



Buffets froids thématiques

Des buffets chics habillés façon Bernard !

De notre bistro 🌿

Simple et efficace ! L'happy hour réussi !

- Menhir d'œuf toqué au jambon fumé à l'érable (1/ pers.) 🍴🌿
- Salade L'Énergique (salade de pâtes italiennes, légumes marinés, pesto & herbes fraîches) 🍴🌿
- Sandwich de la Rambla (baguette ouverte, poitrine de dinde fumée, émulsion de mayonnaise au listée, fromage suisse & tomates au poivre de Kili) 🍴🌿
- Petit feuilleté maison aux pommes jazzé 🍴🌿

8 personnes et plus
10.75 \$/ pers.

L'Alternative

Valeur ajoutée !

- Légumes croquants du marché et trempette au yaourt et épinards 🍴
- Chic pizza grecque (pain plat méditerranéen, fromage feta, olives noires et mousse d'artichauts) (2/ pers.) 🍴🌿
- Les sandwiches :
 - L'Alpiniste (focaccia aux herbes, huile de livèche, jambon fumé, fromage suisse - sandwich ouvert) 🍴🌿
 - L'Heure de pointe (sandwichs cocktail en pointes - mousse de poulet, jambon et œufs) 🍴🌿
- Salade Le Gravillon (savoureux mélange de lentilles et petits légumes, vinaigrette aux épices de macis et de Daum de Salam) 🌿
- Pâtisserie du jour (1/ pers.) 🍴🌿

8 personnes et plus
13.50\$/ pers.

Tout en brochettes 🌿

Coup de cœur assuré ! Formule dînatoire

- Duo terre & mer (filet de paleronnette de bœuf & crevette grillée au cajun), sauce au Daum de Salam (1 ½ / pers.) 🍴🌿
- Filets de poulet de ferme bio à la madame Tô (sauce aux arachides) (2/ pers.) 🍴🌿
- Saladier de la Toscane (tomates, fromage bocconcini, olives noires & vinaigrette balsamique) (1 ½ / pers.) 🍴🌿
- Cœur de saumon fumé aux arômes de Saba (orange et gingembre) (1 ½ / pers.) 🍴🌿
- Calzone du Chili (pâte farcie à la viande de bœuf et haricots en sauce chili) (1 ½ / pers.) 🍴🌿
- Brochettes de fruits zébrées de chocolat (2/ pers.) 🍴🌿

6 personnes et plus
15.50\$/ pers.

Le South Beach 🌿

Atmosphère et saveurs !

- Épinglettes d'endives italiennes à la mousseline de poivrons rouges (2/ pers.) 🍴
- Mini blinis aux crevettes et aux fruits des champs (2/ pers.) 🍴🌿
- Salade aux 7 feuilles et juliennes de petits légumes, vinaigrette au porto & noisettes 🍴🌿
- Salade Le Gravillon (savoureux mélange de lentilles et petits légumes, vinaigrette aux épices de macis et de Daum de Salam) 🌿
- Pochette philo surprise au choix (1/ pers.) :
 - ou** Cœur de saumon grillé à la feuille de lime Kafir 🍴🌿
 - Poitrine de poulet de ferme bio Oasis au safran citronné 🍴🌿

- Accompagnement : Roulades de courgettes marinées et champignons King grillés (2/ pers.) 🌿
- Sucettes d'ananas au chocolat à l'avalanche de noix de coco (2/ pers.) 🍴🌿

8 personnes et plus
17.50\$/ pers.
(Minimum 4 par choix de pochette)

L'Urbain 🌿

Cool et chic !

- Tiges de filet de bœuf d'Andalousie aux vapeurs de bergamote (saveur d'écorces d'orange et de citron) (2/ pers.) 🍴🌿
- Délice de Gaudi (quartier de figue fraîche, tranche fine de prosciutto et feuille de basilic frais) (2/ pers.)
- Bigoudis de mesclun bio et sa réduction de balsamique vieilli et basilic au mioga (gingembre japonais) (2/ pers.) 🌿
- Pain méditerranéen à l'escalope de poulet de ferme bio à la coriandre et safran, sauce aux abricots (4/ pers.) 🍴🌿
- Pétoncles Del Mare, farcis à la mousseline de crevettes, sauce aux bâtons de citronnelle (2/ pers.) 🍴🌿
- Défilé de fromages et biscottes (brie, rubans de Gouda fumé et cheddar canadien) 🍴
- Verrine d'Angelot (mousseline de chocolat, café et crème brûlée) (1 ½ / pers.) 🍴🌿

8 personnes et plus
19.50\$/ pers.

