



minimum  
10 personnes

# MENU BUFFET CHAUD



## DE BASE

Articles nécessaires  
aux services (jetables)

INCLUS

Bouquet de crudités  
(carottes, céleris, brocolis, choux-fleurs, concombres, radis)

Corbeille  
pain et beurre

Entrée  
(voir liste)

Plat  
principal  
(voir liste)

Accompagnement  
(voir liste)

Desserts  
(voir liste)

## Entrées

« 1 choix par multiple de 20 personnes dans les listes d'entrées,  
plats principaux, accompagnements et desserts inclus pour un maximum de 3 choix »

### Liste des salades

Du chef  
César  
Orientale  
De macaronis  
De fusillis  
De chou  
Veracruz  
De boucles et épinards

INCLUS

### OPTION EN EXTRA

Pommes de terre à l'échalote et au jambon.....  
Rotinis au jambon.....  
Pennes aux poivrons et balsamique.....  
Salade de couscous.....  
Salade grecque.....  
Riz, crevettes et curcuma.....  
Salade de légumineuses.....  
Rouleaux de printemps végétariens frais (2 u.).....  
Sélection de charcuteries, marinades et condiments.....  
Tartare de saumon atlantique roquette et croustons longs..  
Trilogie de tortillas (saumon, jambon, poulet).....  
Verrines mexicaines.....  
Terrine de canard et confiture de petits fruits.....  
Chaudrée de fruits de mer.....

## Plats principaux

Poulet  
Poulet BBQ (cuisse et poitrine).....  
Vol-au-vent au poulet.....  
Suprême de poulet au Muscadet.....  
Brochettes de poulet.....  
Cocotte de poulet gratiné.....  
Poulet Général Tao.....  
Suprême de poulet au parmesan et poivrons rouges ..  
Suprême de poulet au Grand Marnier.....  
Poulet BBQ et 1/2 côte levée.....  
Veau  
Boulettes de veau hongroises.....  
Émincé de veau forestier.....  
Rôti de veau chasseur.....  
Bœuf  
Bœuf bourguignon.....  
Bœuf braisé bourgeoise.....  
Steak suisse.....  
Brochettes de bœuf mariné.....  
Bœuf Stroganoff.....  
Fesse de bœuf au jus.....  
Rôti de bœuf mariné Teriyaki.....  
Brochettes de filet mignon.....

Fruits de mer  
Filet de saumon sauce à l'estragon.....  
Filet de tilapia sauce bonne femme.....  
Coffret de fruits de mer.....  
Gratin de coquilles Saint-Jacques.....  
Chaudrée de poisson, pommes de terre et poireaux.....  
Porc  
Pain de jambon à l'ananas.....  
Émincé de porc aigre doux.....  
Côtes levées BBQ (complète).....  
Longe de porc sauce champêtre ou au Porto.....  
Filet de porc à l'érable.....  
Côte de porc à l'érable.....  
Divers  
Lasagne aux trois fromages ou à la viande.....  
Méchoui de porc, bœuf et dinde.....  
Gratin de coquilles farcies et tomates concassées.....  
Gigot d'agneau rôti aux herbes.....  
Fondue chinoise (boeuf et poulet).....  
Confit de canard.....  
Jarret d'agneau bordelais.....

## Accompagnements

Pommes de terre en purée OU  
Pommes de terre au four OU  
Riz pilaf  
Jardinière de légumes

**INCLUS**

### OPTION EN EXTRA

Pommes de terre escalopes au gratin .....  
Pommes de terre parisienne rissolées .....  
Pommes de terre biarritz .....  
Asperges ou carottes vichy .....  
Gratin de choux-fleurs ou de brocolis .....

## Desserts

Gâteau vanille et caramel  
Carré aux dattes  
Carré aux fruits des champs  
Tarte aux pommes ou pacanes ou sucre  
Gâteau au chocolat  
Gâteau reine Elizabeth  
Gâteau choco-érable  
Gâteau aux carottes  
Gâteau au sucre à la crème

**INCLUS**

### OPTION EN EXTRA

Tartelettes de fruits frais .....  
Salade de fruits frais .....  
Gâteau thématique (anniversaire, baptême, etc) .....  
Gâteau de mariage .....  
Forêt-noire .....  
Gâteau au fromage, coulis de canneberges ou autre .....  
Crêpes suzettes .....  
Petits gâteaux (cupcake) .....  
Sucre à la crème ou fudge .....  
Profiteroles au sucre à la crème .....  
Minis pâtisseries françaises .....  
(Profiteroles au chocolat, mille-feuilles, gâteau opéra, tartelettes aux petits fruits, gâteau mousse framboise)

## Potages

OPTION EN EXTRA

Crème de poireau.  
Crème de chou-fleur  
Crème de champignons  
Crème de tomates  
Crème de légumes du marché mijotés au vin blanc et herbes salées  
Crème de brocoli  
Potage Crécy aux agrumes (carottes)  
Soupe aux légumes  
Velouté de volaille aux fines herbes  
Potage de courges d'automne et miel

## Boissons au choix

Inclus si 30 personnes et +

café, eau, boissons gazeuses, eau Perrier, jus de fruits, jus de légumes

## Fruits, fromages

### Plateau de fruits et fromages

fruits (ananas décorés avec cerises, raisins, oranges, kiwis, fraises en saison)  
fromages (cheddar blanc, marbré et jaune)

### Plateau de fruits et fromages fins

Ces fromages sont offerts en ajout au plateau de fruits et fromages seulement, faites 1 choix de fromage par multiple de 15 personnes pour un maximum de 3 choix Brie, Bleu, Camembert, Gouda, Oka, Suisse, St-Paulin

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Les prix affichés n'incluent pas les taxes
- La livraison et la récupération (si nécessaire) est de 15\$ (ville de Drummondville et alentours)
- Pour les livraisons, un pourboire est toujours apprécié
- Un acompte de 20% est demandé lors de la commande et la balance le jour de l'événement
- Moitié prix pour les enfants de 6 à 12 ans et 0-5 ans gratuit.
- Location de nappes ..... 8.00\$
- Porcelaine ..... 2.50\$/pers
- Personnel de service (25\$/h), minimum 3h qui se calcule au départ jusqu'au retour
- à l'entreprise + 15% pour le service (pourboire)
- Veuillez nous mentionner lorsqu'il y a des allergies

819 477-8666

819 850-1589

info@traiteurlegourmet.com

1290 boul. Mercure, Drummondville, Qc, J2B 3M1

www.traiteurlegourmet.com

