



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE

BUFFET CHAUD

POTAGE:

- Crème de poireaux
- Crème de brocoli
- Crème de carotte et poire
- Crème de légumes
- Crème de chou-fleur et cheddar
- Soupe Minestrone
- Soupe au pois
- Soupe poulet et nouille
- Soupe bœuf et orge

ENTRÉE:

- Salade de tomate, bocochini, pesto et prosciutto
 - Salade César L'insatiable
 - Salade d'hiver aux agrumes et noix
 - Rilette de canard et confit d'oignon à l'érable
 - Aranchini sauce arabiata
 - Feuilleté Saucisse moutarde et miel
 - Feuilleté saumon épinard et citron
 - Tartare de bœuf
 - Tartare de saumon
 - Tataki de saumon en croûte de sésame
- Extra 4\$
 - Extra 4\$
 - Extra 3\$



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE



BUFFET CHAUD

FORFAIT NO1 :

• 36,99\$

- 1xchoix de potage Ou entrée
- 1xchoix de plat principal/accompagnement
- 1xchoix de pâtisserie

FORFAIT NO2 :

• 42,99\$

- 1xchoix de potage
- 1xchoix d'entrée ou salade
- 1xchoix de plat principal/accompagnement
- 1xchoix de pâtisserie

EXTRA:

- Plateau de fromage cheddar • 3,99\$/par personne
- Plateau de fromage fin • 10,99\$/par personne
- Plateau de charcuterie • 6,99\$/par personne

LOCATION VAISSELLE ET ÉQUIPEMENT :

- Réchaud • 15\$/par unité requise
- Réchaud à soupe • 10\$/par unité requise
- Vaiselle blanche et coutellerie • 5\$/ par personne
- Vaiselle jetable • 3\$/ par personne
- Verrerie(vin,eau,bière, cocktail) • 4\$/ par personne

- Frais de livraison selon le secteur
- Frais de montage de salle (au besoin)
- Aucune modification au contrat 4 jour avant l'événement



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE



BUFFET CHAUD

PLAT PRINCIPAL:

- Filet de porc sauce pomme-raisin et fromage Brie
- Osso Bucco de porc à l'orange
- Mijoté de porc aux pommes
- Mijoté de porc aux champignons
- Rôti de boeuf sauce aux herbes
- Boeuf Bourguignon
- Mijoté de Bœuf à la bière
- Boeuf teriyaki
- Poitrine de poulet farcie asperge cheddar sauce aux herbes
- Ballotine de poulet aux poivrons rôtis, feta et basilic sauce tomate
- Filet de saumon laqué érable et pacane
- Morue sauce tomate olive et câpre
- Lasagne Végétarienne
- Chili végétarien

ACCOMPAGNEMENT:

- Gratin Dauphinois
- Pomme de terre Grecque
- Pomme de terre farcie lardons échalotes
- Purée de Yukon gold
- Purée de patate douce
- Pomme de terre Grelot à l'ail et romarin
- 3Grains (riz, riz sauvage, quinoa)
- Riz aux tomate séché et épinard