

## Menu Buffet

### Bar a Salade

- Champignons et épinards vinaigrette balsamique
- Salade Tabouli
- Linguini et crevette teriyaki
- Salade Zeus
- Salade Mexicaine
- Poivrons rouges grillés a l'ail et persil
- Fenouil et brocoli aux fines herbes
- Pommes de terre et haricots verts au safran
- Couscous au mangue
- Asperges au sésame

### Nos Plateau

- Plateau de Mozzarina et tomate
- La Planche Antipasto
- (*prosciutto, salami, capicollo, soppressatta, salsiccia*)
- Plateau de saumon fumé
- Plateau de fromages assorties

### Pasta An'cora

- Mini Medaglioni farcies à la ricotta et épinards, sauce à la tomate cerise
- Aubergine parmesan
- Lasagna sauce à la viande
- Raviolini à la courge musquée, sauce cardinale
- Coquilles de pasta à la ricotta, sauce rosée
- Fazzoletti à la ricotta, sauce rosée
- Cannelloni à la viande, sauce bolognaise
- Rigatoni au gratin
- Cavatelli sautée au rapini et pancetta



## Buffet Chaud

- Feuilletée au zucchini, poireau et fromage suisse
- Brochette de bœuf aux légumes teriyaki
- Poitrine de poulet grillé aux champignons sauvages
- Sauté de bœuf oriental aux légumes, gingembre et sésame
- Jarret d'agneau
- Ossobuco du Sanglier
- Bœuf braisé jus de cuisson
- Bacala alla Portugaise
- Poulet de cornouaille, sauce au baie
- Galette de crabe, sauce tartare
- Rôti de veau, sauce aux champignons
- Filet de sole, sauce au citron beurre
- Aigle Fin poêlé, sauce méditerranéenne
- Tortino de saumon, sauce hollandaise

## Station du Chef

- Crevette sautée style Cajun
- La Bavette de bœuf, sauce au poivre
- Rôti de bœuf au jus
- Viande fumée sur pain de seigle

## Les- a- cotés

- Carottes et navets au sirop d'érable
- Gratin Dauphinoise
- Pommes de terre rôties
- Méli- Mélo de légumes
- Haricots au beurre
- Riz aux fines herbes
- Petit pains artisanal, beurre

