



BUFFETS THÉMATIQUES



MONTRÉAL STREET FOOD CONCEPT

BUFFET DÎNATOIRE (FROID) OU (CHAUD ET FROID)

- Tacos de porc braisé Chipotle-Mango (chaud)
- Brochette de mini légumes marinés aux épices de Montréal (chaud)
- Brochette de pastèque, fromage bocconcini & menthe fraîche 🍴
- Bhaji de légumes tempura au sumac et trempette au yaourt (chaud) 🍴
- Burger cocktail d'effiloché de boeuf AAA signé Bernard (chaud) 🍴
- Mini guédille de homard au Jack Daniel's et à l'ananas 🍴 <
- Cornet de chips maison de patates douces aux saveurs cajun
- Boîte chinoise de salade de quinoa aux mandarines, arachides salées caramélisées, fèves germées, edamame et zestes de lime 🍴
- Pain berbère au curcuma et aux antipasti marinés, mayonnaise harissa
- Sandwich Smoked meat miniature (chaud)
- Maïs soufflé à l'érable
- Sucette de gaufre au chocolat et à la noix de coco 🍴 🍴

Minimum de 20 pers.
34.50\$/ pers.

LA REBELLE (sans gluten)

(BUFFET FROID)

Quand sans gluten rime avec sans compromis

- Plateau d'antipasto de légumes grillés et olives
- Melon et prosciutto au porto
- Salade Verdurette (kale, bébé roquette, pois verts, pomme verte et vinaigrette au chimichurri)
- Salade Portugaise (salade de pommes de terre rôties au paprika et oignons rôtis)
- Rôti de boeuf cuit à 58°C, aux herbes et à la moutarde
OU escalope de poulet mariné au paprika et poivrons
OU assiette de charcuteries (dinde, jambon et salami de Gênes)
OU saumon poché à l'anis étoilé, mayonnaise aux agrumes <
- OU cube de sole à la puttanesca <
- Petit pot de chocolat crémeux aux amandes rôties 🍴 🍴

Minimum de 6 pers.
19.90\$/ pers.

La présentation des plats peut différer des photos.

