



# Menu Buffet Chaud

Traiteur le Citron Confit



10 personnes et +

## Duo de Salades (2 choix)

- \* Salade César
- \* Salade farfalle à la grecque
- \* Salade du Chef balsamique
- \* Salade fusilli Jambon fumé
- \* Salade pommes de terre et bacon
- \* Salade de couscous, légumes, pois chiche et vinaigrette à la lime
- \* Salade de chou colorée
- \* Salade carotte et raisins
- \* Salade épinard et fraises avec amandes grillées
- \* Salade betteraves et pommes à l'érable

## Plats chauds (1 choix en portions complète ou 2 choix en demi-portion)

- Brochette poulet mariné et Pancetta, poêlée de légumes et 1 féculent
- Brochette Végé (tofu mariné et halloumi de Portneuf) avec poêlée de légumes et 1 féculent
- Pavé de saumon sauce citron confit et herbes fraîches avec un choix de légume et féculent
- Suprême de volailles sauce érable et moutarde à l'ancienne avec un choix de légume et féculent
- Mignons de porc braisé sauce porto et romarin avec un choix de légume et féculent
- Lasagne Smoke-Meat
- Suprême de volailles sauce vin blanc et estragon avec un choix de légume et féculent
- Filet de porc braisé sauce pommes caramélisées et érable avec un choix de légume et féculent
- Rosbif AAA thym et romarin avec sauce au jus avec un choix de légume et féculent
- Vol-au-Vent aux fruits de mer

## Accompagnements

**Légumes** : selon le plat choisi **Féculents** : Grelots aux herbes, purée à la ciboulette, purée panais, riz pilaf, couscous, riz sauvage

## Plateau de Pâtisseries assorties

26 \$ tx par personne



## *Pour compléter votre buffet*

### **Trilogies de bouchées froides : 7.50 \$ tx par personne**

- Brochettes salami de Gênes et gelée de poivrons rouges
- Duo Melon Prosciutto
- Saumon fumé à chaud laqué à l'érable et poivre rose

### **Potage : + 4 \$ tx par personne**

- Potage légumes et patates douces
- Potage carotte et zestes d'oranges
- Potage navet et érable

\*\*Pain et beurre inclus

**Assiette de Fromages fins de Portneuf et raisins avec confit d'oignons et gelée de porto (10 à 12 personnes) : 50 \$ tx**

**Assiette de terrines et mousses de foie gras avec confits d'oignons et gelée de porto (10 à 12 personnes) : 50 \$ tx**



Couverts recyclables (ustensiles en sachet individuels, couverts et serviettes de table) : +1.50\$ par pers

Couverts recyclables Deluxe : + 2.25 \$ par pers

\*\*\* Possibilité de location de porcelaine et coutellerie

Livraison \$\$\$ ou récupérer à nos locaux