

## Buffet chaud (dîner)

### Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds

Marinades

Salade César et ses croûtons

Une Salade au choix du chef :

- ∞ Salade de légumineuses aux tomates, maïs et coriandre, vinaigrette au feta
- ∞ Salade de petits pois, concombres et pommes vertes, vinaigrette au gingembre et citron
- ∞ Salade d'orzo aux légumes, feta en cubes et pesto
- ∞ Salade de pommes de terre, céleris, fenouil, oignons verts à la dijonnaise

Pommes de terre à la grecque ou couscous aux tomates séchées, échalotes vertes, zucchini, carottes et chipotle

Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

### Nos plats de résistances

- ∞ Rotini sauce aux tomates, épinards et mascarpone
- ∞ Penne sauce rosé au fromage de chèvre, olives noires et poivrons
- ∞ Gemili poulet, bacon et pesto
- ∞ Casserole de penne au fromage et jambon
- ∞ Poitrine de poulet aux figues, oignons et vin blanc
- ∞ Sauté de bœuf, poivrons, oignons, carottes, soya et sésame
- ∞ Mignon de porc laqué à l'orange et romarin
- ∞ Pavé de saumon sauce crème à la lime

### Nos desserts

Plateau de pâtisseries et salade de fruits

Café, thé & infusion

|   |       |
|---|-------|
| 1 choix de pâte                             | 20 \$ |
| 1 choix de plats de résistances et une pâte | 22 \$ |
| 2 choix de plats de résistances et une pâte | 25 \$ |

*Préparé pour un minimum de 40 personnes sauf pour le 1 choix (minimum 25 personnes)*

*\* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne*

*\* Taxes & service non inclus*