

# BUFFET FROID



Menu pour 12 personnes minimum. Offert en livraison seulement.

## Inclus

2 choix de mises en bouche  
2 choix de salades  
Crudités et trempette (inclus)  
2 choix de sandwiches gourmets  
1 choix de dessert  
Matériel jetable, au besoin (extra de 3 \$ par personne)

Tarif : 33 \$ par personne

Enfant 5 à 12 ans : 50 % du prix de bas

Tarif plus avantageux pour 75 personnes et plus.

Personnel de service : 150 \$ par 35 personnes

Vaisselle de porcelaine : 4 \$ par personne

Frais de transport : voir fiche transport sur le site Web

Joliette : 20 \$

Taxes en sus

## Pour un menu végétarien ou sans gluten

Il est possible de prendre le menu sélectionné 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. | 3 \$ par personne.

### 1. Brochette de tomates

Saucisson fumé & caramel de bière noire

### 2. Mousse de canard au cassis

Ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

### 3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

### 4. Rillettes de saumon fumé

Sirop d'érable & Jameson, sur chip de pita au paprika

### 5. Terrine aux 5 gibiers

Canneberges & croûtons

### 6. Concombre farci chèvre aux aromates, croquant de pacanes, prosciutto et saumon fumé

## SALADES – 2 choix

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

### 1. Bar à salades

Laitue mesclun, légumes croquants & vinaigrette érable et balsamique

### 2. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives noires & mayo au paprika

### 3. Mesclun et petits fruits rouges

Pacanes, canneberges rouges, bacon, parmesan & émulsion de balsamique

### 4. Petites pommes de terre du Québec

Légumes du marché, charcuteries & mayo au paprika

### 5. Orzo à l'italienne

Pesto de tomates séchées, juliennes de chorizo & légumes verts

### 6. Tomates et mozzarella en plateau

Charcuteries, feuilles de roquette & vinaigrette miel et curry

### 7. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

### 8. César façon Le Local

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

# BUFFET FROID



## SANDWICHES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 sandwichs. | Extra 5 \$ par personne.

### 1. Tortilla de jambon & brie

Légumes du moment, laitue romaine & sauce moutarde au miel

### 2. Ciabatta de poulet mariné cajun & Monterey Jack

Laitue, mayo cajun & oignons caramélisés

### 3. Baguette de bavette de bœuf

Bœuf mariné & fromage suisse

### 4. Pain frais au porc effiloché

Oignons caramélisés à la bière & sauce BBQ

### 5. Wrap au poulet grillé à la grecque

Fromage cheddar, bacon, laitue romaine, pomme verte & sauce à l'ail

### 6. Panini au smoked meat

Moutarde au miel, fromage, pain grillé, bacon et choux crémeux

### 7. Porc laqué à l'érable

Juliennes de pomme, fromage brie & mayo miel et curry

## DESSERT – 1 choix

### 1. Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel dulce de leche & pacanes

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

### 2. Mousse au chocolat

Crumble & petits fruits

### 3. Gâteau au fromage et biscuit OREO

Petits fruits

### 4. Brownie au chocolat

Caramel au rhum brun & petits fruits

### 5. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

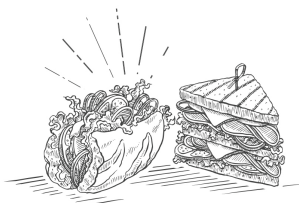
Écorce de citrons confits, fruits frais et mousse à la vanille

## 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!**