



BUFFET FROID

Le goûter 19,00\$/pers

(Crudités, cheddar-raisins, 2 sortes de sandwichs (4 mcx), 2 salades, desserts)

Le personnalisé (selon votre budget et vos goûts)

Salades (3,25\$/pers./sorte supplémentaire)

La César maison

La salade mexicaine (couscous perlé, tomates, maïs, avocat, lime, coriandre, nachos)

Grecque (tomates, concombre, oignons rouges, féta, menthe lime et huile olive)

Légumineuses, (légumes craquants, suprêmes orange et vinaigrette balsamique)

Chou et pommes crémeuse

Pennes à la provençale, olives et féta

Waldurf (poires, céleri, bocconcini, noix, canneberges)

La roquette (roquette, dattes, bocconcini, tortilla frit et graines de citrouille, vinaigrette citronnée)

La printannière (Asperges, tomates cerise, basilic, bacon et orzo)

Sandwichs (3,50\$/pers. /2mcx supplémentaires)

Ciabiatta de smoked meat, chou et cornichons

La végétarienne (salade, tomates, avocats, carottes râpées, humus maison et luzerne, mozzarella fraîche sur pain plat)

Traditionnel pain tranché aux œufs et relish maison

Tortilla de poulet, cheddar fumé, cornichons et roquette

Baguette méditerranéenne (légumes grillés, dinde fumée, suisse)

Croissant jambon, fromage, laitue, tomate, Mayo piquante

Petit pain Rôti de porc, mayo au miel et tomates séchées

Pain naan poulet BLT

Buns au jambon

Plateaux (3.50\$/pers./plateau supplémentaire)

Œufs mimosa

Fromage cheddar et raisins

Charcuteries et olives

Crudités et trempette

Rillettes maison, croûtons et cornichons

Mini-brochette de bocconcini variées (melon, proscuitto, tomates, olives)

Pizza froide aux tomates/oignons caramélisés

Desserts (2.75\$/pers./2mcx) Gourmandises sucrées variées

Couverts jetables 1,00\$/pers