MENU BUFFET

55\$ par personne. Offert pour des groupes de 20 personnes et plus.
Le forfait inclus 1 choix de soupe, 2 choix de salades, 2 choix de protéines,
2 choix de légumes, 1 choix d'accompagnement et 2 choix de desserts.

SOUPES

VELOUTÉ DU MOMENT

Choix du chef

SOUPE MISO

Tofu, oignon vert, ciboulette, daïkon, wakamé

MINISTRONE CLASSIQUE

Légumineuses, tomate, carotte,
poireau, céleri, pommes de terre

SALADES

SALADE CÉSAR

Croutons à l'ail, câpres, laitue romaine, Grana Padano,
croustilles de prosciutto

SALADE VERTE

Vinaigrette balsamique, légumes croquants

SALADE DE KALE

Pommes vertes, cheddar, noisettes, vinaigrette à l'érable

SALADE D'ORZO

Tomates confites, Chèvre-des-Neiges, câpres, cébette, citron

SALADE MESCLUN

Pacanes à l'érable, fromage de chèvre,
canneberges, vinaigrette à l'érable

SALADE DE POMMES DE TERRE

Pommes de terre ratte, bacon, oignon vert,
mayonnaise, moutarde de Meaux

SALADE GRECQUE

Feta, tomates, concombre, olives Kalamata,
origan, basilic

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES RACINES RÔTIS

Miel et persil

HARICOTS VERTS VAPEUR

Sésame rôti

CHOU-FLEUR RÔTI

Hummus

RIZ AUX LÉGUMES

Légumes du moment

RISOTTO D'ORGE

Champignons de culture

POMMES DE TERRE CONFITES

Pommes de terre rattées à la truffe

GRATIN DE POMMES DE TERRE

Fromage Noyan

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Beurre, crème, thym

MENU BUFFET

55\$ par personne. Offert pour des groupes de 20 personnes et plus.
Le forfait inclus 1 choix de soupe, 2 choix de salades, 2 choix de protéines,
2 choix de légumes, 1 choix d'accompagnement et 2 choix de desserts.

PROTÉINES

SAUMON GRILLÉ

Tomates séchées et herbes

OMBLE GRILLÉE

Citron, câpres, ciboulette

POITRINE DE POULET RÔTI

Citron et thym

CUISSE DE CANARD CONFIT

Thym et poivre

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉ

Jus de braisage, vin rouge, échalottes

FILET D'ÉPAULE

Chimichurri

DESSERTS

CHURRO À LA CANELLE

Caramel salé et sauce au chocolat

CHOU À LA CRÈME

Mousseline pralinée

TARTELETTE AU CITRON

Meringue au thym

PAVLOVA

Crèmeux lime, framboises

ANANAS RÔTIS

Rhum aux épices

MOUSSE DE CHOCOLAT

Sauce au chocolat

CRÈME BRÛLÉE

Thé vert et zeste de citron

PANNA COTTA

Vanille du Madagascar, confiture du moment

EXTRAS

7,50\$ par personne.

PLATEAU DE CHARCUTERIES

Le Bangard Charcutier, rilette de porc maison, baguette grillée, légumes marinés, noix salées, confit du moment

PLATEAU DE FROMAGES D'ICI

Sélection de fromages québécois, baguette grillée, raisins, légumes marinés

STATION POKÉ

Saumon ou thon mariné, tofu, sauce wafu, assortiments de légumes, riz, laitue