

DÎNER BUFFET

DÎNER BUFFET #1

37,75 \$

ENTRÉES FROIDES

Bouchées de légumes croquants et onctueuse trempette à l'ail et au cari

Marinades

Salade de pousses de laitue et vinaigrettes assorties

Salade de penne tricolores au fromage et légumes rôtis

Salade de tomates fraîches, oignons rouges, artichauts et olives

Salade de légumes frais au vinaigre de champagne balsamique

Petits pains et beurre

PLATS PRINCIPAUX

Une (1) sélection parmi :

Longe de porc rôtie à l'érable avec sauce aux pommes glacées

Mini-pavé de mahi-mahi au citron vert et à la coriandre

Rôti de surlonge de bœuf à l'ancienne

Suprême de volaille farci à l'Oka et prosciutto, sauce porto et canneberge

Accompagné de pommes de terre ou de riz et légumes de saison

Une (1) sélection parmi :

Manicotti florentins et leur crème d'ail aux tomates confites

Penne aux trois parfums et leur crème safranée aux petites crevettes

Feuilleté méditerranéen sur coulis provençal

Accompagné de pommes de terre ou de riz et légumes de saison

DESSERTS

Sélection de notre pâtisseries

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

Café régulier et décaféiné, thé régulier et tisanes

DÎNER BUFFET

DÎNER BUFFET #2

39,75 \$

ENTRÉES FROIDES

Bouchées de légumes croquants et onctueuse trempette à l'ail et au cari

Marinades

Salade César

Salade de riz sauvage aux agrumes

Salade de légumes croustillants au vieux balsamique et à l'érable

Salade de tomates, artichauts, feta danois et coriandre

Assortiment de terrines de viande sauvage

Plateau de charcuteries fines

Plateau de saumon fumé et ses garnitures

Petits pains et beurre

PLATS PRINCIPAUX

Une (1) sélection parmi :

Pavé de saumon glacé au citron confit sur concassé de tomates et anis étoilé

Longe de porc farcie aux prunes et sa sauce dijonnaise

Rôti de surlonge de bœuf à l'ancienne et sauce grand veneur

Suprême de volaille farci aux cèpes et sa crème de fleur d'ail

Une (1) sélection parmi :

Penne aux trois parfums et crème de parmesan aux légumes rôtis

Manicotti aux épinards sur coulis provençal aux noisettes de chèvre

Tortellini au pesto et asiago en sauce tomate aux olives noires

Accompagné de pommes de terre ou de riz et légumes de saison

DESSERTS

Sélection de notre pâtisseries

Plateau de fromages

Plateau de fruits frais tranchés

Café régulier et décaféiné, thé régulier et tisanes

DÎNER BUFFET

BUFFET INTERNATIONAL ————— 48,00 \$

BUFFET ORIENTAL —————

Salade asiatique avec mangue et coriandre

Riz sauté aux châtaignes

Sauté de fruits de mer (chef en salle)

Makis et sushi assortis servis avec gingembre mariné et wasabi

FESTIVAL ITALIEN —————

Salade César

Manicotti au fromage et coulis de tomate à l'origan et au basilic

Tortellini au pesto et asiago à la crème de parmesan et légumes rôtis servi avec fromage parmesan, poivre frais et petits pains

Bruschetta et extravaganza d'olives « maison »

MÉDITERRANÉE —————

Brochette de bœuf aux poivrons

Kebab de poulet au citron confit

Duo d'agneau au pili-pili et crevettes servi avec panaché de légumes rôtis

Oignons rouges et tzatziki

Taboulé

Pain pita

TABLE DE DESSERTS « À LA FRANÇAISE » —————

Sélection de notre pâtisseries

Plateau de fromages et baguette

Plateau de fruits frais tranchés

Café régulier et décaféiné, thé régulier et tisanes