



Le buffet chaud “Temps des fêtes”

La bouquetière de crudités & 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 terrines, rillettes maison & cretons

Pain du boulanger & beurre

Desserts assortis du pâtissier & Bûche de Noël

Café, thé ou tisane

Sélection de plat principal (2 choix)

Ragoût de pattes de cochon & boulettes

Roulade de dinde & canneberges

Bonbon de porc caramélisé Rub BBQ

Pilon de volaille, sauce aigre-douce

Méli mélo de volaille grillée, citron vert, miel & coriandre

Médailon de porc grillé aux pommes & sauce caramel

Coq au porc & bacon

Mijoté de viandes sauvages aux abricots & 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 pers. (groupe 40 pers. et plus)

- * Vous pouvez ajouter un 3e plat chaud pour un supplément de 8,95\$/pers.
- * Nappe jetable pour la table de buffet, serviettes de table en papier sont incluses ainsi que
- * la vaisselle jetable et les ustensiles jetables. (biodégradable disponible)
- * Veuillez ajouter un supplément de 3,95\$ par pers. pour la vaisselle rigide et ustensiles rigides
- * (verrerie non incluse, mais possible en location).
- * Possibilité de faire la location de nappes en tissus et de serviettes de table en tissus.
- * Possibilité de frais additionnels pour du personnel de service. Minimum 4h facturables.
- * Frais de déplacements ou de kilométrage peuvent être applicables pour les employés.
- * Frais de livraison et taxes en sus.
- * Les menus ainsi que les prix sont sujets à changements sans préavis.