BUFFET CHAUD

Avec service ou en livraison.
Menu pour 10 personnes minimum. En livraison et 20 personnes minimum avec service disponible.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
1 choix de plat principal
1 poêlée de légumes
1 choix d'accompagnement
1 choix de dessert
Pain, beurre, crudités & trempette
Matériel jetable, au besoin (extra de 1 $ par personne)

Tarif : 35 $ par personne
Enfant 0 à 5 ans : gratuit | **6 à 12 ans** : 50 % du prix de bas
Équipe sur place : 100 $ par tranche de 20 personnes
Vaisselle de porcelaine : 3,50 $ par pers. (couvert complet)
Verre à vin : 0,50 $ par personne (au besoin)
Frais de transport : Voir fiche de transport sur le site Web
Joliette : 10 $
Taxes en sus

En livraison?

Pour une question de fraicheur et de qualité, en livraison, le tout est livré froid avec indication et explication pour réchauffer les plats. Nous fournissons tous les plats allant au four.

Pour un menu végétarien ou sans gluten

Il est possible de prendre le menu séléctionné et de simplement modifier les éléments problématiques du plat. Vous pouvez aussi vous référer au menu végétarien/sans gluten sur le site Web.

MISES EN BOUCHE – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 mises en bouche. | Extra de 3 $ par personne.

1. **Brochette de tomate et bocconcini**
Chorizo piquant

2. **Mousse de volaille à la confiture de bleuet**
Croquant de bacon à l'érable & biscottes maison

3. **Crostini de canard confit avec pommes sautées à la bière et au miel**
Ciboulette & petites pousses

4. **Rillette de saumon fumé à l'érable** – COUP DE CŒUR –
Chip maison au paprika doux

5. **Terrine wapiti | faisan**
Croûtons maison, raisin rouge & petits oignons confits

6. **Saucisse érable et bacon**
Fromage halloumi & prosciutto

7. **Asian meatballs, sauce teriyaki, oignon vert, coriandre & lime**
Sauce hoisin au miel, sriracha & sésame blanche

8. **Mini brie fondant, miel et amande**
Lardons caramélisés à la bière & pommes poêlées

9. **Concombre farci d'un tartare végétarien**

BUFFET CHAUD

SALADES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 salades. | Extra 2,50 $ par personne.

1. **Mesclun, bacon, fruits rouges et parmesan frais**
Croûton maison, pacanes & émulsion de balsamique

2. **César façon le Local Traiteur**
Parmesan, croûtons à l'ail, câpres frites & bacon artisanal

3. **Salade de choux aux épices Malin César**

4. **Pommes de terre du Québec**
Oignons verts, charcuteries & mayo au paprika

5. **Salade de pâtes**
Pasta, tomate cerise, viande fumée, herbe & mayo épicée

6. **Couscous canneberges et légumineuses** – CHOIX SANTÉ –
Laissez-vous surprendre!

7. **Tomates colorées et artichaut grillé**
Basilic frais, zeste d'agrume, féta & crème sûre au citron

8. **Orzo à l'italienne**
Pesto de tomates séchées, julienne de chorizo & légumes verts

9. **Roquette**
Fraises, pommes vertes, oignons rouges & vinaigrette balsamique et framboises

PLATS PRINCIPAUX – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire à votre menu. | Extra 4 $ par personne.

1. **Poitrine de poulet effilochée et pommes poêlées**
Sauce à la crème et au vin blanc & feuilleté maison

2. **Rôti de côte de bœuf** – AVEC SERVICE – **(extra 2 $ par personne)**
Sauce au jus (tranché devant les invités)

3. **Joue de porc braisée sauce crémeuse** – COUP DE CŒUR
Épices maison, bacon & herbes fraîches minute

4. **Steak de poulet 7 oz moutarde et érable**
Sauce demi-glace

5. **Filet mignon de porc, salsa de pommes caramélisées et fromage brie fondant**
Sauce poivre & cognac

BUFFET CHAUD

PLATS PRINCIPAUX (suite)

6. Fesse de bœuf braisé à la bière Bock de Joliette
Bœuf effiloché, champignons sauvages sautés au beurre & sauce au fond de veau

7. Baluchon de rôti de porcelet braisé et poireau fondant
Oignons caramélisés au jus de veau

8. Veggie aubergine farcie
Orzo au pesto de basilic, gratin de fromage fort & caramel balsamique

9. Filets de poulet à la grecque
Sauce à l'ail & julienne de poivron et oignon rouge. Servi avec pain naan

10. Carré de porc grillé et mariné
Miel, cajun & chimichurri maison

11. Pavé de saumon laqué à l'orange et sésame grillé
Salsa exotique & sauce crémeuse à l'aneth

12. Osso bucco de porc mijoté 8 h
Sauce tomate de grand-maman, chimichurri et copeaux de parmesan minute

13. Cannelloni farcis aux fromages
Sauce rosée, basilic, vin blanc & parmesan frais

14. Ribs à la bière rousse
Sauce pomme, BBQ & cajun

15. Brochette de mignon de bœuf (extra 3,50 $ par personne)
Fromage halloumi & chimichurri maison

16. Cuisse de canard confit (extra de 2,50 $ par personne)
Petits pois au gras de canard & prosciutto salé, sauce au rhum brun épicé

LES PETITS LUXES – Facultatif –

- **Plateau de charcuteries, fromages fins, raisins rouges et craquelins** | 6 $/pers.
- **Ajout d'un potage (crème de légumes grillés) et garniture** | 4 $/pers.

BUFFET CHAUD

ACCOMPAGNEMENTS – 1 choix + légumes

1. **Purée de pommes de terre**
Ail confit, bacon & oignons verts

2. **Purée de patate douce rôtie**

3. **Pommes de terre grelots au gras de canard**
Thym frais & romarin

4. **Patate au four classique**
Sauce à l'ail confit & bacon fumé, assaisonnement secret

5. **Riz frit brun aux parfums de fines herbes**
Zeste de lime & persil

DESSERT – 1 choix

1. **Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc**
Écorce de citrons confits, fruits frais et mousse à la vanille

2. **Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel dulce de leche & pacanes**
Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

3. **Mousse choco/caramel**
Chocolat blanc, crumble maison & fruits rouges

4. **Brownie au chocolat**
Caramel au rhum brun & petits fruits

5. **Gâteau au fromage et biscuit OREO**
Caramel salé

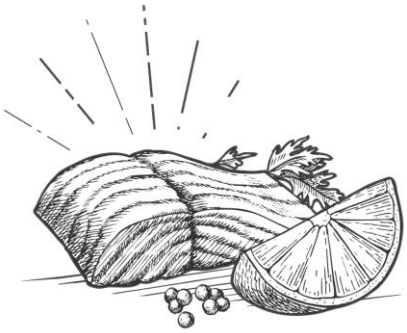
LOCATION DISPONIBLE

Demandez-nous une soumission pour les tarifs ou voir la feuille de location sur le site Web.

Informations à fournir pour la réservation

- Choix du menu
- Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)
- Adresse complète du lieu de l'événement
- Information sur l'espace de cuisine
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre de personnes exact
- Aucune modification 3 jours avant l'événement
- Si besoin de nappes (blanches ou noires), location disponible au coût de 12 $ chacune.
- Frais de montage, au besoin. Pour l'installation de notre vaisselle (couvert complet) sur les tables, avant l'arrivée de vos invités (pour les gros groupes). Installation la veille ou le matin avant votre événement. Frais selon le secteur.
- 2 % vous sera facturé pour toutes les factures qui demeurent impayées dans les 30 jours suivants leur réception.

Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion.



Merci et au plaisir de vous servir!