses de campagne, tranches de bacon fraîchement cuit

Pommes de terre rissolées faites maison style western (avec poivrons et oignons sautés)

Tomates grillées au pesto et au parmesan

Pain perdu aux raisins secs et à la cannelle avec sirop d'érable

21,00 \$ (par personne)

Je ne peux pas croire que ce soit sans gluten

Granola fait maison avec amandes et lait de soya

Choix de yogourts grecs avec baies séchées et amandes effilées grillées

Tranches de fruits saisonniers

Gruau cuit au four aux fraises

Œufs durs provenant de poules élevées en liberté

Émincé de jambon à l'os

Pommes de terre rissolées faites maison style western (avec oignons et poivrons sautés)

Tomates grillées au pesto et au parmesan

Station pour rôties avec pain, bagels et muffins assortis sans gluten

21,00 \$ (par personne)

Saumon fumé et bagels

Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures

Tranches de fruits saisonniers

Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées

Assiette de saumon fumé (2 onces par personne) avec câpres et oignons rouges émincés

Fromage à la crème (original, léger et canneberges)

Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis

20,00 \$ (par personne)

AJOUTS POSSIBLES AU PETIT DÉJEUNER-BUFFET

Œufs à la bénelictine avec sauce hollandaise traditionnelle
6,00 \$ (par personne)

Œufs à la bénelictine avec saumon fumé et sauce hollandaise traditionnelle
7,00 \$ (par personne)

Couronne aux œufs et au bacon
12,00 \$ (par demi-douzaine)

Couronne aux œufs et au saumon fumé
15,00 \$ (par demi-douzaine)

Œufs durs
12,00 \$ (par douzaine)

Frittatas aux blancs d'œufs cuites individuellement (épinards, oignons et poivrons OU jambon et fromage OU 3 fromages)
24,00 \$ (par douzaine)

Station pour omelettes et œufs frais de la ferme
Œufs frais, blancs d'œufs, œufs battus, bacon, jambon, champignons, tomates, oignons rouges, poivrons, fromage cheddar
6,00 \$ (par personne)

Tomates grillées au pesto et au parmesan
3,00 \$ (par personne)

Saucisses de dinde avec moutarde chipotle
4,00 \$ (par personne)

Bacon de dos enrobé de semoule de maïs et nappé de sirop d'érable
4,00 \$ (par personne)

Émincé de jambon à l'os avec moutarde de Dijon
5,00 \$ (par personne)

Assiette de saumon fumé (2 onces par personne) avec câpres, oignons rouges émincés et fromage à la crème aux canneberges
6,00 \$ (par personne)

Gruau (canneberges, raisins secs, cassonade, lait, amandes grillées)
5,00 \$ (par personne)

Pain perdu aux raisins secs et à la cannelle avec sirop d'érable et crème fouettée
5,00 \$ (par personne)

Crêpes au babeurre et aux bleuets avec sirop d'érable et crème fouettée
5,00 \$ (par personne)

Pain et muffins sans gluten
4,00 \$ (par personne)

BOISSONS — À LA CARTE

Assortiment de thés Tazo
2,75 \$ (par personne)

Café Pike Place de Starbucks
2,75 \$ (par personne)

Boissons fouettées aux fruits faites maison (12 onces)
6,00 \$ (par personne)

Assortiment de boissons gazeuses (355 ml)
2,25 \$ (par unité, selon la consommation)

Assortiment de boissons fouettées Oasis Smoothie (250 ml)
5,00 \$ (par unité, selon la consommation)

Assortiment de Powerade (591 ml)
4,00 \$ (par unité, selon la consommation)

BUFFET CHAUD DU MIDI

Tous les buffets du midi incluent le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses.

Après-midi italien

Soupe à l'italienne
Bâtonnets focaccia à l'ail et beurre à l'ail fouetté
Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
Salade agrémentée de bacon, d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
Assiette de crudités
Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
Poulet parmesan cuit au four
Lasagne aux légumes préparée à partir de pâtes won ton blanches
Pommes de terre gelots au parmesan et au poivre noir agrémentées de courgettes et de choux-fleurs grillés
Gâteau tiramisu, biscuits craquelés au chocolat et biscuits italiens au beurre
28,00 \$ (par personne)

Fiesta mexicaine

Soupe au poulet grillé, aux haricots noirs et au maïs
Croustilles au maïs recouvertes de morceaux de mangues chipotle avec salsa, guacamole et crème sure à la lime et à la tequila
Salade mexicaine de quinoa à la lime
Salade de chou mexicaine épicée
Assiette de crudités
Fajitas à faire soi-même :
Poitrines de poulet grillées à la cajun en julienne
Bifteck de flanc grillé en julienne
Falafels cuits, oignons, courgettes et poivrons sautés
Casserole de maïs et de poivrons rôtis sur tortillas
Riz mexicain et haricots frites
Coquilles à tortillas fraîchement préparées
Laitue déchiquetée, pico de gallo, chutney à la papaye
Petits gâteaux churros
Gâteau aux trois laits
28,00 \$ (par personne)

Saveurs de l'Inde

Soupe à la noix de coco et au curry
Pain naan chaud en forme de larme
Houmous au poivron rouge grillé
Salade Kachumber (salade traditionnelle au concombre et aux tomates)
Salade de carottes râpées épicée
Assiette de crudités
Poulet indien aux tomates et à la coriandre
Rogan josh (agneau au curry)
Samoussas cuits au four avec raïta
Steaks servis avec choux-fleurs au gingembre et au cumin
Riz biriani
Amrakhand (mousse de yogourt à la mangue)
Laddu à la noix de coco
Biscuits nankhatai
28,00 \$ (par personne)

CONCEVEZ VOTRE PROPRE BUFFET DU MIDI

Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses. Inclut la soupe du jour du chef, un assortiment de petits pains, du beurre et des crudités avec trempette.

DEUX salades au choix

(Ajouter un supplément de 2,50 \$ par personne pour toute salade supplémentaire.)

- Salade César traditionnelle
- Salade d'été (mélange de légumes, segments de mandarine, oignons rouges émincés, fromage de chèvre, pacanes épicées et vinaigrette à la coriandre et à l'oignon rôti)
- Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
- Salade mexicaine de quinoa à la lime
- Salade de chou mexicaine épicée
- Salade Kachumber (salade au concombre et aux tomates)
- Salade de carottes râpées épicée

DEUX plats au choix

(Ajouter un supplément de 4,00 \$ par personne pour tout plat supplémentaire.)

Inclut les légumes et les féculents au choix du chef.

- Poulet parmesan cuit au four
- Poulet indien aux tomates et à la coriandre
- Poitrine de poulet au miel épicée avec chipotle
- Bœuf bourguignon
- Rosbif au jus grillé lentement avec ail rôti
- Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
- Rogan josh (agneau au curry)
- Pâtes aux crevettes sucrées et épicées
- Saumon teriyaki avec sauce à la crème sriracha

- Tilapia grillé avec beurre au citron et aux câpres
- Mascarpone au citron, asperges, rotinis
- Lasagne aux légumes en coupe préparée à partir de pâtes won ton blanches
- Casserole de maïs et de poivrons rôtis sur tortillas

DEUX desserts au choix

(Ajouter un supplément de 3,00 \$ par personne pour tout dessert supplémentaire.)

- Petits gâteaux miniatures au chocolat Kahlúa et à la crème au beurre mangue-vanille
- Variété de petits gâteaux au fromage faits maison accompagnés de baies macérées
- Assortiment de biscuits et de carrés au chocolat
- Bouchées de baklava
- Salade de fruits frais avec baies et feuilles de menthe

29,00 \$ (par personne)

BUFFET FROID DU MIDI

Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses. Inclut la soupe du jour du chef, un assortiment de petits pains, du beurre et des crudités avec trempette.

DEUX salades au choix

(Ajouter un supplément de 2,50 \$ par personne pour toute salade supplémentaire.)

- Salade César traditionnelle
- Salade d'été (mélange de légumes, segments de mandarine, oignons rouges émincés, fromage de chèvre, pacanes épicées et vinaigrette à la coriandre et à l'oignon rôti)
- Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail

- Salade agrémentée de bacon confit, de tranches d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
- Salade mexicaine de quinoa à la lime
- Salade de chou mexicaine épicée
- Salade Kachumber (salade au concombre et aux tomates)
- Salade de carottes râpées épicée

CHOIX DE...

Classe économique

Comptoir à sandwiches style-déli à faire soi-même

Variété de pains artisanaux

Viandes froides émincées : salami, capicollo, viande fumée, poitrine de dinde et jambon forêt noire

Salade de thon, salade aux œufs, laitue, tomates, oignons rouges émincés, fromage cheddar et suisse, moutarde de Dijon, chipotle et mayonnaise ordinaire

18,00 \$ (par personne)

Classe affaires

(1,5 sandwich par personne)

(Ajouter un supplément de 2,00 \$/personne pour passer à 2 sandwiches par personne.)

Rosbif émincé avec oignons caramélisés et mayonnaise à la Dijon sur baguette française

Poitrine de poulet marinée aux fines herbes, tomates, bacon, laitue et vinaigrette ranch dans une tortilla roulée

Jambon cuit et fromage suisse sur pain kaiser avec moutarde au miel

Aubergines et courgettes rôties, salade romaine, tomates italiennes et dijonnaise à l'ail rôti sur pain bretzel

20,00 \$ (par personne)

Première classe

(1,5 sandwich par personne)

(Ajouter un supplément de 2,00 \$/personne pour passer à 2 sandwiches par personne.)

Rosbif avec fromage cheddar, laitue, tomates, oignons rouges et mayonnaise au raifort sur pain artisanal

Bacon, laitue, tomates, avocat et fromage provolone dans un sandwich roulé avec mayonnaise chipotle

Salade au poulet cajun, fromage bleu, oignons caramélisés, bacon, roquette et chutney épicé aux poivrons sur pain rond hawaïen sucré

Pain pita de blé garni de carottes, de concombres, d'olives, de tomates et de fromage feta, accompagné

d'une mayonnaise aux fines herbes

25,00 \$ (par personne)

Pour un repas chaud

(1,5 par personne, 3 sandwiches au choix)

(Ajouter un supplément de 2,00 \$/personne pour passer à 2 sandwiches par personne.)

- Bœuf salé sur petit pain bretzel avec fromage havarti et sauce moutarde au miel
- Sandwich Reuben classique sur pain de seigle
- Sandwich fondant au bœuf Philly, fromage havarti, poivrons et oignons sur petit pain bretzel
- Sandwich au porc effiloché barbecue sur pain kaiser
- Sandwich au fromage fondant sur pain multigrain
- Sandwich roulé composé d'un mélange de légumes grillés

25,00 \$ (par personne)

DEUX desserts au choix

(Ajouter un supplément de 3,00 \$ par personne pour tout dessert supplémentaire.)

- Petits gâteaux miniatures au chocolat Kahlúa et à la crème au beurre mangue-vanille
- Variété de petits gâteaux au fromage faits maison
- Assortiment de biscuits et de carrés au chocolat
- Bouchées de baklava
- Salade de fruits frais avec baies et feuilles de menthe

DÎNER CHAUD À L'ASSIETTE

Repas trois services comprenant l'entrée, le plat principal et le dessert. Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses.

Entrées

(UNE entrée au choix; ajouter un supplément de 4,00 \$ par personne pour toute entrée supplémentaire.)

- Soupe du jour du chef
- Salade César classique avec bacon, croûtons, parmesan, citron et vinaigrette crémeuse
- Raisins, avocats, oignons rouges émincés, pacanes, roquette et vinaigrette balsamique au miel
- Ananas, noix de Grenoble confites, fromage feta et feuilles de bébés épinards avec vinaigrette au vin blanc
- Fraises, amandes grillées, fromage de chèvre, laitue rouge et vinaigrette au basilic
- Salade Cobb (pommes en dés, canneberges, œufs, pacanes, fromage de chèvre, bacon) avec vinaigrette aux graines de pavot
- Tomates grillées lentement, moitiés de raisins, oignons rouges marinés à la framboise, mélange de légumes, vinaigrette à l'oignon et à la coriandre

Desserts

(UN dessert au choix)

- Tarte aux pacanes et au Jack Daniel's faite maison servie avec crème Chantilly
- Gâteau au fromage New York classique garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau au fromage aux petits fruits garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau forêt-noire
- Bol de fruits et de baies de la saison accompagné de crème Chantilly et de sucre à la cannelle
- Pyramide de crèmes brûlées au chocolat accompagnées de framboises et de crème à la menthe (supplément de 2,00 \$ par personne)

Plats principaux

(UN plat principal au choix; inclut les légumes et les féculents au choix du chef, un assortiment de petits pains et du beurre.)

- Suprême de poulet 5 onces au romarin et à l'ail avec sauce marinara aux épinards 22,00 \$ (par personne)
- Suprême de poulet 5 onces rôti au four avec sauce à la crème aux trois champignons (Paris, shiitake, portobello) 23,00 \$ (par personne)
- Escalopes de porc 4 onces aux pacanes et au miel avec beurre d'érable 24,00 \$ (par personne)
- Filet de saumon de l'Atlantique 4 onces mariné dans un mélange de jus d'orange et de citron et rôti dans une croûte croustillante aux agrumes et aux fines herbes 24,00 \$ (par personne)
- Filet de bœuf AAA 5 onces au poivre avec sauce aux grains de poivre 28,00 \$ (par personne)
- Filet de bœuf AAA 5 onces enrobé d'une croûte au parmesan et au raifort avec sauce demi-glace au vin rouge 29,00 \$ (par personne)
- Cannelloni (2) au fromage et aux épinards avec sauce marinara accompagnés de légumes en julienne sautés dans l'huile et le pesto 18,00 \$ (par personne)

BUFFET CHAUD DU SOIR

Tous les buffets du soir incluent le café fraîchement préparé, le café décaféiné et une sélection de thés.

Soirées italiennes

Soupe à l'italienne
Bâtonnets focaccia à l'ail et beurre à l'ail fouetté
Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
Salade agrémentée de bacon, d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
Assiette de crudités

Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
Poulet parmesan cuit au four
Calmars frits avec aïoli au citron
Lasagne aux légumes préparée à partir de pâtes won ton blanches
Courgettes et choux-fleurs rôtis
Pommes de terre grelots au parmesan et au poivre noir

Gâteau tiramisu
Fraises marinées au balsamique et à la menthe servies avec crème Chantilly
Biscuits craquelés au chocolat et biscuits italiens au beurre

38,00 \$ (par personne)

Saveurs de l'Inde

Soupe à la noix de coco et au curry
Pain naan en forme de larme et houmous au poivron rouge grillé
Salade Kachumber (salade traditionnelle au concombre et aux tomates)
Salade de carottes râpées épicée

Poulet indien aux tomates et à la coriandre
Rogan josh (agneau au curry)
Bœuf Palik
Samoussas cuits au four avec raïta
Steaks servis avec choux-fleurs au gingembre et au cumin
Riz biriani

Amrakhand (mousse de yogourt à la mangue)
Laddu à la noix de coco et biscuits nankhatai
Kaju Katli (fudge aux noix de cajou)

38,00 \$ (par personne)

SOUPER CHAUD À L'ASSIETTE

Repas trois services comprenant l'entrée, le plat principal et le dessert.

Entrée

(UNE entrée au choix)

(ajouter une entrée pour 5,00 \$ par personne)

- Soupe du jour du chef
- Crème aux tomates et au basilic accompagnée d'un mini-sandwich au fromage fondant
- Salade César classique
- Raisins, avocats, oignons rouges émincés, pacanes, roquette et vinaigrette balsamique au miel
- Ananas, noix de Grenoble confites, fromage feta et feuilles de bébés épinards avec vinaigrette au vin blanc
- Fraises, amandes grillées, fromage de chèvre, laitue rouge et vinaigrette au basilic
- Salade Cobb, pommes en dés, canneberges, œufs, pacanes, fromage de chèvre et bacon avec vinaigrette aux graines de pavot
- Tomates grillées lentement, moitiés de raisins, oignons rouges marinés à la framboise, mélange de légumes, vinaigrette à l'oignon et à la coriandre

Plats principaux du soir

(UN plat principal au choix; inclut les légumes et les féculents au choix du chef, un assortiment de petits pains et du beurre.)

- Suprême de poulet au romarin et à l'ail avec sauce marinara aux épinards 32,00 \$ (par personne)
- Suprême de poulet cuit au four avec chutney à la mangue et aux raisins secs 33,00 \$ (par personne)
- Suprême de poulet rôti au four avec sauce à la crème aux trois champignons (Paris, shiitake, portobello) 36,00 \$ (par personne)
- Escalopes de porc rôties à l'érable avec pommes aux raisins secs et à la cannelle 33,00 \$ (par personne)
- Escalopes de porc aux pacanes et au miel avec beurre d'érable 34,00 \$ (par personne)
- Filet de saumon de l'Atlantique mariné dans un mélange de jus d'orange et de citron et rôti dans une croûte croustillante aux agrumes et aux fines herbes 37,00 \$ (par personne)
- Tendre filet de tilapia sauté au beurre arrosé d'une sauce à la crème fleurette et accompagné d'abricots, de pacanes et de chair de crabe en morceaux 35,00 \$ (par personne)
- Filet de bœuf AAA 8 onces au poivre avec sauce aux grains de poivre 42,00 \$ (par personne)
- Filet de bœuf AAA 8 onces enrobé d'une croûte au parmesan et au raifort avec sauce demi-glace au vin rouge 44,00 \$ (par personne)

- Côte de bœuf désossée de 8 onces ou de 10 onces accompagnée d'un pudding Yorkshire avec gousses d'ail rôties dans une sauce demi-glace au vin rouge
 - 8 onces 37,00 \$ (par personne)
 - 10 onces 40,00 \$ (par personne)
- Carré d'agneau rôti enrobé de moutarde, figues rôties et mélasse de grenade 47,00 \$ (par personne)
- Pain de viande au bison et aux canneberges accompagné d'une sauce aux champignons chipotle 36,00 \$ (par personne)
- Cannelloni en sauce marinara au fromage et aux épinards avec légumes en julienne sautés dans l'huile et le pesto 31,00 \$ (par personne)

Desserts

(UN dessert au choix; servi avec café ou thé)

- Tarte aux pacanes et au Jack Daniel's faite maison servie avec crème Chantilly
- Gâteau au fromage New York classique garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau au fromage aux petits fruits garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau forêt-noire
- Bol de fruits et de baies de la saison accompagné de crème Chantilly et de sucre à la cannelle
- Pyramide de crèmes brûlées au chocolat accompagnées de framboises et de crème à la menthe +4,00 \$ (par personne)

Plats supplémentaires

- Côtelettes d'agneau avec figues rôties et mélasse de grenade +15,00 \$ (par personne)
- Pétoncles grillés au curry (3) avec confettis de maïs +12,00 \$ (par personne)
- Bouchées de crabe et de concombre avec salade de roquette aux agrumes +10,00 \$ (par personne)
- Martini de fruits de mer (calmars, crabe et pétoncles servis froids dans une sauce cocktail à la vodka et garnis d'une brochette de crevettes et d'olives) +14,00 \$ (par personne)
- Tranches de bacon confit à la bière (3) accompagnées d'un aioli à la sauce sriracha +6,00 \$ (par personne)
- Brochette de crevettes grillées à la lime et à la coriandre (4 crevettes) accompagnée d'un mélange de verdure avec vinaigrette à la coriandre et d'un aioli cannelle et orange +8,00 \$ (par personne)

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

COMPOSEZ VOTRE PROPRE BUFFET DU SOIR

Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et la soupe du jour du chef.

DEUX salades au choix

(Ajouter un supplément de 3,00 \$ par personne pour toute salade supplémentaire.)

- Salade César traditionnelle
- Salade d'été (mélange de légumes, segments de mandarine, oignons rouges émincés, fromage de chèvre, pacanes épicées et vinaigrette à la coriandre et à l'oignon rôti)
- Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
- Salade agrémentée de bacon confit, de tranches d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
- Salade mexicaine de quinoa à la lime
- Salade de chou mexicaine épicée
- Salade Kachumber (salade au concombre et aux tomates)
- Salade de carottes râpées épicée

TROIS plats au choix

(Ajouter un supplément de 4,00 \$ par personne pour tout plat supplémentaire.)

Inclut les légumes et les féculents au choix du chef.

- Poulet parmesan cuit au four
- Poulet indien aux tomates et à la coriandre
- Poitrine de poulet au miel épicée avec chipotle

- Bœuf bourguignon
- Bœuf rôti lentement avec bouillon à l'ail rôti
- Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
- Rogan josh (agneau au curry)
- Pâtes aux crevettes sucrées et épicées
- Saumon teriyaki avec sauce à la crème sriracha
- Tilapia grillé avec beurre au citron et aux câpres
- Mascarpone au citron, asperges, rotinis
- Cannelloni en sauce marinara au fromage et aux épinards avec légumes en julienne sautés dans l'huile et le pesto
- Casserole de maïs et de poivrons rôtis sur tortillas

DEUX desserts au choix

(Ajouter un supplément de 3,00 \$ par personne pour tout dessert supplémentaire.)

- Crumble aux pommes avec caramel, le tout servi chaud
- Mi-cuit au chocolat servi chaud avec baies macérées et crème fouettée
- Variété de petits gâteaux au fromage faits maison
- Assortiment de biscuits et de carrés au chocolat
- Salade de fruits frais avec baies et feuilles de menthe

38,00 \$ (par personne)

STATIONS DE DÉGUSTATION — NOS STATIONS DE DÉGUSTATION ONT ÉTÉ CONÇUES POUR AGRÉMENTER VOTRE BUFFET OU VOTRE RÉCEPTION

(minimum de 20 personnes)

Purées de pommes de terre dans un verre à martini

Purée de pommes de terre à l'ail rôti, purée de pommes de terre sucrée à l'érable et purée de pommes de terre avec la pelure à l'huile d'olive déposée à la cuillère dans un verre à martini

Choix de condiments : Chiffonnade de ciboulette fraîche, crème sure, bacon haché, salsa, fromage cheddar, tomates en dés et moutarde de Dijon

9,00 \$ (par personne)

Station de moules

(TROIS sauces au choix)

Sauce traditionnelle au vin blanc et à l'ail

Vodka et lime fraîche

Crème à la mangue et au curry et poireaux en julienne

Bacon et oignons avec morceaux de tomates

Pesto et crème

10,00 \$ (par personne)

Station de pâtes

Raviolis farcis de fromage, penne de blé entier, bouquets de spaghetti
Sauce marinara piquante, sauce au pesto, sauce à la crème au vin blanc
Poulet grillé, bœuf haché assaisonné, bacon
Champignons, poivrons doux, oignons, courgettes, fleurons de brocoli, olives noires et fromage parmesan
12,00 \$ (par personne)

Station de plats à découper

Côte de bœuf AAA
16,00 \$ (par personne)
Savoureux saumon de l'Atlantique frais à la Wellington
14,00 \$ (par personne)



Raviolis farcis de fromage, penne de blé entier, bouquets de spaghetti

Sauce marinara piquante, sauce au pesto, sauce à la crème au vin blanc
Poulet grillé, bœuf haché assaisonné, bacon
Champignons, poivrons doux, oignons, courgettes, fleurons de brocoli, olives noires et fromage parmesan

Station de la côte Est

Pétoncles, moules, palourdes, crevettes flambés au Pernod ou au brandy, au choix, et arrosés d'une riche sauce à la crème
Choix d'échalotes, de tomates, de champignons, de poireaux en julienne, de poivrons doux et de bacon haché
Baguette grillée et beurre
25,00 \$ (par personne)

SERVICE DE CANAPÉS

Canapés froids standards

- Bouchées de crabe et de concombre avec salade de roquette aux agrumes 22,00 \$ (par douzaine)
- Bouchées de salami caprese avec pesto 22,00 \$ (par douzaine)
- Tranches de bacon confit à la bière accompagnées d'un aioli à la sauce sriracha 22,00 \$ (par douzaine)
- Rondelle de pâte feuilletée avec tomates confites, fromage feta et un soupçon de pesto 22,00 \$ (par douzaine)

Canapés froids de luxe

- Chutney aux fraises, au vinaigre balsamique et au poivre noir avec bruschetta à la menthe et au fromage de chèvre 25,00 \$ (par douzaine)
- Pétoncles grillés au curry avec confettis de maïs 25,00 \$ (par douzaine)
- Martini de fruits de mer (calmars, crabe et pétoncles servis froids dans une sauce cocktail à la vodka et garnis d'une brochette de crevettes et d'olives) 25,00 \$ (par douzaine)
- Tendre saumon fumé servi sur pain de seigle sans croûte, accompagné de fromage de chèvre aux fines herbes, de câpres et d'un soupçon de zeste de citron 25,00 \$ (par douzaine)

Canapés chauds standards

- Mini-bœuf Wellington avec crème sure au raifort 22,00 \$ (par douzaine)
- Bouchées de poulet à la marocaine en pâte phyllo accompagnées d'une trempette sucrée au piment rouge 22,00 \$ (par douzaine)
- Couronne de figues et de fromage de chèvre avec mélasse de grenade 22,00 \$ (par douzaine)
- Mini-rouleaux de printemps aux légumes accompagnés d'une sauce sucrée au basilic et au piment rouge 22,00 \$ (par douzaine)

Canapés chauds de luxe

- Côtelettes d'agneau avec figues rôties et mélasse de grenade 25,00 \$ (par douzaine)
- Cuillères de tortilla épicée au chorizo avec crème sure à la tequila et à la lime 25,00 \$ (par douzaine)
- Brochettes de bifteck de flanc teriyaki 25,00 \$ (par douzaine)
- Brochettes de crevettes grillées à la lime et à la coriandre accompagnées d'un aioli cannelle et orange 25,00 \$ (par douzaine)
- Ailes de poulet avec sauce barbecue au miel 25,00 \$ (par douzaine)

RÉCEPTION

Pains et pâtes à tartiner

Pita grillé, croustilles de pita, pain ciabatta, pains plats, crostini à l'ail, légumes grillés, baba ghanouj, tartinade aux haricots, houmous au poivron rouge, tzatziki, tahini, tapenade aux olives Kalamata et tapenade aux artichauts, taboulé en salade, assiette d'antipasti, fromage feta, parmesan, laitue Iceberg, tomates italiennes, huile d'olive et vinaigre balsamique
7,00 \$ (par personne)

Bar à nachos

Chili au bœuf et à la dinde, haricots frits, sauce au fromage jalapeño, salsa, olives noires, piments jalapeños tranchés, crème sure, guacamole, croustilles pour nachos
8,00 \$ (par personne)

Bar à ailes et autres accompagnements

Ailes panées croustillantes, choix de sauces d'accompagnement, rondelles d'oignon, frites, céleris et carottes, salsa, sauce ranch et fromage bleu
8,00 \$ (par personne)

Bar à frites sublime

Frites préparées de deux façons, chili végétarien et chili au bœuf, sauce au fromage, bruschetta, miettes de bacon, crème sure, oignons verts, fromage feta, fromage Monterey Jack, fromage bleu, cheddar fort, piments jalapeños
9,00 \$ (par personne)

Bar à poutine

Frites maison fraîchement coupées, sauce à poutine traditionnelle, sauce suédoise, sauce chaude au fromage pour nachos, sauce poulet au beurre, fromage en grains, fromage bleu, fromage de chèvre, mozzarella, cheddar, porc effiloché, bacon, viande fumée hachée, steak Philly haché, champignons, oignons, piments de Cayenne, tomates en dés, crème sure
14,00 \$ (par personne)

Assiette de mets frits

Piments jalapeños, bâtonnets de mozzarella, calmars, ailes de poulet, choix de sauces
12,00 \$ (par personne)

Bar à coupes glacées

Quatre parfums de crème glacée, fondant au chocolat, caramel écossais, fraises et guimauves, morceaux d'ananas, perles de chocolat, noix de Grenoble, cerises, flocons de noix de coco, copeaux de chocolat
8,00 \$ (par personne)

Bar à fondue au chocolat

Fondant au chocolat liquide, gâteau pound cake en cubes, fraises, bananes, cantaloup, ananas, pommes
8,00 \$ (par personne)

Bar à maïs soufflé aromatisé

(TROIS au choix)
Blanc divin, fromage parmesan, babeurre et fines herbes, moutarde au miel, pesto crémeux, mangue et piment habanero, chocolat bavarois, sucre à la cannelle
5,00 \$ (par personne)

Pizza Delight 14 pouces

Garnitures au choix : pepperoni, saucisses, bacon, champignons, oignons, poivrons doux, olives, artichauts, légumes grillés
20,00 \$ (par pizza)

CARTE DES VINS ET BOISSONS

ROUGES

Bouteilles de 750 ml

- Peller Estates VQA, Canada — Cabernet merlot 26 \$
- Gato Negro, Chili — Cabernet sauvignon 27 \$
- Estrada Creek, Californie — Cabernet sauvignon 38 \$
- Kingston Estate, Australie-Méridionale — Shiraz 45 \$
- Trapiche Extravaganza, Argentine — Syrah-Malbec-Bonarda 46 \$
- Ménage à Trois, Californie — Zinfandel-merlot-cabernet sauvignon 49 \$
- Folonari, Italie — Valpolicella Ripasso 52 \$
- Errazuriz Max Reserva, Chili — Cabernet sauvignon 56 \$

BLANCS

Bouteilles de 750 ml

- Peller Estates VQA, Canada — Chardonnay 26 \$
- Bolla, Italie — Pinot Grigio 35 \$
- Trius, Canada — Sauvignon blanc 35 \$
- Relax, Allemagne — Riesling 36 \$
- Kingston Estate, Australie-Méridionale — Chardonnay 45 \$
- Ménage à Trois, Californie — Chardonnay-muscat-Chenin blanc 49 \$
- Villa Maria, Nouvelle-Zélande — Sauvignon blanc 49 \$

BULLES

Bouteilles de 750 ml

- Blu Giovello, Italie — Prosecco 42 \$

VINS DE GLACE

Bouteilles de 375 ml

- Peller Estates VQA, Canada — Vin de glace Vidal 25 \$

Si nous n'avons pas le vin que vous désirez, nous serons heureux de vous guider dans votre choix. Des frais additionnels pourraient s'appliquer.

PUNCH

(Un gallon convient pour environ 30 personnes)

- Punch aux fruits non alcoolisé 70 \$ (par gallon)
- Punch alcoolisé 140 \$ (par gallon)
- Punch à base de vin mousseux 150 \$ (par gallon)

BAR

(Les prix incluent les taxes, mais pas les frais de service.)

- Spiritueux d'une marque ordinaire 6 \$
- Spiritueux d'une marque de luxe 7 \$
- Verre de vin maison 7 \$
- Verre de vin importé 8 \$
- Bières canadiennes 5,50 \$
- Bières importées 6,50 \$

Jus, boissons gazeuses, eau en bouteille 3 \$

Pour des ventes nettes de consommations totalisant moins de 300 \$ par bar, des frais de barman de 40 \$ par heure et des frais de préparation de bar de 50 \$ s'appliquent.

MENU DU BAR POUR LA SUITE DE RÉCEPTION

Nous serons heureux de vous aider à préparer votre suite de réception.

Nos employés organiseront tout pour vous, afin que vous ayez une expérience inoubliable.

Jusqu'à 15 invités 45 \$


12 coupes à vin, 18 verres à bière/eau, un ensemble de sel et de poivre, un paquet de 25 serviettes de table, un verre rempli de pailles, une bouteille de sauce Tabasco, une bouteille de sauce Worcestershire, un seau et une pelle à glaçons, un tire-bouchon, un ouvre bouteille et un bol chacun de ce qui suit : tranches de citrons, tranches de limes, tranches d'oranges, cerises et olives.

De 16 à 30 invités 85 \$

24 coupes à vin, 36 verres à bière/eau, un ensemble de sel et de poivre, un paquet de 50 serviettes de table, un verre rempli de pailles, une bouteille de sauce Tabasco, une bouteille de sauce Worcestershire, un seau et une pelle à glaçons, un tire-bouchon, un ouvre bouteille, et un bol chacun de ce qui suit : tranches de citrons, tranches de limes, tranches d'oranges, cerises et olives.

Garnissez le bar de votre suite de réception à partir de notre sélection.

Spiritueux

Amaretto (bouteille de 750 ml) 115 \$
Rhum blanc Appleton (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Bailey's (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Gin Beefeater (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Gin Bombay Sapphire (bouteille de 1,14 l) 180 \$
Rhum épicé Captain Morgan (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Scotch Chivas (bouteille de 1,14 l) 180 \$
Cognac Courvoisier VS (bouteille de 750 ml) 170 \$
Crown Royal (bouteille de 1,14 l) 180 \$ 
Drambuie (bouteille de 750 ml) 130 \$
Rye Forty Creek (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Scotch Glenlivet — 12 ans (bouteille de 750 ml) 165 \$
Vodka Grey Goose (bouteille de 1,14 l) 200 \$
Scotch J & B (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Kahlua (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Vodka Skyy (bouteille de 1,14 l) 150 \$
Rye whisky Wisers' (bouteille de 1,14 l) 150 \$

Bières canadiennes

Budweiser
Bud Light
Canadian
Coors Light
Keith's Pale Ale
4,87 \$ (bouteille de 341 ml)

Bières importées

Corona
Heineken
Stella Artois
5,75 \$ (bouteille de 341 ml)

*Facturation des bouteilles ouvertes seulement.

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

GÂTEAUX MAISON

Choix de gâteaux de base

Gâteau décadent au chocolat
Gâteau aux carottes
Gâteau aux bananes et au rhum

Choix de glaçage

Vanille, Chocolat, Fromage à la crème
3,50 \$ (par personne)

Gâteaux spéciaux

Péché mignon au chocolat
avec une délicate mousse au chocolat comme glaçage

Red Velvet

avec crème au beurre à la vanille ou au chocolat, au choix

Gâteau éponge au citron

avec crème au beurre au citron

4,00 \$ (par personne)

Gâteaux thématiques personnalisés offerts sur demande. Les prix peuvent varier.

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

MENU BARBECUE (OFFERT DE MAI À SEPTEMBRE)

Variété de boissons gazeuses, thé glacé et limonade inclus.

Salades : veuillez en choisir deux

Salade César traditionnelle composée de laitue fraîche croquante, de croûtons, de miettes de bacon, de parmesan et de quartiers de citron
Salade de chou crémeuse barbecue
Salade de haricots noirs et de maïs
Salade de macaroni maison
Salade de melon d'eau, oignons rouges marinés émincés, feta et olives

Accompagnements — Féculent : veuillez en choisir un

Pommes de terre au four avec choix de garnitures : crème sure, ciboulette, miettes de bacon et cheddar râpé
Rondelles de patates douces cuites au four, badigeonnées de crème sure et de beurre d'érable

Accompagnements — Légume : veuillez en choisir un

Épi de maïs
Légumes grillés au choix du chef

Sur le grill : veuillez en choisir trois

Servis avec tous les accompagnements nécessaires pour en faire des plats parfaits
Hamburger végétarien
Hamburger au poulet

Hamburger au bœuf
Saucisses européennes
Saumon avec sauce douce chipotle

Desserts : veuillez en choisir trois

Salade de fruits frais
Gâteau à la mousse au chocolat
Gâteau à la mousse aux fraises
Gâteau aux carottes
Gâteau au fromage style New York et coulis de petits fruits
25,00 \$ (par personne)

Sur le grill — autres options

Filet de bœuf (8 oz) + 16 \$ (par personne)
Bifteck de faux-filet (10 oz) + 14 \$ (par personne)
Bifteck de contre-filet style New York (10 oz) + 12 \$ (par personne)
Côtes levées barbecue (demi-carré par personne) + 6 \$ (par personne)
Brochettes de crevettes à l'ail + 6 \$ (par personne)
Brochettes de pétoncles (3) bardées de bacon + 6 \$ (par personne)
Asperges grillées au vinaigre balsamique + 4 \$ (par personne)
Champignons portobello au beurre à l'ail + 3 \$ (par personne)

PAUSES CAFÉ

Obtenez du café Starbucks et des thés Tazo lors de toute pause café pour un supplément de 1,00 \$ (par personne, pour une période de trois heures).

Les essentiels de la pause

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés et pichets d'eau

2,50 \$ (par personne, par pause)

Service de rafraîchissements continu

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés et pichets d'eau

4,00 \$ (par personne)

Avant-midi : premier service à 8 h, deuxième service à 10 h

Après-midi : premier service à 13 h, deuxième service à 15 h

(Le service suivra cet horaire à moins d'avis contraire.)

Les indispensables du matin

(TROIS au choix)

Mini-croissants, Mini-muffins, Mini-danoises, Pain rond au citron, Pain aux bananes, Brioches à la cannelle
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

8,00 \$ (par personne)

Le matinal de luxe

(TROIS au choix)

Mini-croissants, Mini-muffins, Mini-danoises, Pain rond au citron, Pain aux bananes, Brioches à la cannelle
Fruits frais de saison tranchés, Fruits de saison entiers
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

10,00 \$ (par personne)

Pause du matin supérieure

Caffè Verona® de Starbucks fraîchement préparé (régulier et décaféiné), choix de thés, sélection de thés Tazo, boissons gazeuses variées et pichets d'eau
Croissants, muffins et pâtisseries danoises miniatures, fruits frais en tranches, yogourts garnis de fruits et de granola

15,00 \$ (par personne)

Nouveau départ

Bar à parfait au yogourt à faire soi-même (coupes de yogourt individuelles avec garnitures)

Fruits frais tranchés de saison

Barres de céréales faites maison trempées dans le chocolat

Eau fraîche aromatisée aux fruits

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

16,00 \$ (par personne)

Les indispensables de l'après-midi

Biscuits fraîchement sortis du four

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

8,00 \$ (par personne)

Pause de l'après-midi de luxe

Biscuits fraîchement sortis du four, crudités

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

10,00 \$ (par personne)

Pause de l'après-midi supérieure

Caffè Verona® de Starbucks fraîchement préparé (régulier et décaféiné), choix de thés, sélection de thés Tazo, boissons gazeuses variées et pichets d'eau
Biscuits fraîchement sortis du four, plateau de fromages de la région accompagnés de fruits séchés et de craquelins, crudités et trempette

15,00 \$ (par personne)

Explosion de petits gâteaux

Assortiment de petits gâteaux miniatures

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

9,00 \$ (par personne)

Croustilles et trempette

Assortiment de croustilles cuites à la marmite

Trempette ranch et sauce chili sucrée thaïe aux poivrons rouges

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

7,00 \$ (par personne)

Il est branché d'être un CARRÉ

Assortiment de carrés décadents :
carrés au chocolat, carrés au riz soufflé, barres de citron,
crumbles, carrés aux dattes, fruits entiers
Lait au chocolat, lait écrémé et lait 2 %
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de
thés et de boissons gazeuses et pichets d'eau
10,00 \$ (par personne)

Pour un regain d'énergie

Brioche, assortiment de gâteaux pound cake, grains de
café espresso enrobés de chocolat
Boissons énergisantes en cannette, Powerade
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de
thés et de boissons gazeuses et pichets d'eau
15,00 \$ (par personne)

Pour les friands de sucreries en fin d'après-midi

Réglisses rouges et noires, boules maltées, baies en
gélatine, assortiment de friandises individuelles, barres
Tootsie Roll, bonbons M&M's saveur originale et aux
arachides, bonbons surs à la gélatine, assortiment de
bonbons à la gelée, gommes au vin
Flotteurs à la racinette
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de
thés et de boissons gazeuses et pichets d'eau
15,00 \$ (par personne)

Pauses café – à la carte

Boisson gazeuse (cannette 355 ml) 2,25 \$/unité
Bouteille d'eau (350 ml) 2,00 \$/unité
Bouteille d'eau minérale (330 ml) 2,50 \$/unité
Café (pour 10 personnes) 14,00 \$/thermos
Café (pour 20 personnes) 25,00 \$/thermos
Café Starbucks (pour 10 personnes) 20,00 \$/thermos
Café Starbucks (pour 20 personnes) 32,00 \$/thermos
Parfait au yogourt et aux petits fruits 4,00 \$/unité
Assortiment de biscuits fraîchement sortis du four
16,00 \$/douzaine
Assortiment de carrés de pâtisserie et de tartelettes
19,00 \$/douzaine
Assortiment de petits gâteaux miniatures
20,00 \$/douzaine
Assortiment de petits gâteaux 24,00 \$/douzaine
Barre de céréales énergisante 3,25 \$/unité
Sac de croustilles nature et barbecue (32 g) 2,50 \$/unité
Mélange jet set style pub (bol de 8 onces) *contient des
noix 9,00 \$/bol
Assiette de crudités avec trempette (10 personnes)
25,00 \$/assiette
Plateau de fromages artisanaux de la région servi avec
raisins, fruits séchés et craquelins (10 personnes)
95,00 \$/plateau
Fromages canadiens en tranches et en cubes
(10 personnes) 65,00 \$/assiette
Lait (200 ml) 2,50 \$/unité
Lait au chocolat (200 ml) 2,75 \$/unité
Powerade (591 ml) 3,50 \$/unité
Brioche à la cannelle 22,00 \$/douzaine
Pain au citron (12 personnes) 18,00 \$/pain
Pain aux bananes (12 personnes) 18,00 \$/pain
Kabob de fruits servi avec du yogourt 3,50 \$/unité
Assiette de fruits frais tranchés (10 personnes)
35,00 \$/assiette
Boisson fouettée aux fruits frais (12 oz) 6,00 \$/unité

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

MENU BOÎTE À LUNCH

Sandwichs : deux par personne

Veillez faire deux choix :

- Roulé au poulet César
- Sandwich ou roulé au jambon et fromage suisse
- Sandwich ou roulé à la dinde et cheddar
- Sandwich aux œufs, pain blanc (végétarien)
- Sandwich au thon, pain brun
- Sandwich au rôti de bœuf et havarti, pain blanc ou pain brun
- Sandwich aux légumes grillés (végétarien)

Bol de salade : un par personne

Veillez faire un choix :

- Salade de pâtes fraîches
- Salade de chou
- Crudités et trempette

Féculent et fromage

Un de chacun par personne :

Choix de croustilles (un sac)

Cheddar Black Diamond (un morceau)

Dessert

Servi avec le choix de dessert du chef

Pomme (un morceau)

Banane (un morceau)

Boisson

Une de chacune par personne

Un choix de boisson sera offert au moment de la collecte de la commande :

- Bouteilles de jus
- Boissons gazeuses, diètes ou traditionnelles
- Bouteilles d'eau

22,00 \$ (par personne)

MENU DU PUB JET SET

Plateau de houmous

Croustilles de pita et crudités

50,00 \$ par plateau (pour environ 10 personnes)

Plateau de crudités

35,00 \$ par plateau (pour environ 10 personnes)

Plateau trio de fromages

Craquelins, pain, fruits frais et séchés

75,00 \$ par plateau (pour environ 10 personnes)

Plateau de bouchées Jet Set

Bouchées variées (cheddar et piments jalapeño)

50,00 \$ par plateau (pour environ 10 personnes)

Ailes de poulet classiques

Choix de sauce ranch, barbecue ou piquante

95,00 \$ (pour 10 douzaines = 120 ailes)

Plateau de mini-burgers Jet Set

Brioche façon bretzel, galettes de bœuf, oignons rouges, laitue, tomate, piment chipotle, coriandre et mayonnaise

65,00 \$ (pour 20 mini-burgers)

Plateau de nachos macho

Tout garni

30,00 \$ par plateau (pour environ 10 personnes)

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

BUFFET DE NOËL (OFFERT EN NOVEMBRE ET EN DÉCEMBRE)

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, petits pains, beurre et pichets d'eau glacée inclus.

Sélection de salads

Salade jardinière et vinaigrette maison

Salade César traditionnelle

Salade de pommes de terre aux oignons verts avec bacon croustillant

Salade festive de farfalles

Crudités accompagnées d'une trempette ranch

Sélection de mets chauds

Salade jardinière et vinaigrette maison

Salade César traditionnelle

Salade de pommes de terre aux oignons verts avec bacon croustillant

Salade festive de farfalles

Crudités accompagnées d'une trempette ranch

Sélection de desserts assortis

Croustade aux canneberges et aux pommes (servie chaude)

Tarte à la citrouille

Forêt-noire

Assortiment de carrés de pâtisserie

Salade de fruits

33,00 \$ 

OPTIONS — DES ACCOMPAGNEMENTS POUR VOTRE BUFFET DE NOËL

Plateau de cubes de fromage et de grappes de raisin

+ 3,00 \$ par personne

Choux de Bruxelles frits

+ 2,00 \$ par personne

Salade Waldorf crémeuse classique

+ 2,00 \$ par personne

Jambon piqué de clous de girofle en cuisson lente

+ 4,00 \$ par personne

Saumon en croûte de pain d'épices

+ 6,00 \$ par personne

Remplacez le rôti de bœuf au jus par des côtes de bœuf au jus

+ 9,00 \$ par personne