



Votre Menu Personnalisé

BUFFETS

Minimum 20 personnes, 2 heures de service maximum, 5\$ de plus par personne, par heure supplémentaire
 Petit-déjeuner buffet complet offert au restaurant Le Comptoir à 28.75\$

Tous nos petits-déjeuners incluent: Jus de fruit frais, confitures et beurre. Royal Cup Café Sumba & café décaféiné, thé Lot 35 accompagné de lait, miel et citron.

Le continental

25

Assortiment de muffins, croissants et danoises
 Fruits frais tranchés
 Granola maison & yogourt
 Assortiment de pains , céréales et lait

Le Complet

32

Plateau de fruits frais de saison
 Sélection de danoises miniatures et muffins
 OEufs brouillés au cheddar vieilli, tomates et persil
 Pain doré vanille et cannelle, sirop d'érable
 Bacon fumé et saucisses
 Pommes de terre Yukon, oignons caramélisés
 Plateau de fromages au choix du chef
 Yogourts assortis faibles en gras & granola maison
 Assortiment de pains

Le Mont-Tremblant

36

Plateau de fruits frais de saison
 Assortiment de viennoiseries
 Frittata aux champignons et fromage de chèvre
 OEufs bénédicines traditionnels
 Gauffres belges au sirop d'érable et compote de fruits
 Bacon fumé et saucisses
 Pommes de terre grelots au romarin et poivrons sautés
 Plateau de fromages de la région
 Charcuteries assorties
 Granola maison
 Yogourts assortis faibles en gras
 Assortiment de pains

À L'ASSIETTE

Tous nos petits-déjeuners incluent: Jus de fruit frais, confitures et beurre. Royal Cup Café Sumba & café décaféiné, thés Fairmont Lot 35 accompagnés de lait, miel et citron.

Le Mont-Tremblant à l'assiette 1

30

Assiette de fruits frais tranchés au centre de la table
 Panier de viennoiseries assorties au centre de la table

Le Mont-Tremblant à l'assiette 2

30

Assiette de fruits frais tranchés au centre de la table
 Panier de viennoiseries assorties au centre de la table

OEufs brouillés au cheddar vieilli
Bacon fumé et saucisses
Pommes de terre rôtis aux herbes

OEuf frittata aux légumes grillés et fromage cheddar
Bacon fumé et saucisses
Pommes de terre rôtis aux herbes

REHAUSSEZ VOTRE PETIT-DÉJEUNER

Chaque station animée requiert un chef en salle au coût additionnel de 60\$/heure, pour un minimum de 2 heures. Ratio d'un chef pour 40 personnes

Station Omelette

7/Personne

Garnitures : fromage, légumes variés, jambon

Station jambon à l'érable

7/Personne

Station crêpes

7/Personne

Assortiment de petits fruits, crème fouettée,
sirop d'érable

Station Gauffres

7/Personne

Assortiment de petits fruits, crème fouettée,
sirop d'érable

EXTRAS

Disponible à l'achat d'un petit-déjeuner buffet

Oeufs

OEufs brouillés

5 / pers.

OEufs bénédictines

8 / pers.

OEufs Tremblant

9 / pers.

OEuf poché sur muffin anglais avec
champignons, brie et sauce hollandaise

Les Choix Santé

Sandwich du coeur

8 / pers.

OEuf, salsa de tomates,
muffin anglais et fromage suisse

Saumon fumé

10 / pers.

avec bagel , fromage en crème, câpres, ,citron et oignons rouges

Compote maison

4 / pers.

pomme, mangue ou poire

Parfait au yogourt grec et sirop d'érable

5 / pers.

Mélange béatitude

6 / pers.

amandes, fruits séchés et chocolat noir

Les saveurs sucrées

Pain doré

5 / pers.

Les Saveurs Salées

Bacon, saucisses ou jambon

5 / pers.

vanille et cannelle, avec sirop d'érable

Crêpes françaises

5 / pers.

Fèves au lard

4 / pers.

avec sirop d'érable

Fromages de la région

8 / pers.

BOÎTES À EMPORTER

Nos petits-déjeuners sont prêts à emporter et emballés dans des sacs à main Fairmont

La continentale

22

La matinale

24

Croissant
Muffin
Barre Granola maison
Yogourt
Fruit entier
Beurre et confitures
Jus de fruits

Yogourt individuel
Muffin
Croissant au jambon et fromage cheddar
Bâtonnets de fromage et craquelins
Fruit entier
Barre granola
Jus de fruits



FORFAIT BREUVAGES POUR PAUSE CAFÉ

Forfait breuvages Premium

4.95

Forfait breuvages Deluxe

5.95

Boissons gazeuses (7 up, coke diète, ginger ale, coke)

Bouteille d'eau plate et gazeuses

Jus de fruits assortis & V8

Kambucha

Redbull & Powerade

Boissons gazeuses *Vintage* en bouteille (7 up, coke diète, ginger ale, coke)

Bouteille d'eau Fiji et gazeuses

Jus de fruits assortis, Thé glacé & V8

PAUSES-CAFÉ SUR MESURE

Créez votre propre pause-café:
Café, café décaféiné, thé Lots 35, et 2 ou 3 choix d'items parmi les suivants

* Choix additionnel 3\$/item

2 ou 3 items au choix

14 | 17

LES CHOIX CLASSIQUES

Assortiment de muffins
Assortiment de viennoiseries
Parfait individuel

LES CHOIX SUCRÉS

Assortiment de biscuits maison
Palmier à la fleur d'érable
Brownies
Mini Tartelettes
Trous de beignes

LES CHOIX SANTÉ

Barres granola maison
Pita Grillé avec Houmous, guacamole, et Baba Ghanouj
Tranches de fruits frais
Panier de crudités et trempette
Assortiment de pains maison
Mélange Béatitude (amandes, fruits séchés et chocolat noir)
Tremblant Chia pudding
Créez votre barre énergétique

PAUSES-CAFÉ THÉMATIQUES

Minimum 10 personnes

La willow stream

19

Jus d'orange et de pamplemousse frais
Assortiment de barres énergétiques maison
Brochettes de fruits et trempette au miel
Pain aux bananes
Mélange béatitude (amandes, fruits séchés et chocolat noir)
Café, café décaféiné, thé Lot 35

La complètement baies

20

Smoothies aux baies sauvages
Tartelettes aux baies rouges
Croustades aux petits fruits
Verrines de mousse aux baies
Café, café décaféiné, thé Lot 35

L'érablière du Mont-tremblant

23

Amandes rôties au sirop d'érable
Tartelettes à l'érable
Sucre à la crème
Popcorn à l'érable
Café, café décaféiné, thé Lot 35

L'après-ski

25

STATION POUTINE
Frites, fromage et sauce à la
bière locale du « P'tit Train du Nord »
Oignons frits
Ailes de poulet, sauce BBQ et pomme
Brownies
Sélection de boissons embouteillées

La pause bonbons

18

BAR À BONBONS
Sélection de friandises

BREUVAGES - À LA CARTE

Eau de source

4.95

Powerade

5.95

Eau pétillante	4.95	Eau Fiji	5.95
		Boisson gazeuse en bouteille * Vintage *	5.95

COLLATIONS - À LA CARTE

Les Choix Santé

Fruits entiers 3

Tranches de fruits frais 5.75

Barre granola maison 5

Yogourt assorti 4

Parfait au yogourt et aux petits fruits 6

Les Salés (20 Personnes)

Panier de croustilles ou pretzels 19

Popcorn 25

classique, au caramel ou épices cajun

Panier de noix mélangées 31

Houmous et pains Naan 24

La Boulangerie

Pâtisseries françaises miniatures 36/dz

Assortiment de muffins 36/dz

Assortiment de pains maison 33/dz

banane, carotte, chocolat ou citron

Assortiment de viennoiseries 36/dz

Bagel et fromage à la crème 5

Les sucreries

Biscuits maison assortis 32/dz

Brownies 32/dz

Scones, compote de fruits frais et crème fouettée 40/dz

Cupcakes 53/dz



BUFFETS DU MIDI

Minimum 20 personnes, 2 heures de service maximum, 5\$ de plus par personne, par heure supplémentaire
Possibilité de buffet lunch au restaurant Le Comptoir les jours de semaine seulement, minimum 20 personnes. 36\$ par personne
Nos buffets incluent: Royal Cup Café Sumba & café décaféiné, thés Fairmont Lot 35 accompagnés de lait, miel et citron.

Sandwichs - Le Nansen

35

ENTRÉES

Soupe du jour et corbeille de pains
Salade mesclun, vinaigrettes
balsamique et framboise
Salade de couscous méditerranéen
Crudités et trempette

SANDWICHS FINS ASSORTIS

Wrap à la salade poulet, façon César
Baguette aux olives, légumes grillés,
de chèvre et pesto de tomates séchées
Kaiser au jambon Forêt-Noire, fromage brie,
mayonnaise à la moutarde de Meaux

Baguette de boeuf, oignons caramélisés à la bière
du « P'tit Train du Nord » et mayonnaise au raifort,
le tout gratiné avec cheddar vieilli, servi chaud *Extra 4\$

DESSERTS

Salade de fruits frais
Gâteau aux carottes
Gâteau au fromage
Assortiment de barres maison

Il était une fois l'Italie

39

ENTRÉES

Soupe minestrone aux légumes et
corbeille de pains
Salade César traditionnelle
Salade de tomates, perles de bocconcini,
fenouil émincé et chiffonnade de basilic

Lunch BBQ

42

ENTRÉES

Salade du marché et ses vinaigrettes
Salade de pommes de terre, lard fumé
et vinaigrette aux herbes
Salade méditerranéenne aux olives
et feta mariné
Salade de chou aux pommes, noix de
Grenoble torrifiées, vinaigrette crémeuse
Crudités et trempette

PLATS PRINCIPAUX

Steak de bavette, sauce lyonnaise moutardée
Saumon sur planche de cèdre, badigeonné
au sirop d'érable
Poirine de poulet marinée à la sauce BBQ maison
Pommes de terre grelots rissolées
au sel de mer et romarin
Légumes grillés, huile aux herbes et citron

DESSERTS

Salade de fruits frais
Sélection de gâteaux et
de barres desserts

L'Unique! (2 choix)

38

ENTRÉES

Soupe du jour et corbeille de pains
Salade mesclun, légumes croustillants et choix
de vinaigrettes balsamique et dijonnaise
Salade de quinoa, légumes et amandes grillées
Salade de pommes de terre

Salade d'orzo à l'italienne
Assiette de proscuitto et melon
Assortiment d'olives marinées

PLATS PRINCIPAUX

Raviolis farcis aux champignons,
sauce crémeuse aux poireaux parfumée
à l'huile de truffe
Poulet mariné à l'italienne, fondue de tomates,
poivrons sautés et oignons rouges
Doré poêlé, sauce au fenouil flambé
à la sambucca
Pommes de terre Yukon gold rissolées
au citron
Jardinière de légumes à l'origan

DESSERTS

Tiramisu
Biscottis
Cannoli alla siciliana
Mousse au limoncello

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX (Choix de 2) PÂTES

Cannellonis de veau, sauce rosée, gratinés au
fromage Petit train du nord
Pennes, sauce carbonara
Gnocchis de pomme de terre douce
et beurre blanc à l'estragon

VIANDES

Médaille de bœuf à l'oriental, champignons shiitake, sauce teriyaki
Poirine de volaille, champignons sauvages, sauce demi-glace
Cassoulet de porc à la méditerranéenne

POISSONS

Filet truite saumonée, sauce aux agrumes
Pavé de flétan, reliche de tomates séchées et câpres
Saumon laqué à l'érable et gingembre, sauce au citron

BUFFET DESSERT

L'Unique! (3 choix)

42

ENTRÉES

Soupe du jour et corbeille de pains
Salade mesclun, légumes croustillants et choix
de vinaigrettes balsamique et dijonnaise
Salade de quinoa, légumes et amandes grillées
Salade de pommes de terre

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX (Choix de 3) PÂTES

Cannellonis de veau, sauce rosée, gratinés au
fromage Petit train du nord
Pennes, sauce carbonara
Gnocchis de pomme de terre douce
et beurre blanc à l'estragon

VIANDES

Médaille de boeuf à l'oriental, champignons shiitake, sauce
teriyaki
Poirine de volaille, champignons sauvages, sauce demi-glace
Cassoulet de porc à la méditerranéenne

POISSONS

Filet truite saumonée, sauce aux agrumes
Pavé de flétan, reliche de tomates séchées et câpres
Saumon laqué à l'érable et gingembre, sauce au citron

BUFFET DESSERT

À L'ASSIETTE

Table d'hôte trois services:

Inclus le pain frais du boulanger, beurre, votre choix de soupe ou salade, votre choix de repas principal, un dessert, Royal Cup Café Sumba & café décaféiné, thés Fairmont Lot 35 accompagnés de lait, miel et citron.

Ajouter un service à votre repas pour 12\$ par personne.

Soupe

Velouté de champignons des bois

Huile de truffes

Soupe minestrone

petits légumes de saison et orzo

Crème de poireaux et pommes de terre

Salade

Salade César

copeaux de parmesan frais et croûtons aux herbes

Salade artisanale

chèvre, bonbons de pacanes, poires et vinaigrette à l'érable

Salade de betteraves rôties

lardons de pancetta

« crumble » de fromage de chèvre Noir, bonbons de pacanes et vinaigrette de cidre de pomme

Crème de poivrons rouges grillés

tomates italiennes, crème de coco

Salade frisée et roquette

noix de pin grillées, tomates cerises, oranges suprêmes, radis et vinaigrette de cidre de pomme

Principal

Tortellinis au fromage

34

sauce Romanoff aux tomates séchées flambée à la vodka

Dessert

Tarte au sucre et noix de pacanes

Raviolis de champignons des bois

34

beurre à la sauge

Gâteau au fromage

coulis de fruits rouges

Suprême de volaille

36

farci au fromage de chèvre, chorizo et basilic, jus naturel

Gâteau tiramisu

crème anglaise

Suprême de volaille

36

mariné aux herbes, sauce café au lait

Crème brûlée aux fruits des champs

Filet de porc

36

mariné à la moutarde de Meaux, sauce demi-glace à l'érable

Mousse au chocolat et poires

BOÎTES à EMPORTER

Nos déjeuners sont prêts à emporter et emballés dans des sacs à main Fairmont.

Des condiments appropriés sont ajoutés.

La classique

27

Salade de quinoa
Pain moelleux à la pomme de terre
Jambon et brie à la dijonnaise
Fruit Frais
Croustilles
Bouteille d'eau

La végétarienne

28

Crudités et houmos
Tortilla de légumes grillés et fromage de chèvre
Pain aux olives, pesto de tomates séchées, tofu mariné
Fruit Frais
Croustilles
Bouteille d'eau

Le Ricochet

29

Salade de pois chiches
Croissant à la salade de poulet au chipotle
Gâteau au fromage
Fruit Frais
Croustilles
Bouteille d'eau



MENU SIGNATURE

Menu Signature - 5 services

89

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE

Croûtons de fougasse aux herbes et à l'ail des champs

PÉTONCLES FUMÉS

Salade frisée, radis, suprêmes d'agrumes, gastrique à l'orange

FILET DE BOEUF

Pavé de pommes de terre Yukon Gold au cheddar vieilli, carottes au sirop de pomme, haricots fins, sauce poivrade

FONDANT CARAMEL ET SPÉCULOOS

Glace à l'érable, petits fruits de saison

BUFFETS DU SOIR

Minimum 50 personnes, 2 heures de service maximum, 5\$ de plus par personne, par heure supplémentaire
Nos buffets incluent: Royal Cup Café Sumba & café décaféiné, thés Fairmont Lot 35 accompagnés de lait, miel et citron.

Le BBQ Laurentien

72

ENTRÉES

Salade du marché et ses vinaigrettes
Salade de pommes de terre aux cornichons salés, lard fumé et vinaigrette crémeuse aux herbes
Salade méditerranéenne aux olives et feta mariné
Salade de chou, vinaigrette Milles-Îles
Crudités et trempette

PLATS PRINCIPAUX

Steak de bavette mariné aux herbes, sauce lyonnaise à la moutarde
Assortiment de saucisses de la région
Poulet grillé, sauce BBQ maison
Saumon badigeonné au sirop d'érable
Côtes levées de porc et sauce BBQ maison
Pommes de terre au four, crème sûre, bacon et échalotes

La cabane à sucre

69

SOUPE

Soupe aux pois traditionnelle

ENTRÉES

Marinades en pots Masson (cornichons, betteraves, oignons)
Cretons traditionnels et rillettes de canard servis sur planchette de bois
Gravlax de truite arc-en-ciel maison sur planchette de bois
Pain paysan tranché

PLATS PRINCIPAUX

Rôti de porc caramélisé à l'érable et moutarde de Meaux, sauce aux pommes Granny Smith
Saumon de l'Atlantique laquée à l'érable
Cipâte de gibier des Laurentides

Légumes grillés, huile aux herbes
et citron

DESSERTS

Salade de fruits frais
Sélection de gâteaux et de barres desserts

Omelette soufflée, parfumée à l'érable
Assortiment de saucisses à l'érable
Oreilles de crisse
Légumes racines rôtis à l'érable et
pommes de terre grelots

DESSERTS

Crêpes au sirop d'érable
Mousse à l'érable
Pudding au pain au sirop d'érable

*Ajoutez un service de tire sur neige
pour 5\$ par personne

Buffet Laurentien

78

ENTRÉES

Crème de navet à l'hydromel
Corbeille de pains
Plateau de poissons fumés (truite, maquereau et saumon)
Plateau de charcuteries et terrines artisanales
Assortiment de salades vertes et vinaigrettes
Salade de pommes de terre ratte à la graine de moutarde
Salade de coeurs de palmier aux agrumes
Salade de betteraves jaunes, fromage de chèvre
et pacanes caramélisées, vinaigrette de cidre de pomme

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille farcie à la mousse de foie gras,
à l'estragon et pleurote géant
Médallions de gibier des Laurentides, sauce poivrade
Filet de truite à la crème de fenouil
Raviolis au fromage et basilic,
sauce tomates séchées et ail confit
Gratin de pommes de terre au fromage Oka
Légumes de saison

MARBRE DE FROMAGES DU P'TIT TRAIN DU NORD

Compote de figues, baguettes de pain et grappes de raisins

DESSERTS

Assortiment de gâteaux, mousses
et tartes de notre chef pâtissier
Salade de fruits frais

A L'ASSIETTE

Table d'hôte 4 services inclus:

Un choix de soupe, un choix de salade, un choix de plat principal et un choix de dessert.

Pour 25\$ de plus par personne, permettez à vos invités de choisir à la table leur plat principal parmi trois choix. Ce service est disponible pour les groupes de moins de 200 personnes. Nous demandons un repas de quatre services minimum, consistant de deux services avant le plat principal, trois choix de plats et un dessert.

Soupe

Crème d'asperges

noix de Grenoble torréfiées, crème fraîche au citron confit

Salade

Laitue artisanale

légumes croustillants, perles de citron et vinaigrette à l'érable

Salade de bébés épinards

chèvre, bonbons de pacanes, radis, poires, vinaigrette à l'érable

Salade frisée et roquette

tomates confites, suprêmes d'orange, noix de pin grillées,
vinaigrette au cidre de pomme

Entrées Extra

Tartare de thon Albacore 5

concombre et basilic, mayonnaise à la mangue, micro-pousses de saison

Salade de pommes de terre 5

graines de moutarde et magret de canard fumé, petites pousses et réduction de porto

Ballottine de foie gras de canard 9

gelée de Sortilège, pain d'épices

Fromages 9

Sélection de 3 fromages fins de notre région

Plats principaux

Poitrine de poulet 70

farci au chorizo et ricotta, sauce vin rouge aux tomates séchées et thym

Suprême de volaille 70

farci au fromage de chèvre et prosciutto, sauce aux champignons

Filet mignon de boeuf AAA 74

sauce poivrade

Duo de filet mignon de bison (4 oz) et crevettes géantes 85

géantes flambées au cognac

Côte de veau de Charlevoix 75

oignons cipolini caramélisés, sauce au cognac

Dessert

Gâteau tiramisu

crème anglaise

Tarte aux framboises

à la crème au citron

Gâteau décadent

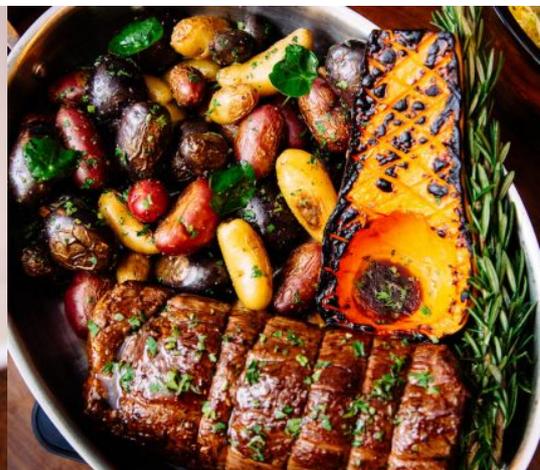
au chocolat et caramel

Gâteau opéra

crème anglaise au café torréfié

Gâteau au fromage

coulis de fruits rouges



CLÉS EN MAIN

Minimum 40 personnes, 2 heures de service maximum, 5\$ de plus par personne, par heure supplémentaire

LA DÉCONTRACTÉE

58

TABLE DE SERVICE

Crudités et trempette
Nachos avec guacamole, salsa et crème sûre
Ailes de poulet Buffalo et trempette Ranch
Pizzas toutes garnies
Poulet frit
Brochettes satay de boeuf mariné aux cinq épices, sauce aux arachides
Calmars frit et sauce tartare
Assortiment de fromages de la région

HORS D'OEUVRES DU PASSÉ

Mini-boeuf Wellington, ketchup aux fruits
Mini-rouleaux de canard du Lac Brome aux cinq poivres

BUFFET DESSERTS

Café, café décaféiné et thé Lot 35

LA MONTAGNARDE

68

Crudités et trempette

Poutine à l'effiloché de short ribs de boeuf, sauce maison à la bière rousse Rivière Rouge
Mac'N'Cheese à la chair de homard, biscuits Graham, servi en pot Masson
Mini-brochettes de volaille à saveur indienne, épices Ras El Hanout et trempette de raita, chutney à la mangue
Trempette chaude à l'artichaut, fromage feta au cari, pains naan, servi en pot de terre cuite
Mini-burgers à l'effiloché de porc Nagano, oignons caramélisés et fromage de chèvre
Ailes de poulet marinées à l'érable et trempette au fromage bleu
Crevettes tempura et sauce Ponzu
Assortiment de fromages de notre région

BUFFET DESSERTS

Café, café décaféiné et thé Lot 35

HORS D'OEUVRES EXÉCUTIFS

Minimum de 3 douzaines par item

FROIDS, À LA DOUZAINÉ

45/dz

Bruschettas à la tomate et aubergine, copeaux de parmesan, mini-paniers au basilic
Mini-verrines de salade de crabe au citron vert
Roulades de saumon fumé et homard, sur pumpnickel
Croûtons de pain d'épices à la mousse de foie gras
Mini-brochettes de prosciutto aux deux melons
Rosaces de truite fumée et crème de raifort sur blinis
Magret de canard fumé, figue et fromage de chèvre sur croûtons
Tartares de truite saumonée, perles de citron et poivre, aioli au piment d'espelette, cônes au sésame noir

CHAUDS À LA DOUZAINÉ

45/ dz

Croquettes de crabe, aioli au safran
Spanakopita
Baluchons de fromage Oka, pommes, amandes et miel
Mini-boeufs Wellington, ketchup aux fruits
Mini-rouleaux végétarien à l'asiatique
Mini-rouleaux de canard du Lac Brome aux 5 poivres
Brochettes satay de poulet mariné aux épices indiennes, sauce au yaourt et tandoori
Arancini aux champignons sauvages
Crevettes tempura, aioli de poivron grillé à l'ail confit

STATIONS CHAUDES

* Requier un chef à 60\$/heure | Minimum 3 heures | Ratio d'un chef pour 40 personnes

BRISKET DE BOEUF FUMÉ

14 / pers.

Assortiment de moutardes, pain de seigle et choucroute

Minimum 15 pers.

CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS

14 / pers.

avec moutarde et raifort

Minimum 40 pers

GIGOT D'AGNEAU RÔTI AUX SAVEURS MAROCAINES

15 / pers.

Jus à l'ail confit, servi avec gelée de menthe
et chutney de mangue à la coriandre

Minimum 15 pers

FILET DE BOEUF ENTIER

19 / pers.

Sauce Pinot Noir et raifort, assortiment
de pains miniatures

Minimum 20 pers.

DÉGUSTATION DE CREVETTES TIGRÉES ET PÉTONCLES

550

Flambées au Vermouth

100 unités de chaque

STATIONS PERSONNALISÉES AVEC CHEF

Ajoutez une station à votre soirée ou créez votre repas en sélectionnant 4 stations.
* Requier un chef à 60\$/heure | Minimum 3 heures | Ratio d'un chef pour 25 personnes

STATION RISOTTO

12 / pers.

Champignons sauvages
Artichauts
Tomates
Parmesan
Huile de truffe

Minimum 25 pers.

STATION DE PÂTES

18 / pers.

Trois choix de pâtes
Trois options de sauces
Ail, parmesan et pesto

Minimum 40 pers.

STATION MINI-BURGER

18 / pers.

2 burgers par personne
(végétarien ou boeuf)
Garnitures

Minimum 25 pers.

STATION STIR FRY

22 / pers.

Poulet, boeuf et tofu
julienne de légumes, ail,
gingembre et coriandre fraîche
sur pâtes asiatiques

Minimum 40 pers.

STATION CRÊPE SUZETTE

15 / pers.

Crêpes flambées
Bananes
Amandes grillées
Confitures maison
Sauce au chocolat
Crème fouettée

Minimum 25 pers.

À LA CARTE

A partager (20 personnes)		A la douzaine	
Panier d'arachides	21	Ailes de poulet BBQ	34/dz
Plateau de crudités et trempette	70	Mini-satays de boeuf, sauce aux arachides	45/dz
Assortiment de viandes froides, terrines, chutney et pains artisanaux	160	Mini-satays de poulet, sauce aux arachides	45/dz
Saumon fumé et ses accompagnements	285	Mini-burgers à l'effiloché de boeuf et ses condiments	45/dz
Plateau de fromages de la région	190	Sandwichs de luxe variés	55/dz

