



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 choux
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 croutons 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 et bœuf (extra poulet ou dinde + 5.00\$ ch.).....
Gratin de coquilles farcies et tomates concassées.....
Gigot d'agneau rôti aux herbes.....
Fondue chinoise (bœuf 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 parisiennes rissolées
Pommes de terre biarritz
Asperges ou carotte:
Gratin de choux-fleur 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
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)

OPTION EN EXTRA



Potages +3.00\$

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 +5.00\$

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 25\$ (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

