



819 820-7727

Buffet chaud Suprême

Notre buffet comprend :

*Crudités et trempette
4 salades selon votre préférence (p. 2)
Combinaison de (2) plats chauds
Légumes du moment
Féculent
Petits pains et beurre
Desserts " La sélection du maître pâtissier"
Café, thé ou infusion*

*Un féculent de votre sélection:
Riz neuf grains au pesto
Pommes de terre duchesse
Pommes de terre grelot aux fines herbes
Pommes de terre au four
Gratin dauphinois*

SUGGESTION DE VOLAILLE:

*Aiguillette de volaille à la forestière aux cinq poivres
Émincé de volaille au curry, brocoli & gingembre
Sauté de volaille à la jardinière & sauce thaïlandaise
Fricassée de volaille aux demoiselles des mers (crevettes)
Cuissot de volaille à saveur teriyaki & gingembre
Cuissot de volaille de grain parfumé à la sauce aigre-douce
Cuisse de volaille de grain au pesto & tomates séchées
Cuisse de volaille aux fines herbes
Ballotin de volaille au concassé de tomates confites & parmesan
Suprême de volaille laqué au miel et ail grillé
Suprême de volaille aux mangues et sauté d'oignons rouges
Suprême de volaille aux asperges & fleurs de brocoli
Cuisse de canard laqué à l'orange
Cuisse de canard confit au citron
Braisé de cuisse de canard aux canneberges & abricots*

*supp.3,25\$
supp.3,25\$
supp.3,25\$*

SUGGESTION DE BOEUF:

*Émincé de boeuf fraîcheur aux poivrons rouges
Sauté de boeuf à la thaï & jardinière de légumes
Braisé de boeuf au basilic & légumes du maraîcher
Rosbif avec sauce bordelaise*

Voir page suivante...



819 820-7727

Buffet chaud Suprême (suite)

SUGGESTION DE PORC:

Émincé de porc & raisins confits
Émincé de porc au gingembre & jardinière de légumes
Braisé de porc aux mangues & saveur thaï
Braisé de porc à saveur aigre douce & gingembre
Rôti de porc dans son jus
Rôti de porc à la saveur de pomme

SUGGESTION DE VEAU:

Blanquette de veau au fondant de carottes & fines herbes *supp. 4,95\$*
Sauté de veau à la provençale *supp. 4,95\$*

VARIÉTÉ DE SALADES:

<i>Salade de chou rouge crémeuse</i>	<i>Salade de pois chiches aux pommes</i>
<i>Salade de pommes de terre paysanne</i>	<i>Salade de pâtes aux haricots rouges, tomates séchées et vinaigre balsamique</i>
<i>Salade de pâtes traditionnelles</i>	<i>Salade de pâtes, pesto maison</i>
<i>Salade de carottes et raisins</i>	<i>Salade de taboulé</i>
<i>Salade de riz crémeuse à l'aneth</i>	<i>Salade de tomates et concombres</i>
<i>Salade couscous aux légumes & raisins</i>	<i>Salade Waldorf</i>
<i>Salade andalouse</i>	<i>Salade d'orge au concassé de féta & olives noires</i>
<i>Salade de riz, pommes et curry</i>	
<i>Salade de maïs à la sicilienne</i>	
<i>Salade de pois chiches et petits légumes</i>	
<i>Salade de légumineuses à saveur de mangue</i>	

Prix du couvert pour groupe de 40 personnes adultes minimum: 35,95\$/pers.

Le supplément pour certains plats sera ajouté au prix par personne.

- * 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.
- * Sous réserve de modifications de prix.

4218, Boul. Bourque, Sherbrooke (Québec) J1L 1W6
Tél: (819) 820-7727 Fax: (819) 820-1257 Sans frais: 1 877 864-9110
Courriel: lepoivronrouge @videotron.ca