



MENU

BUFFET CHAUD

(Minimum 15 personnes)

1290 Boulevard Mercure,
Drummondville (Québec) J2B 3M1
Téléphone : 819 477-8666
Télécopieur : 819 850-1589
Courriel : info@traiteurlegourmet.com
Site Web : www.traiteurlegourmet.com

Le buffet chaud comprend

- **Bouquet de crudités** : Carottes, céleris, brocolis, choux-fleurs, concombres et radis
- **Entrée**
- **Plat principal**
- **Corbeille de pain et beurre**
- **Dessert**



— À la carte —

Plats principaux

- Faites **1 choix par multiple de 40 personnes** dans les plats inclus pour un **maximum de 3 choix**

<p>Poulet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulet BBQ (cuisse et poitrine) - Vol au vent au poulet - Suprême de poulet au muscadet - Brochette de poulet - Cocotte de poulet gratiné - Poulet Général TAO - Suprême de poulet au grand Marnier <p>Veau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boulettes de veau Hongroises - Émincé de veau forestier - Rôti de veau chasseur <p>Bœuf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bœuf bourguignon - Bœuf braisé bourgeoise - Steak suisse - Brochette de bœuf mariné - Bœuf Stroganoff - Fesse de bœuf au jus - Rôti de bœuf mariné teriyaki - Brochette de filet mignon 	<p>Fruits de mer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de saumon dyjonais - Filet de tilapia sauce bonne femme - Coffret de fruits de mer - Gratin de coquilles Saint-Jacques - Crevettes aux agrumes <p>Porc</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain de jambon à l'ananas - Émincé de porc aigre doux - Longe de porc sauce champêtre <u>ou</u> au porto - Filet de porc à l'érable - Côte de porc à l'érable <p>Divers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne aux trois fromages <u>ou</u> à la viande - Méchoui de porc, bœuf et dinde - Gratin de coquilles farcies et tomates concassées - Gigot d'agneau rôti aux herbes - Fondue chinoise - Confis de canard - Jarret d'agneau bordelais 	
---	--	--

Entrées

- Faites **1 choix par multiple de 20 personnes** dans les entrées incluses pour un **maximum de 3 choix**

Salades incluses	Options
<ul style="list-style-type: none"> • Du chef • César • Orientale • De macaronis • De Fusillis • De choux • Veracruz • De boucles et épinards 	<ul style="list-style-type: none"> - Pomme de terre à l'échalote et au jambon - Rotinis au jambon - Pennées aux poivrons et balsamique - Salade de couscous - Salade grecque - Riz, crevettes et curcuma - Salade de légumineuses - Jardinière de fruits frais - Sélection de charcuterie de notre contré, marinades et condiments - Tartare de saumon atlantique - Trilogie de tortillas (saumon, jambon, crevette) - Verrines mexicaines - Pâté et terrine - Brie fondant miel et canneberges

⇩ **VOIR LISTE AU VERSO** ⇩

— À la carte (suite) —

Accompagnements

- Prendre **1 choix d'accompagnement**

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none">• Pommes de terre en purée <u>ou</u>• Pommes de terre au four <u>ou</u>• Riz Pilaf <u>ou</u>• Jardinière de légumes <u>ou</u>	<ul style="list-style-type: none">- Pommes de terre escalopes au gratin- Pommes de terre parisienne rissolées- Pommes de terre Biarritz- Asperges ou carottes vichy- Gratin de choux-fleurs <u>ou</u> de brocolis

Desserts

- Faites **1 choix par multiple de 20 personnes** dans les desserts inclus pour un **maximum de 4 choix**

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none">• Gâteau vanille et caramel• Carré aux dattes• Carré aux fruits des champs• Tarte aux pommes <u>ou</u> aux pacanes <u>ou</u> au sucre• Gâteau choco-érable• Gâteau au chocolat• Gâteau Reine Élizabeth	<ul style="list-style-type: none">- Panaché de fruits frais- Jardinière de fruits- Gâteaux thématique (anniversaire, fêtes, baptême, etc.)- Gâteau de mariage- Forêt-noire <u>ou</u> forêt-blanc- Gâteau au fromage, canneberges et érable- Profiteroles à l'érable- Crêpe Suzette- Petit gâteau (cupcake)- Sucre à la crème <u>ou</u> fudgeMini pâtisseries françaises...- Profiteroles au chocolat- Moka à la vanille- Moka au chocolat

INCLUS : Tous les articles nécessaires aux services et les articles jetables

Potages

- | | |
|--|---|
| - Crème de poireau | - Crème de brocoli |
| - Crème de chou-fleur | - Potage Crécy aux agrumes (carottes) |
| - Crème de champignons | - Soupe aux légumes |
| - Crème de tomates | - Velouté de volailles aux fines herbes |
| - Crème de légumes du marché mijotés au vin blanc et herbes salées | - Potage de courges d'automne et miel |

Plateau de fruits et de fromages

- Fruits : Ananas décorés avec cerises, raisins, oranges, kiwis et fraises (en saison)
- Fromages : Cheddar blanc, marbré et jaune

Plateau de fruits et de fromages fins

Ces fromages sont offerts en ajout au plateau de fruits et de fromages seulement.

Veillez faire 1 choix de fromage par multiple de 15 personnes pour un maximum de 3 choix.

- | | | | |
|--------|-------------|----------|-------------|
| - Brie | - Camembert | - Oka | - St-Paulin |
| - Bleu | - Gouda | - Suisse | |

Boissons au choix

- Café, eau, boisson gazeuse, eau Perrier, jus de fruits et jus de légumes

Informations supplémentaires

- | | |
|--|---|
| ➤ La livraison est 10 \$ | ➤ La récupération est de 10 \$ (<i>si nécessaire</i>) |
| ➤ Les prix affichés n'incluent pas les taxes | ➤ Moitié prix pour les enfants de 12 ans et moins |
| ➤ Service (+ 10%) | ➤ Assiettes principales de porcelaine et ustensiles de métal (1 \$) |
| ➤ Pour les livraisons ou le service, un pourboire est toujours apprécié | ➤ Vaisselle de porcelaine complète (2,50 \$) |
| ➤ Un menu personnalisé ou thématique peut être dressé selon l'analyse de vos besoins et de votre budget. | |