



BUFFETS CHAUDS SÉLECTION

OPTION BRONZE

- 1 choix de salade (voir p.6)
- OU** potage du jour
- 1 choix de plat principal
- 1 choix de légumes
- 1 choix de féculent
- Corbeille de pain & beurre
- 1 choix de passion sucrée (voir p.7)

Minimum de 12 personnes

22.90\$/ pers.

OPTION ARGENT

- 1 choix d'à-côtés (voir p.6)
- OU** potage du jour
- 1 choix de salade (voir p.6)
- 1 choix de plat principal
- 1 choix de légumes
- 1 choix de féculent
- 1 plateau de fromage cheddar
- Corbeille de pain & beurre
- 1 choix de passion sucrée (voir p.7)

Minimum de 12 personnes

26.90\$/ pers.

OPTION OR

- Trilogie de canapés, sélection du chef (3 bouchées/ pers.)
- OU** potage du jour
- 2 choix de salades (voir p.6)
- 2 choix de plats principaux (moitié/moitié)
- 1 choix de légumes
- 1 choix de féculent
- 1 plateau de fromage cheddar
- Corbeille de pain & beurre
- 1 choix de passion sucrée (voir p.7)

Minimum de 12 personnes

30.90\$/ pers.

PLATS PRINCIPAUX

- Blanquette de poulet aux petits légumes 🍴
- Escalope de poulet à l'asiatique au miel, sésame et gingembre 🍴
- Poulet basquaise (hauts de cuisse, poivrons, tomates, olives et herbes fraîches) 🍴
- Poulet korma (poulet, yogourt, noix de cajou, coriandre et gingembre) 🍴🍴
- Poitrine de poulet farcie au fromage du moment et épinards 🍴
- Poulet confit aux olives et romarin

- Carbonnade de boeuf à la bière Unibroue de chez nous
- Boeuf bourguignon aux petits légumes mijotés au vin du Mas
- Polpette de boeuf à l'italienne (4 un./ pers) 🍴
- Rôti de boeuf, sauce au poivre vert 🍴
- Brochette de boeuf à la coréenne 🍴

- Médaillon de porc aux pommes, bacon & romarin déglacé au vin de glace 🍴
- Escalope de longe de porc à la portugaise
- Mijoté de porc aux champignons des bois 🍴

- Kefthas d'agneau, façon orientale (5 un./ pers.)
- Rôti de veau braisé aux citrons confits, sarriette et ail

- Brochette de saumon mariné aux zestes de lime et huile d'aneth 🍴🍷
- Pavé de saumon grillé aux légumes aigre-doux 🍷
- Accras de saumon et mayonnaise épicée à la lime 🍴🍷
- Sole à l'américaine (tomates, ail, vin blanc et cognac) 🍴🍷

- Chili végé au tempeh, haricots noirs et bière 3 Pistoles
- Ballotine de quinoa et coulis de poivrons rouges 🍴🍴
- Brochette de kefta de lentilles corail et salsa verte

PLATS UNIQUES

incluent les légumes et les féculents

- Pot au feu japonais avec accompagnement de riz basmati 🍴
- Lasagne de boeuf, servie avec salade verte et vinaigrette balsamique 🍴
- Pâté chinois, servi avec ketchup et salade verte et vinaigrette balsamique 🍴
- Mac'n'cheese au Oka et Empereur avec bacon, servi avec salade verte et vinaigrette balsamique 🍴

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENTS

- Mélange de légumes racine rôtis au sirop d'érable
- Haricots verts aux amandes grillées et beurre noisette 🍴🍴
- Gratin de choux-fleurs 🍴
- Bok choy sauté au sésame et à l'ail 🍴
- Ratatouille maison aux saveurs du sud
- Brocolis à l'orange
- Poêlée de légumes du moment à l'huile d'olive

FÉCULENTS

- Riz basmati aux petits légumes & safran
- Riz pilaf au céleri & laurier 🍴
- Semoule au beurre & raisins secs 🍴
- Gratin de pommes de terre maison au thym & crème fraîche 🍴
- Pommes de terre épicées en quartiers
- Purée de patate douce aux échalotes vertes & épices cajun 🍴
- Pommes de terre pilées au beurre et muscade 🍴
- Boulghour aux 3 poivrons et échalotes françaises

À-CÔTÉS

Voir sélections proposées dans le buffet corporatif (voir p.6)

BAR À SALADE

Voir sélections proposées dans le buffet corporatif (voir p.6)

PASSIONS SUCRÉES

Voir sélections proposées dans le buffet corporatif (voir p.7)

La présentation des plats peut différer des photos.



LE BAR À SALADE

Salades végé

- La Protéinée (carottes, fèves edamame, fèves germées, gingembre mariné, coriandre, sauce poisson & vinaigrette asiatique) <
- La Verdurette (kale, bébé roquette, pois verts, pomme verte et vinaigrette au chimichurri)
- La Grecque (tomates, poivrons, concombre, oignon rouge, olives, fromage feta, persil et vinaigrette au balsamique blanc) 🍴
- Quinoa aux mandarines, arachides salées caramélisées, fèves germées, edamame et zestes de lime 🍴
- La Roquette (bébé roquette, poires, parmesan, amandes et vinaigrette balsamique) 🍴
- La BBT (betteraves jaunes confites à la coriandre, brocoli et tofu, vinaigrette au miel)
- La Pasta (salade de fusilli crémeuse aux légumes croquants, fraises et raisins)
- La Ravissante (céleri rave façon rémoulade, moutarde à l'ancienne et graines de carvi) 🍴
- La Barbabietola (salade de betterave au fromage de chèvre & miel) 🍴
- La Portugaise (salade de pommes de terre rôties au paprika et oignons rôtis)

Salades carnivores

- La Fougueuse (pois chiches au chorizo, poivrons rôtis, coriandre fraîche & jus de citron)
- La Kale version César (kale, croûtons, bacon, parmesan frais et vinaigrette césar) 🍴 <
- La Soba (nouilles soba au sarrasin, orange, canard confit, noix de cajou, coriandre fraîche et vinaigrette asiatique) 🍴
- La Phuket (nouilles de riz aux légumes & lanières de poulet mariné au sésame) 🍴
- La Rouge (chou rouge, pommes, bacon, raisins frais, amandes et vinaigrette au miel) 🍴
- Le Doublé (épinards, roquette, fromage de chèvre, vinaigrette aux noix & romarin avec boeuf mariné au balsamique) 🍴 <

Salades de la mer

- L'Orzo aux crevettes, poivrons, basilic, olives et zeste de lime <
- L'Océane (épinards, roquette, émietté de saumon poché à l'érable, mangue, pacanes caramélisées & vinaigrette à l'érable) < 🍴



LES À-CÔTÉS EN 3 DIMENSIONS

C'est d'abord dans les petits détails que se dessine la perfection...

À-côtés végés

- Potage du jour (chaud) 🍴
- Bâtonnets de légumes croquants & trempette sicilienne aux tomates séchées ou hummus aux betteraves 🍴
- Bâtonnets de cheddar doux & raisins croquants 🍴
- Bhaji de légumes au sumac, trempette au yaourt (2/ pers.) 🍴
- Tapenade d'olives Kalamata & croûtons maison 🍴
- Assiette d'antipasto de légumes grillés
- Bruschetta de tomates & basilic avec croûtons rôtis 🍴
- Tartare de légumes aigre-doux & coriandre avec croûtons rôtis 🍴
- Muffin de betterave au chèvre 🍴
- Brochette de pastèque, fromage bocconcini & menthe fraîche (1/ pers.) 🍴

À-côtés de la mer

- Terrine de la mer à l'estragon et coulis d'agrumes < 🍴
- Brochette de crevettes flambées au Pastis <
- Accras de saumon à la lime < 🍴

À-côtés carnivores

- Tataki de boeuf et crème de raifort 🍴
- Brochette de poulet coréen 🍴
- Pizza blanche à la crème sûre, capicole, roquette et huile d'olive au basilic (1/ pers.) 🍴

LES PASSIONS SUCRÉES

Craquez pour leur douceur envoûtante. Vivez le coup de foudre pour nos savoureux desserts & suspendez le temps...

- Mignardises du pâtissier 🍴
- Gâteau mousse aux fruits du moment 🍴
- Gâteau mousse choco 🍴
- Gâteau Reine-Élisabeth 🍴
- Cheesecake au coulis de fruits 🍴
- Le Monster (brownies au sucre à la crème) 🍴
- La surprise du jour 🍴
- Tarte au citron revisitée 🍴
- Verrine de tatin pomme caramel 🍴
- Verrine de crémeux choco banane 🍴
- Verrine de panna cotta au popcorn au caramel 🍴
- Verrine de panna cotta au yogourt et gel mangue-passion 🍴
- Flan au thé vert matcha et pâte douce de haricots rouges 🍴
- Brochettes de fruits nature
- Salade de fruits du jour
- Compote de fruits de saison et crumble de granola 🍴

La présentation des plats peut différer des photos.