

# BUFFET CLASSIQUE



Menu pour 15 personnes minimum. Taxes en sus.

Frais de transport : Voir la fiche de transport sur le site Web | Joliette : 15 \$

## FORFAIT 1 – 15 \$

Trilogie de sandwichs\* (6x)  
Crudités  
1 choix de salade  
Dessert du chef

## FORFAIT 2 – 18 \$

Trilogie de sandwichs\* (4x)  
Crudités  
2 choix de salades  
1 choix de sandwich gourmet  
Saucisses cocktail  
Dessert du chef

## FORFAIT 3 – 20 \$

Trilogie de sandwichs\* (4x)  
Crudités  
3 choix de salades  
1 choix de sandwich gourmet  
Saucisses cocktail  
Plateau de fromages  
Dessert du chef

## TRILOGIE DE SANDWICH\*

La trilogie est composée de sandwichs au jambon, au poulet et aux œufs.

## CHOIX DE SALADES

- Salade de macaroni classique
- Salade César
- Salade de choux
- Salade de couscous, canneberges & légumineuses
- Salade de penne, chorizo et olives
- Salade de pommes de terre, paprika fumé & bacon
- Salade jardinière, vinaigrette balsamique
- Salade de concombre à la grecque

## FORFAIT 4 – 25 \$

Trilogie de sandwichs\* (4x)  
Crudités  
2 choix de salades  
1 choix de sandwich gourmet  
Saucisses cocktail  
Plateau de fromages et viandes froides  
Pizza froide  
Oeufs farcis  
Dessert du chef

## Forfait 5 – 30 \$

Plateau de fromages (4x)  
Plateau de charcuteries & viandes froides  
Pizza froide  
Hummus & pain naan  
Rillettes de saumon & chip de pita frit  
Variété d'olives & pickle  
Pain & craquelins  
Dessert du chef

# BUFFET CLASSIQUE



## CHOIX DE SANDWICHS GOURMETS

- Tortilla de jambon blanc et brie
- Roulade de poulet cajun & Monterey Jack
- Pain frais au porc effiloché BBQ
- Baguette au rôti de porc à l'érable

## EXTRAS

- Viandes froides | 3 \$/pers.
- Plateau de fromages | 3 \$/pers.
- Saucisses cocktail | 2 \$/pers.
- Choix de salade | 2 \$/pers.
- Oeufs farcis | 2\$/pers.
- Sandwich gourmet | 5 \$/pers.
- Assiette de fruits | 4\$/pers.
- Remplacer le plateau de fromages par des fromages fins | 4 \$/pers.
- Pizza froide | 2 \$/pers.
- Meat balls façon Le Local, sauce aux tomates | 4 \$/pers.

## 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 15 \$ 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!**

