H&A CATERING



NOS SERVICES

- Le meilleur menu de divers plats préférés
- Une expérience culinaire inoubliable
- Une équipe expérimentée qui planifie jusqu'aux moindres détails.

hacatering.com



L'ART DE BIEN MANGER, LIVRÉ CHEZ VOUS



Menu Traiteur

Petit-Dejeuner 3 - 4

Sandwichs 5 - 6

Salades 7

Hors D'œuvres 8 - 14

Hors-d'œuvres Sucrés 15

Plateau DE Hors-D'oeuvres 16

Plats Principaux 17 -18 -19

Buffets Dîner et Souper 20

HALAL NO GLUTEN* VEGAN VEGETARIAN NO DAIRY INGREDIENTS



PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER PRÊT À SERVIR

Country Bakery Basket

Un assortiment réconfortant de favoris fraîchement cuits, comprenant :

• *Mini Muffins*

• *Croissants au beurre*

• *Pains de petit-déjeuner tranchés*

• *Bagels assortis servis avec : • Beurre fouetté • Fromage à la crème léger*

• *Assortiment de confitures de fruits*

Gourmet Bakery Basket

Une sélection raffinée de viennoiseries artisanales, parfaites pour un petit-déjeuner raffiné ou un brunch. Comprend :

• *Danoiseries sucrées et salées*

• *Croissants feuilletés*

• *Scones classiques accompagnés d'assortiment de confitures de fruits*





PETIT-DÉJEUNER

À LA CARTE BREAKFAST

Sélections de Petit-Déjeuner

- ***Saumon fumé servi sur un bagel***
  garni de fromage à la crème aux câpres et à l'aneth.
- ***Burritos de Petit-Déjeuner***
  Un grand burrito ou deux mini burritos garnis d'œufs brouillés, haricots noirs ou bacon, cheddar et salsa.
- ***Gaufres***
  Gaufres dorées et moelleuses, servies avec du sirop d'érable et du beurre.
- ***Crêpes à la Ricotta et aux Fruits Rouges***
  Crêpes délicates farcies de ricotta sucrée et de fruits rouges frais de saison.
- ***Pancakes aux Bleuets***
  Pancakes classiques débordants de bleuets, servis chauds avec du sirop.
- ***Sandwich de Petit-Déjeuner***
  Sandwich copieux aux œufs, bacon et cheddar sur pain artisanal.
- ***Mini Frittatas***
  Muffins d'œufs en bouchées de style frittata, disponibles en deux saveurs :
  - *Tomate séchée & Fromage de chèvre*
  - *Épinards & Oignon caramélisé*

Options Saines & Légères

- ***Parfaits Individuels***
  Couches de yogourt crémeux, fruits frais et granola croustillant.
- ***Parfaits en Verrines***
  Mini parfaits servis dans de jolies verrines — parfaits pour un petit-déjeuner façon cocktail.
- ***Muesli Froid***
  Mélange rafraîchissant de fruits secs et frais, céréales, et lait ou substituts végétaux.
- ***Pouding au Chia*** *(Servi en bols individuels ou en verrines)*
  - *Vanille et bleuets frais*
  - *Chocolat et fraises*





SANDWICHS

Végétarien

- ***Wrap Club Végétarien*** *– Pesto, roquette, légumes, avocat, fromage Monterey Jack.*
- ***Sandwich Caprese*** *– Tomates Roma, bocconcini, pesto, feuille verte, glaçage balsamique.*
- ***Wrap de Tofu Glacé au Sirop d'Érable Fumé*** *– Tofu glacé au sirop d'érable, oignon croustillant, tomate, roquette, aïoli au citron.*
- ***Sandwich de Champignon Portobello Rôti au Balsamique*** *– Portobello, poivrons, oignon rouge, mayonnaise végétalienne, légumes.*
- ***Sandwich à la Salade d'Œufs*** *– Œufs avec mayonnaise aux herbes.*
- ***Wrap aux Épinards et Feta*** *– Épinards, feta, mayonnaise, tomate, laitue.*
- ***Sandwich de Légumes Rôtis*** *– Artichauts, concombre, tomate, laitue, houmous.*
- ***Sandwich Méditerranéen*** *– Cœurs d'artichauts, poivrons rouges rôtis, feta, mayonnaise aux tomates séchées, épinards.*
- ***Sandwich Végétarien*** *– Aubergine grillée, courgette, poivrons rôtis, fromage suisse, mayonnaise aux tomates séchées.*
- ***Sandwich Tofu Méditerranéen*** *– Tofu, olives, tomates séchées, mozzarella, origan, tzatziki.*
- ***Wrap Falafel*** *– Falafel, tomate, laitue, navets marinés, houmous.*







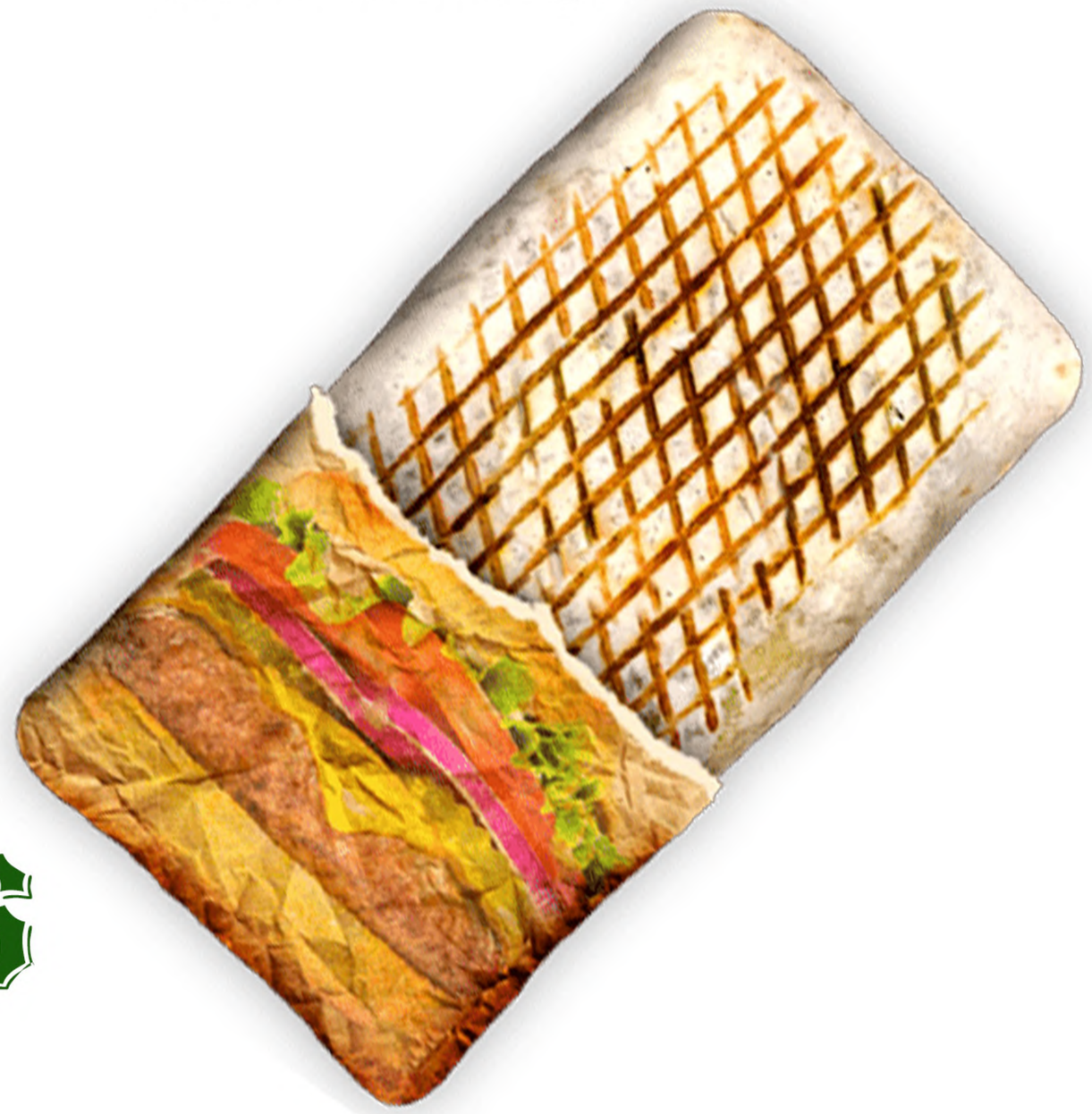
SANDWICHS

Servi chaud

- ***Wrap Poulet Baja*** *– Poulet, mayonnaise chipotle, tomate, oignons frits, fromage, avocat.*
- ***Sandwich Rustique Méditerranéen au Poulet Grillé*** *– Poulet, poivrons rouges, fromage de chèvre, pesto, épinards.*
- ***Sandwich Prosciutto & Provolone*** *– Prosciutto, provolone, roquette, huile d'olive, tapenade de tomates séchées.*
- ***Wrap Roast Beef Chipotle*** *– Rôti de bœuf, fromage Jack, laitue, mayonnaise chipotle.*
- ***Sandwich Roast Beef & Brie*** *– Rôti de bœuf, Brie, roquette, mayonnaise au raifort.*
- ***Mini Shawarma*** *– Viande épicée tendre enveloppée dans une pita moelleuse avec des cornichons et une sauce à l'ail.*
- ***Mini Burger*** *– Galette de bœuf juteuse avec fromage, laitue et sauce spéciale dans un petit pain brioche.*
- ***Mini Tacos Français au Poulet***
  Poulet effiloché, concombre, tomates, frites, oignon, fromage et laitue verte.
- ***Mini Tacos Français au Bœuf***
  Bœuf haché, concombre, tomates, frites, cornichons, oignon, fromage et laitue verte.
- ***Mini Tacos Français Végétarien***
  Steak végétal, concombre, tomates, frites, oignon, fromage et laitue verte.

Volaille et viande

- ***Sandwich au Poulet et Pesto*** *– Poulet grillé, courgettes, mozzarella, pesto, roquette.*
- ***Wrap César au Poulet Grillé*** *– Poulet, bacon, laitue romaine, croûtons, vinaigrette César.*
- ***Baguette à la Dinde Rôtie et au Cheddar Blanc*** *– Dinde, cheddar, concombre, laitue, moutarde de Dijon, mayonnaise, canneberges.*
- ***Sandwich à la salade de thon*** *– Thon, oignons verts, céleri, cornichons, mayonnaise, pain complet.*
- ***Wrap au saumon fumé*** *– Saumon fumé, fromage à la crème à l'aneth, oignons rouges, avocat, câpres.*
- ***Sandwich club au saumon fumé*** *– Saumon, crème de raifort, oignon mariné, radis, concombre, légumes verts.*





SALADES

Végétarien

- ***Salade de Pâtes*** *– Pâtes avec poivrons rouges rôtis, oignons rouges, tomates cerises, et vinaigrette pesto-tomates grillées.*
- ***Salade César Classique*** *(végétarienne sans bacon) – Laitue romaine, Parmesan, croûtons, vinaigrette César.*
- ***Salade Grecque*** *– Tomates, concombres, oignons rouges, olives, feta, huile d'olive, origan.*
- ***Bol de Champignons à l'Avocat et Miso*** *– Champignons et quinoa avec avocat et vinaigrette miso-sésame.*
- ***Salade de Vermicelles Asiatique*** *– Vermicelles, légumes en julienne, sésame, vinaigrette soja-citron vert.*
- ***Salade Bouquet du Jardin*** *– Bouquets de laitue avec concombre, tomate, carotte, betterave, vinaigrette miel-moutarde.*
- ***Millefeuille de Tomates*** *– Couches de tomates et mozzarella avec basilic, vinaigre balsamique, et huile d'olive.*
- ***Trio de Salades Marocaines*** *– Salade d'olives, salade de betterave, salade de carottes – toutes épicées et végétariennes.*
- ***Salade de Cœurs de Palmier et Artichaut*** *– Avec olives, poivrons, oignons rouges, vinaigrette érable-citron.*
- ***Salade d'Edamame et Maïs Grillé*** *– Avec poivrons rouges et vinaigrette soja-sésame.*
- ***Salade de Trois Haricots, Avocat et Maïs*** *– Pois chiches, haricots noirs, haricots verts, avocat, vinaigrette au citron vert.*
- ***Salade de Pommes de Terre Traditionnelle*** *– Avec œuf haché et mayonnaise au vinaigre de cidre.*

Avec de la viande

Salade Cobb *– Laitue, concombres, tomates, oignons rouges, œuf, mozzarella, vinaigrette française. (Typiquement végétarienne, sauf si du bacon ou du poulet est ajouté — veuillez confirmer si cela inclut de la viande).*

Salade Chef Traditionnelle *– Dinde, jambon, cheddar, œuf, tomate, concombre, vinaigrette ranch.*

Optionnel : Ajouter du Bacon à la Salade César Classique.





HORS D'ŒUVRES

HORS-D'ŒUVRES FROIDS

- ***Maki Thon Concombre*** *– Riz à sushi roulé avec concombre, thon assaisonné, et nori grillé, légèrement parfumé au vinaigre de riz et sauce soja.*
- ***Maki Saumon Fumé & Avocat (Sans Gluten)*** *– Saumon fumé délicat accompagné d'avocat crémeux et de riz à sushi, roulé dans des feuilles de nori sans gluten.*
- ***Tasses de Concombre Farcies*** *– Coupes rafraîchissantes de concombre avec votre choix de garniture : – Quinoa avec canneberges séchées et zeste d'agrumes – Salade de crabe classique – Salade de thon – Salade de poulet*
- ***Cocktail de Crevettes*** *– Crevettes froides servies avec une sauce cocktail piquante au raifort et une aïoli au basilic et citron.*
- ***Mini Brochettes Antipasto Duo*** *– Combinaisons de tomates cerises, salami, prosciutto, boules de mozzarella et fromage provolone sur brochette.*





HORS D'ŒUVRES

Hors d'Oeuvres végétariens Froids

Délices méditerranéens

- ***Mini Boulettes de Falafel*** *– Falafel croustillant à base de pois chiches servi avec une sauce crémeuse au tahini, menthe fraîche et navets marinés acidulés.*
- ***Cups de Concombre à la Salade Grecque*** *– Coupes rafraîchissantes de concombre remplies de tomates cerises, olives Kalamata, et fromage feta émietté.*
- ***Brochettes Caprese*** *– Mini boules de mozzarella marinées dans du pesto au basilic, enveloppées de basilic frais et accompagnées de tomates raisin. Fini avec un filet de glaçage balsamique vieilli.*
- ***Sliders Caprese*** *– Tomates cerises rôties, mozzarella crémeuse, et basilic parfumé superposés sur une focaccia artisanale, garnis d'une réduction de balsamique.*
- ***Brochettes Antipasto*** *– Brochettes de cœurs d'artichauts marinés, olives Kalamata, tomates raisin rôties, et mozzarella, servies avec une réduction de balsamique et de l'huile d'olive extra vierge.*
- ***Crostini Artichaut Puttanesca*** *– Crostini rustiques grillés garnis de cœurs d'artichauts, olives Kalamata, câpres et fromage Parmesan.*
- ***Crostini Tapenade d'Olives & Fromage de Chèvre*** *– Crostini aux herbes garnis de tapenade d'olives Kalamata, poivrons rouges rôtis, fromage de chèvre crémeux, et basilic frais.*
- ***Crostini Raisins Marinés & Manchego*** *– Raisins marinés à la sauge accompagnés de fromage Manchego vieilli sur des tranches de baguette à l'ail grillées.*

Bouchées fraîches et fruitées

- ***Bouchées Pastèque & Feta*** *– Cubes de pastèque juteuse garnis de fromage feta, menthe fraîche, et tomates cerises.*
- ***Brochettes Pastèque & Concombre*** *– Une combinaison rafraîchissante de pastèque, tranches de concombre, fromage feta, et feuilles de menthe sur brochette.*
- ***Brochettes de Fruits de Saison*** *– Assortiment de fruits frais délicatement enfilés et arrosés de miel.*
- ***Canapés Canneberges & Fromage de Chèvre*** *– Biscuits gourmets croquants garnis de fromage de chèvre acidulé et de compote de canneberges sucrée.*





HORS D'ŒUVRES

Amuse-gueules élégants

- ***Œufs Mimosa*** *– Œufs mimosa classiques remplis d'un mélange crémeux de moutarde de Dijon et de mayonnaise, finissant par une pincée de paprika.*
- ***Choux au Fromage à l'Aneth*** *– Profiteroles légères remplies de fromage Boursin français et d'aneth frais haché.*
- ***Bouchées Croquantes à l'Avocat*** *– Chips de wonton légèrement frites garnies d'avocat écrasé, zeste de lime, coriandre et oignon rouge.*
- ***Rouleaux de Tortilla*** *– Choix de garniture : – Fromage à la crème – Cheddar râpé – Jambon haché – Oignon vert haché*
- ***Rondelles de Prosciutto & Concombre*** *– Tranches de concombre garnies de fromage à la crème aux poivrons rouges rôtis, tomate cerise, et prosciutto tranché finement.*

Soupes et boissons froides

- ***Gazpacho Espagnol Classique*** *– Soupe froide traditionnelle à base de concombre, tomate, oignon et herbes espagnoles.*
- ***Tasses de Gazpacho aux Tomates Anciennes*** *– Soupe froide de tomates anciennes avec oignons verts, concombre, ail, basilic, persil et feta.*

Bouchées d'inspiration asiatique

- ***Maki Avocat & Concombre*** *– Avocat frais et concombre roulés dans du riz à sushi et nori.*
- ***Rouleaux de Californie*** *– Un sushi à l'occidentale préféré avec de la chair de crabe, concombre et avocat roulés dans du riz Calrose et nori. Servi avec wasabi, gingembre mariné et sauce soja sucrée.*
- ***Rouleaux d'Été aux Légumes du Jardin*** *– Rouleaux de papier de riz frais remplis de légumes marinés en julienne, herbes et agrumes. Servis avec une sauce à la miso.*
- ***Tofu Aburaage Japonais*** *– Tofu mariné au teriyaki, légèrement frit et farci de pois gourmands et de petites carottes.*

Toasts et crostinis

- ***Crostini Bruschetta*** *– Crostini grillés garnis de tomates Roma, basilic frais, réduction de balsamique, huile d'olive, aïoli au pesto et feta émiettée.*
- ***Crostini Duxelles de Champignons*** *– Un mélange riche de shiitakes, pleurotes et champignons de Paris avec échalotes, ail et fromage de chèvre sur un croûton à l'ail.*
- ***Spiedini de Portobello*** *– Couches de pain rustique trempé dans l'œuf, champignons portobello marinés dans un mélange de citron et balsamique, mozzarella fraîche et herbes, servis avec coulis de poivron rouge.*

HORS D'ŒUVRES

HORS-D'ŒUVRES CHAUDS

À base de volaille et de viande

- ***Petite Parmesan de Poulet*** *– Bouchées de poulet croustillantes garnies de sauce marinara riche, de parmesan râpé et de basilic frais.*
- ***Bouchées Cordon Bleu*** *– Poitrine de poulet tendre enroulée de jambon fumé et de fromage, enrobée de chapelure panko croustillante.*
- ***Brochettes de Poulet au Miel et Ail*** *– Brochettes de poitrine de poulet grillées nappées d'une sauce douce et salée au miel et à l'ail, finies avec des graines de sésame grillées.*
- ***Brochettes de Poulet au Babeurre*** *– Poulet mariné dans un mélange de babeurre et d'herbes, grillé et nappé de miel.*
- ***Boulettes de Viande Cocktail (si poulet comme option)*** *– Servies avec le choix de sauce : Barbecue, Miel Sriracha, Crème Suédoise, ou Glace Teriyaki.*
- ***Empanadas – Poulet Effiloché*** *– Pâtisseries croustillantes remplies de poulet effiloché, d'oignons sautés, de poivrons et de coriandre fraîche.*
- ***Boulettes de Viande Marocaines*** *– Boulettes de viande de bœuf épicées mijotées dans une sauce tomate riche avec des herbes marocaines et une touche de cannelle.*
- ***Mini Tourtes au Poulet*** *– Petites tourtes dorées individuelles garnies de poulet crémeux et de légumes du jardin dans une pâte feuilletée.*
- ***Pastillas de Poulet Marocain*** *– Fines pochettes de pâte remplies de poulet effiloché épicé, d'oignons sautés et d'herbes marocaines aromatiques. Légèrement frites jusqu'à obtenir un croustillant doré et riches en saveurs traditionnelles.*
- ***Rouleaux de Printemps Mixtes*** *– Un assortiment de rouleaux de printemps au poulet et aux légumes, soigneusement roulés et frits à la perfection.*



HORS D'ŒUVRES

À base de fruits de mer

- ***Rouleaux de Crevettes*** *– salade de crevettes et gambas, de poivrons doux et d'aïoli à l'aneth et à la ciboulette.*
- ***Pétoncles Enveloppés de Bacon Fumé*** *– Pétoncles enrobés de bacon fumé au bois de noyer et grillés à la perfection.*
- ***Mini Galettes de Crabe*** *– Galettes de crabe dorées, préparées avec des fruits de mer frais, des herbes et des épices.*
- ***Crevettes à la Noix de Coco*** *– Crevettes enrobées d'une croûte de noix de coco dorée, servies avec une sauce tropicale aux fruits.*
- ***Gambas à l'Ail et aux Herbes*** *– Gambas sautées à l'ail, à l'huile d'olive et aux herbes fraîches du jardin.*
- ***Pastillas de Poisson Marocaines*** *– Pochettes de pâte feuilletée garnies d'un mélange de poisson épicé savoureux, frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.*





HORS D'ŒUVRES

Hors-d'œuvres végétariens chauds

- ***Mini Pizzas*** – *Mini-pizzas garnies de sauce tomate, de fromage et d'un assortiment de garnitures.*
- ***Feuilletés aux Épinards et à la Feta*** – *Pâte feuilletée croustillante remplie d'un mélange savoureux d'épinards, de mozzarella et de feta émiettée.*
- ***Coupelles de Ratatouille en Pâte Filo*** – *Tartelettes croustillantes en pâte filo garnies de courgettes, courges jaunes, aubergines, tomates rôties et basilic frais, nappées d'un filet de balsamique.*
- ***Bouchées de Macaroni au Fromage*** – *Bouchées de mac & cheese crémeux panées et dorées, servies avec une sauce marinara chaude.*
- ***Samosas aux Légumes Épicés*** – *Farce traditionnelle de légumes épicés enrobée dans une pâte croustillante, servie chaude.*
- ***Arancini aux Champignons*** – *Boulettes croustillantes de risotto au riz arborio, trio de champignons et parmesan.*
- ***Rouleaux de Printemps aux Légumes*** – *Rouleaux croustillants garnis de légumes assaisonnés, servis avec une sauce soja-gingembre.*
- ***Bouchées aux Épinards et aux Artichauts*** – *Trempette crémeuse aux épinards et artichauts .*
- ***Choux au Fromage Boursin*** – *Profiteroles délicates garnies de fromage Boursin aux herbes, cuites jusqu'à obtenir une belle dorure.*
- ***Empanadas – Épinards (Végétarien)*** – *d'épinards sautés, de poivrons, d'oignons et de coriandre.*
- ***Latkes de Pommes de Terre*** – *Galettes de pommes de terre Yukon Gold dorées à la poêle.*
- ***Knish aux Pommes de Terre et Cheddar*** – *Pâte beurrée garnie de purée de pommes de terre, de cheddar de Vermont affiné, d'oignons caramélisés et d'oignons verts.*





HORS-D'ŒUVRES SUCRÉS

Hors-D'œuvres Sucrés

- ***Verrines de Salade de Fruits Frais de Saison à la Menthe***
  Verrines individuelles garnies d'un mélange coloré de fruits frais de saison, délicatement infusés à la menthe fraîche.
- ***Verrine Triple Chocolat***
  Couches de mousses au chocolat noir, au lait et blanc pour une expérience chocolatée ultime.
- ***Verrine au Caramel Salé***
  Mousse onctueuse au caramel avec une touche de sel de mer, surmontée d'un crumble au beurre.
- ***Verrine aux Fruits et Crème Maison***
  Compote de fruits en couches avec notre crème signature à la vanille.
- ***Tiramisu Classique***
  Dessert italien traditionnel à base de biscuits imbibés d'espresso, crème mascarpone, et saupoudré de cacao.
- ***Fraises enrobées de Chocolat***
  Fraises fraîches trempées dans du chocolat au lait et garnies d'amandes concassées.
- ***Mini Bouchées de Cheesecake***
  Assortiment de saveurs
- ***Beignets Chocolat-Caramel***
  Beignets style croissant saupoudrés de sucre glace et nappés d'un riche coulis chocolat-caramel.
- ***Éclairs Bavarois***
  Mini éclairs garnis de crème bavaroise onctueuse et nappés d'un glaçage au chocolat lisse.
- ***Plateau de Mini Pâtisseries Individuelles Assorties***
  Une sélection élégante de bouchées de pâtisseries françaises : éclairs, tartelettes aux fruits, mini mille-feuilles, choux à la crème et autres — parfait pour le partage.
- ***Plateau de Mini Brownies***
  Un assortiment gourmand de bouchées de brownies riches et fondants — idéal pour les envies sucrées et le partage.
- ***Plateau de Biscuits Assortis***
  Une sélection raffinée de biscuits fraîchement cuits : pépites de chocolat, flocons d'avoine, sablés, et plus encore.
- ***Mini Cupcakes Personnalisables***
  Cupcakes à la vanille classiques avec glaçage au beurre coloré selon le thème ou l'occasion de votre choix.





PLATEAU DE HORS-D'ŒUVRES

- ***Crudités de Légumes***
  Un assortiment élégant de légumes de saison frais, servis avec une sauce ranch crémeuse .
- ***Plateau de Fruits de Saison***
  Une sélection colorée de fruits frais et mûrs, joliment disposés pour allier présentation et saveur.
- ***Plateau de Fromages Fins et Craquelins***
  Un assortiment raffiné comprenant du cheddar, Monterey Jack, suisse, Brie à tartiner, mozzarella fraîche, accompagné de craquelins artisanaux variés.
- ***Duo de Houmous***
  Houmous classique et houmous au poivron rouge rôti, servis avec des chips de pita croustillantes.
- ***Présentation de Salade Caprese***
  Couches de mozzarella fraîche, tomates mûries sur pied et basilic, nappées de glaçage balsamique et d'huile d'olive.
- ***Trempette Épinards et Artichauts***
  Un mélange chaud et crémeux d'épinards et d'artichauts, servi avec des chips de pita.
- ***Bruschetta Classique***
  Tomates Roma marinées à l'ail et au basilic, servies sur des crostinis aux herbes grillés.
- ***Trio Latin***
  Un trio éclatant de salsa de maïs aux haricots noirs, guacamole maison et salsa de tomates rôties au feu. Servi avec des chips de tortilla tricolores.
- ***Plateau de Charcuterie***
  Un assortiment haut de gamme comprenant fromages sélectionnés, Brie à tartiner, salami de Gênes, prosciutto, olives Kalamata et queen, artichauts marinés, tomates rôties, cornichons, fruits secs, noix caramélisées, et craquelins gourmets.
- ***Plateau de Mini Pâtisseries Françaises Assorties***
  Une sélection élégante de bouchées de pâtisseries françaises : éclairs, tartelettes aux fruits, mini mille-feuilles, choux à la crème, et plus encore — parfait pour le partage.
- ***Plateau de Mini Brownies***
  Un assortiment délicieux de bouchées de brownies riches et fondants — idéal pour les envies sucrées et à partager.









PLATS PRINCIPAUX

Buffets dîner et souper

- ***Poulet en Croûte de Parmesan***
  Poitrine de poulet tendre enrobée de Parmesan et cuite jusqu'à obtenir une belle dorure.
- ***Poulet Général Tao***
  Bouchées de poulet croustillantes enrobées d'une sauce sucrée et acidulée de style Général Tao.
- ***Steak de Bœuf avec Oignons Sautés***
  Steak de bœuf juteux servi avec des oignons caramélisés.
- ***Boulettes de Veau***
  Boulettes de veau tendres servies dans une sauce crémeuse aux champignons.
- ***Suprême de Poulet au Citron***
  Poitrine de poulet rôti avec de l'ail, des olives et une sauce crémeuse au Parmesan et fromage de chèvre.
- ***Poulet Général Tao à la Jezz***
  Une version maison pleine de saveurs du classique Général Tao.
- ***Bœuf Bourguignon***
  Bœuf cuit lentement avec des légumes de saison mijotés .
- ***Bœuf Rôti Tranché***
  Servi avec une sauce crémeuse au fromage bleu et poivre noir.
- ***Filet de Porc dans une Sauce Crème-Dijon***
  Filet de porc tendre dans une sauce crémeuse aux champignons et à la moutarde de Dijon.
- ***Lasagnes à la Viande aux Trois Fromages***
  Lasagnes classiques à la viande, superposées avec trois types de fromages.
- ***Noodles au Poulet au Curry Thaï***
  Nouilles sautées avec du poulet au curry et des légumes.
- ***Riz Frit au Poulet***
  Riz sauté avec du poulet, des légumes, de la sauce soja et parfois des œufs. Un plat réconfortant asiatique classique et populaire.
- ***Riz Frit au Bœuf Thaï***
  Riz frit à la thaïlandaise préparé avec du bœuf mariné, du riz jasmin, des légumes et des assaisonnements thaïlandais comme la sauce de poisson et le citron vert.
- ***Médaillons de Porc avec Pomme, Bacon & Sirop d'Érable***
  Une combinaison sucrée-salée de porc, pommes, bacon et glaçage au sirop d'érable.





PLATS PRINCIPAUX

Buffets dîner et souper

- ***Poulet Rôti à la Marocaine***
  Poulet rôti traditionnellement assaisonné avec un mélange d'épices marocaines, souvent servi avec des oignons caramélisés, des olives et une touche de safran.
- ***Couscous (choix d'agneau, poulet, bœuf ou saucisse)***
  Couscous vapeur servi avec votre choix de tendres morceaux d'agneau, poulet, bœuf ou saucisse merguez épicée, accompagné de légumes et d'un bouillon aromatique.
- ***Couscous Végétarien aux 7 Légumes***
  Un plat végétarien savoureux de couscous avec sept légumes de saison, des pois chiches et des épices marocaines.
- ***Pain de Viande***
  Un plat classique préparé avec de la viande hachée assaisonnée (généralement du bœuf), formée en pain et cuite au four. Souvent servi avec de la sauce brune ou une sauce à base de tomates.
- ***Hachis Parmentier***
  Un plat traditionnel québécois en couches avec du bœuf haché au fond, du maïs doux au milieu et de la purée de pommes de terre sur le dessus. Simple et réconfortant.
- ***Poulet à l'estragon***
  Poulet cuit dans une sauce crémeuse infusée d'herbes, notamment l'estragon, qui lui donne une saveur légèrement sucrée et anisée.
- ***Poulet au Beurre***
  Un plat indien légèrement épicé, à base de poulet dans une riche sauce tomate crémeuse. Doux, savoureux, et souvent servi avec du riz ou du naan.
- ***Poulet Général Tao***
  Un plat préféré de la cuisine chinoise-américaine : des morceaux de poulet frits et croustillants, enrobés dans une sauce sucrée, acidulée et légèrement épicée.
- ***Poulet à la Sauce Champignon***
  Poulet tendre servi dans une sauce crémeuse aux champignons, souvent parfumée à l'ail et aux herbes. Un plat riche, copieux et réconfortant.
- ***Poulet à la Provençale***
  Poulet mijoté avec des tomates, de l'ail, des oignons, des olives et des herbes comme le thym et le romarin, inspiré des saveurs du sud de la France.





PLATS PRINCIPAUX

Buffets dîner et souper

- ***Poulet Rôti à la Marocaine***
  Poulet rôti traditionnellement assaisonné avec un mélange d'épices marocaines, souvent servi avec des oignons caramélisés, des olives et une touche de safran.
- ***Couscous (choix d'agneau, poulet, bœuf ou saucisse)***
  Couscous vapeur servi avec votre choix de tendres morceaux d'agneau, poulet, bœuf ou saucisse merguez épicée, accompagné de légumes et d'un bouillon aromatique.
- ***Couscous Végétarien aux 7 Légumes***
  Un plat végétarien savoureux de couscous avec sept légumes de saison, des pois chiches et des épices marocaines.
- ***Pain de Viande***
  Un plat classique préparé avec de la viande hachée assaisonnée (généralement du bœuf), formée en pain et cuite au four. Souvent servi avec de la sauce brune ou une sauce à base de tomates.
- ***Hachis Parmentier***
  Un plat traditionnel québécois en couches avec du bœuf haché au fond, du maïs doux au milieu et de la purée de pommes de terre sur le dessus. Simple et réconfortant.
- ***Poulet à l'estragon***
  Poulet cuit dans une sauce crémeuse infusée d'herbes, notamment l'estragon, qui lui donne une saveur légèrement sucrée et anisée.
- ***Poulet au Beurre***
  Un plat indien légèrement épicé, à base de poulet dans une riche sauce tomate crémeuse. Doux, savoureux, et souvent servi avec du riz ou du naan.
- ***Poulet Général Tao***
  Un plat préféré de la cuisine chinoise-américaine : des morceaux de poulet frits et croustillants, enrobés dans une sauce sucrée, acidulée et légèrement épicée.
- ***Poulet à la Sauce Champignon***
  Poulet tendre servi dans une sauce crémeuse aux champignons, souvent parfumée à l'ail et aux herbes. Un plat riche, copieux et réconfortant.
- ***Poulet à la Provençale***
  Poulet mijoté avec des tomates, de l'ail, des oignons, des olives et des herbes comme le thym et le romarin, inspiré des saveurs du sud de la France.





PLATS PRINCIPAUX

Buffets dîner et souper

- ***Wontons aux Crevettes Frites***
  Des raviolis croustillants farcis de pâte de crevettes, frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Souvent servis avec une sauce chili douce pour tremper.
- ***Tagine de Poulet au Citron Confit***
  Un plat traditionnel marocain à base de poulet tendre, de citron confit, d'olives et d'épices parfumées.
- ***Tagine de Bœuf aux Prunes et Noix***
  Une délicieuse combinaison de bœuf cuit lentement, de prunes séchées sucrées, et de noix croquantes dans une sauce épicée.
- ***Brochettes de Bœuf***
  Des morceaux de bœuf marinés grillés sur des brochettes, assaisonnés d'épices et d'herbes marocaines pour une finition fumée et savoureuse.
- ***Curry de Crevettes au Lait de Coco***
  Un curry parfumé et savoureux à base de crevettes tendres mijotées dans une sauce riche au lait de coco, épicée avec un mélange de poudres de curry, d'ail, de gingembre et d'autres herbes aromatiques. Crémeux, légèrement épicé, et souvent servi avec du riz.
- ***Nouilles de riz sautées au bœuf***
  Des nouilles de riz tendres sautées avec du bœuf, des légumes et des sauces savoureuses (comme la sauce soja et la sauce huître).
- ***Nouilles chinoises aux crevettes***
  Des nouilles de blé à la chinoise, sautées ou bouillies, combinées avec des crevettes et des légumes dans une sauce savoureuse.
- ***Sauté de légumes thaïlandais avec tofu***
  Un plat végétarien avec des légumes mélangés et du tofu sautés dans des sauces thaïlandaises telles que la sauce soja, l'ail et le piment.
- ***Gratin de fruits de mer***
  Un plat de fruits de mer cuit au four, riche et crémeux, généralement préparé avec un mélange de crevettes, de coquilles Saint-Jacques et de poisson blanc, dans une sauce béchamel ou à la crème. Paré de fromage ou de chapelure et cuit au four jusqu'à ce qu'il soit doré et bouillonnant. Élégant, réconfortant et plein de saveurs.





PLATS PRINCIPAUX

Plats végétariens

- ***Chili végétarien***
  Un chili copieux et savoureux préparé avec une variété de haricots, de légumes et d'épices. C'est un plat réconfortant qui peut être servi avec du riz, du pain ou garni de fromage.
- ***Gratin d'aubergines***
  Aubergines cuites au four en couches avec de la sauce tomate, des herbes et un dessus fromagé, créant un plat végétarien riche et savoureux.
- ***Lasagne végétarienne***
  Un plat en couches avec des pâtes, des légumes (souvent des épinards, des courgettes ou des champignons), une sauce marinara et du fromage, cuit à la perfection.
- ***Riz frit végétalien***
  Un plat de riz sauté savoureux avec des légumes mélangés et des assaisonnements, entièrement à base de plantes et satisfaisant.







PLATS PRINCIPAUX

Accompagnements

- **Gratin dauphinois**
  Des pommes de terre finement tranchées cuites dans une sauce crémeuse, souvent avec du fromage et des herbes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes.
- **Riz indien**
  Du riz parfumé cuit avec un mélange d'épices indiennes telles que le cumin, le curcuma et la cardamome, offrant une saveur chaude et aromatique.
- **Riz frit**
  Riz sauté avec des légumes, des œufs et le choix de votre protéine, assaisonné de sauce soja et d'épices.
- **Plateau de légumes grillés**
  Un assortiment coloré de légumes grillés, y compris des asperges, des courgettes, des poivrons, des oignons rouges et des champignons, légèrement assaisonnés et grillés à la perfection.
- **Pommes de terre en purée**
  Pommes de terre en purée crémeuses et lisses, préparées avec du beurre, du lait (ou de la crème) et une touche d'assaisonnement.
- **Farce de quinoa**
  Quinoa aux saveurs de noisette mélangé avec des légumes, des herbes et du bouillon, créant une farce savoureuse et sans gluten.
- **Pilaf de riz**
  Riz léger cuit avec des oignons, de l'ail et un mélange d'herbes aromatiques, parfait pour accompagner une variété de plats principaux.
-

