



## ***Buffet chaud du temps des fêtes 2021***

*La bouquetière de crudités et trempette  
Trois choix de salades selon votre sélection (voir la liste)  
Tourtière maison ou tourte aux trois viandes à la bière brune  
Deux choix de plat principal selon votre choix (voir la sélection)  
Assortiment de légumes  
Pommes de terre grelots assaisonnées ou gratin de pommes de terre  
Plateau de terrine, rillettes maison et cretons  
Pain du boulanger et beurre  
Desserts assortis du pâtissier & Bûche de Noël  
Café, thé ou tisane*

### ***Sélection de plat principal (2 choix)***

*Ragoût de pattes de cochon et boulettes  
Roulade de dinde et canneberges  
Bonbon de porc caramélisé Rub BBQ  
Pilon de volaille, sauce aigre douce  
Méli mélo de volaille grillée, citron vert, miel et coriandre  
Médaille de porc grillé au chimichurri  
Coq au porc et bacon  
Mijoté de viandes sauvages aux abricots et prunes  
Rosette de boeuf aux légumes grillés  
Boeuf à la bourguignonne  
Boeuf à la bière brune  
Rosbif au jus avec supplément de (4,95\$/pers.)*

*35,95\$ par personne (groupe 25 pers. et plus), 32,00\$ par personne (groupe 40 pers. et plus)  
Vous pouvez ajouter un troisième plat chaud (item régulier) pour un supplément de 8,95\$ par personne.*

- \* Nappes jetable pour table de buffet et serviettes de table sont inclus, ainsi que la vaisselle et les ustensiles jetables.*
- \* Veuillez ajouter un supplément de 2,95\$ par pers. pour la vaisselle rigide et ustensiles rigides (verrerie non incluse) et frais supplémentaires pour de jolies nappes en tissus.*
- \* Frais additionnels, s'il y a lieu, pour le service lors de repas. Des frais de déplacement ou de kilométagage peuvent être applicable selon le lieu de l'événement. Personnel de service pour un minimum de 4 heures facturables. serveur (se) ou cuisinier: 30,95\$ / hre*
- \* Afin de vous offrir un meilleur service, veuillez réserver à l'avance.*
- \* Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement.*
- \* Frais de livraison et taxes en sus*