



Menus d'affaires – Buffets froids (page 1)

Commande minimale : 100,00 \$ - Les prix sont indiqués par personne.
Ils sont en vigueur à compter du 8 mars 2010 et sont modifiables sans préavis.

○ REPAS EXPRESS

Buffet : 12,75 \$
Boîte à lunch : 14,25 \$

○ REPAS FROID 1

Buffet : 13,75 \$
Boîte à lunch : 15,25 \$

- Entrée : 1 choix
- Sandwichs : 2 choix
- Salade : 1 choix
- Fromage à pâte ferme
- Dessert

- Entrée : 1 choix
- Sandwichs et salades > une de ces 3 options :
 1. 3 sandwichs + 1 salade
 2. 2 sandwichs + 2 salades
 3. 1 sandwich + assiette Parisienne + 1 salade
- Fromage à pâte ferme
- Dessert

○ REPAS FROID 2

Buffet : 16,50 \$
Assiette ou boîte à lunch : 18,25 \$

○ REPAS FROID 3

Buffet : 19,25 \$
Assiette ou boîte à lunch : 21,50 \$

- Entrée : 1 choix
- Plat principal : 1 choix
- Sandwichs : 1 choix
- Salades : 2 choix
- Fromages assortis
- Dessert

- Entrée : 2 choix
- Plat principal : 1 choix
- Sandwichs : 1 choix
- Salades : 2 choix
- Fromages assortis
- Dessert

Pour tout buffet de 10 personnes ou plus (Express & n°1) : vous pouvez ajouter 1 choix de salade (ne s'applique pas aux boîtes à lunch)

Pour tout buffet de 25 personnes ou plus (n° 2 & n° 3) : vous pouvez ajouter 1 choix de salade (ne s'applique pas aux boîtes à lunch)

Pour tout buffet de 50 personnes ou plus (Express, n° 1, 2 & 3) : vous pouvez ajouter 2 choix de salade (ne s'applique pas aux boîtes à lunch)

Menus d'affaires – Buffets froids (page 2)

Choix pour tous les repas froids, assiettes & boîtes à lunch : Express, N° 1, 2 & 3

ENTRÉES OU HORS D'ŒUVRES

- Crudités et trempette (avec ou sans asperges en saison)
- Œufs Mimosa
- Pizza maison ou quiche du jour
- Mini rouleaux impériaux avec sauce

SANDWICHES TRADITIONNELS

- Les traditionnels assortis (thon, œuf, poulet, jambon sur pain tranché)
- Les traditionnels de luxe (viandes froides assorties sur pain tranché)
- Les sandwichs roulés assortis
- Petits croissants au jambon et fromage (ou dinde fumée)

SANDWICHES DE FANTAISIE

- Baguettes garnies (viandes)
- Pains Kaiser garnis (viandes)
- Ciabatta garnis (viandes)
- Panini au jambon & fromage
- Panini au poulet & pesto
- Pains à salade farcis variés
- Pains Kaiser garnis à la salade de thon
- Wraps (tortillas) au poulet et légumes
- Wraps (tortillas) à la salade de crabe et goberge
- Quesadillas (poulet ou bœuf)

- Sur commande : sandwichs, wraps, paninis végétariens

PLAT PRINCIPAL

- Assiette Parisienne (charcuteries, rôti de bœuf froid, pâtés et terrines)

SALADES DE LÉGUMES

- Brocoli et chou-fleur (vinaigrette)
- Carottes râpées, raisins avec ou sans pamplemousse (vinaigrette)
- Céleri rémoulade (mayonnaise & moutarde)
- Haricots verts et/ou jaunes (vinaigrette)
- Betteraves (vinaigrette)
- Légumineuses (vinaigrette)
- Lentilles vertes du Puy (vinaigrette)
- Salade du Marché (vinaigrette) ... légumes selon les saisons
- Tomates & concombres (vinaigrette)
- Salade «à la Grecque» (vinaigrette)
- Verte (vinaigrette à part)

SALADES DE FÉCULENTS

- Couscous style taboulé (huile d'olive et citron)
- Nouilles à l'Orientale
- Pâtes au jambon et légumes (mayonnaise)
- Pâtes au pesto rouge
- Pommes de terre (mayonnaise)
- Pommes de terre et jambon (vinaigrette & moutarde de Meaux)
- Riz et légumes (vinaigrette)

FROMAGES

- Cheddar doux (blanc & jaune)
- Cheddar, Havarti, Oka en tranches (supplément de 1,25\$)

DESSERTS

- Pâtisseries miniatures assorties
- Tartelettes aux fruits de saison et chocolat
- Tartelettes aux fruits et crème d'amande
- Fruits frais tranchés
- Salade de fruits frais, avec biscuits secs

Voyez la page suivante pour un plus grand choix pour les repas n° 2 et n° 3



Menus d'affaires – Buffets froids (page 3)

**Choix pour les repas froids, assiettes & boîtes à lunch : N° 2 & 3 exclusivement
(supplément de 1\$ ou plus par personne pour les autres repas)**

ENTRÉES OU HORS D'ŒUVRES

- Tomates cerises et concombres farcis
- Melon au prosciutto
- Crudités et crevettes avec trempette
- Assiette de saumon fumé, biscottes, fromage crème
- Asperges vertes vinaigrette

SANDWICHES DE FANTAISIE

- Bagels sésame au saumon fumé, fromage en crème
- Baguettes ou pain Kaiser au saumon fumé, crème sûre
- Petits croissants au prosciutto et brie

PLATS PRINCIPAUX

- Plateau de viandes froides (blanc de poulet grillé, rôti de porc, rôti de bœuf)
- Suprême de volaille avec salsa aux fruits
- Filet de saumon frais, mayonnaise légère à l'aneth
- Filet mignon de porc aux pommes, sauce moutarde
- Magret de canard et sa compote d'oignons (suppl. 3,50 \$)
- Filet mignon de bœuf et les trois moutardes (suppl. 5,00 \$)

DIVERS (PEUVENT REMPLACER DES CHOIX DE SANDWICHES)

- Tarte à l'oignon
- Mini rouleaux impériaux avec sauce

SALADES DE LÉGUMES

- Cœurs de palmiers et poivrons (vinaigrette)
- Cœurs d'artichauts et tomates (vinaigrette classique ou crémeuse)
- Champignons (vinaigrette)
- Salade César (romaine, bacon, croûtons)
- Panachée (laitue, cresson, endive, trévisse ou jeunes pousses)
- Asperges (vinaigrette)

SALADES DE FÉCULENTS

- Riz aux crevettes (vinaigrette)
- Coquilles aux crevettes (mayonnaise)

FROMAGES

- Choix de Brie, Saint-André, Oka classique, Chèvre affiné
- Autres fromages sur demande spéciale (supplément)

DESSERTS

- Tartelettes au citron (sur commande seulement)
- Tartes aux fruits & gâteaux divers
- Brochettes de fruits au chocolat, biscuits secs