



MENU BUFFET 2024

Potage aux légumes de saison

Jus de légumes, pain et beurre

SALADES ET BUFFET FROID

Salade de betteraves

Betteraves chioggia, pommes en dés, canneberges et verdurette
Vinaigrette au cidre de pomme

Salade de tomates et de melons à l'origan



Cantaloup, melon miel, oignon vert et persil
Vinaigrette au balsamique blanc

Salade de choux-fleurs et de pois chiches rôtis

Graines de citrouille torréfiées, oignon vert
Vinaigrette au cari et au miel

Marinades et olives variées

Plateau de terrines maison, oignons confits et croûtons

Terrine de cerf  Terrine de canard confit et d'abricots  Terrine de poulet au ricotta et tomates séchées

Plateau de viandes fumées assorties

Rillettes de crevettes piri-piri

Hummus d'edamame et lime, hummus de carottes épicées

Craquelins

Trempe aux artichauts

Pain naan

Cake garni à la méditerranéenne

Tartare de saumon aux trois poivres et à l'aneth

PLATS PRINCIPAUX

Accompagnement de riz aux légumes, pommes de terre grenades rôties et casserole de légumes de saison

Rôti de bœuf sauce aux poivres

Suprême de volaille

Glace de volaille et garniture d'agrumes

Friand de veau aux tomates séchées et herbes de Provence

Sauce marsala

Brochette de saucisses maison

Saucisses bacon et cheddar, saucisses miel et ail, saucisses buffalo

Penne sauce tomate et boulettes de viande

Saumon glacé teriyaki

Dans son bouillon parfumé au gingembre

Chili façon Cosmos à la chair de saucisse végétal et courge musquée

DESSERTS

Plateau de fromages du Québec

Confits maison et croûtons

Pâtisseries variées et tartes aux petits fruits de saison

Salade de fruits

Café, thé et infusions