

# MENU BUFFET CHAUD ET FROID



## BCF1T, Le Thaï

Fondant carottes et gingembre, pains, beurres et biscuits soda.  
Plateaux de crudités et trempette.

Directement des fourneaux :

Émincé de volaille aux légumes thaï et sésame grillé ou Styr Fry de légumes au poulet, crevettes au gingembre. Deux choix si plus de 20 personnes.  
Mignardises et sucreries du chef.

**Minimum de 10 personnes.**

Quantité, 10 à 39 personnes, **17\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **16.15 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **15.30 \$ par personne**



## BCF1P, Le pasta bar

Verdure de saison et sa vinaigrette italienne.  
Plateaux de crudités et trempette.

Directement des fourneaux :

Au choix, lasagne au gratin ou penne primavera. Deux choix si plus de 20 personnes  
Pains et beurres.

Mignardises et sucreries du chef.

**Minimum de 10 personnes.**

Quantité, 10 à 39 personnes, **17\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **16.15 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **15.30 \$ par personne**

## BCF1, L'accessible

Potage au choix du chef.  
Pain, beurre et biscuits sodas.  
Plateaux de crudités et trempette.

Directement des fourneaux :

(Pour la sélection des mets chauds voir section à la page 3).

Mignardises et sucreries du chef.

**Minimum de 10 personnes.**

Quantité, 10 à 39 personnes, **20\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **19 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **18 \$ par personne**

## BCF1PLUS, L'accessible version " Plus "

Une sélection minimum de deux choix parmi notre sélection de salades froide composé du mois.  
(Nombre de variétés dictée en fonction du nombre d'invités. Maximum de quatre choix.)

Plateaux de crudités et trempette.

Directement des fourneaux :

(Pour la sélection des mets chauds voir section à la page 3).

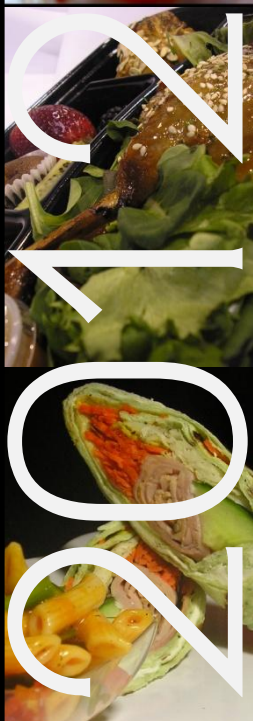
Mignardises et sucreries du chef.

**Minimum de 10 personnes.**

Quantité, 10 à 39 personnes, **23\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **21.85\$ par personne** / 100 personnes et plus, **20.70\$ par personne**



Les prix n'incluent pas les taxes, frais de livraison, frais de location et les frais de service, si nécessaire. Tous les concepts incluent vaisselle et coutellerie jetable.  
Vaisselle de porcelaine, coutellerie et verrerie aussi disponibles en location à 3.25\$ le couvert. Les prix sont sujets à changements sans préavis.  
Valide jusqu'au 31 décembre 2012



# MENU BUFFET CHAUD ET FROID



## BCF2, Le Parisien :

Mises en bouche : (4 hors-d'œuvre par personne)

- Mousse de foie de volaille et rondelles de raisins.
- Saumon fumé fouetté et aneth citronné.
- Wrap parisien.
- Breton trois fromages et pommes d'érable.

Saladier : (1 choix)

- Panaché de verdure de Paris.
- Salade de pommes de terre et lardons.

À la soupe : (1 choix)

- Potage parmentier.

Directement des fourneaux : (Pour la sélection des mets chauds, voir à la page 3).

Sucreries et tentations.

**Minimum de 10 personnes.**

Quantité, 10 à 39 personnes, **26\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **24.70 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **23.40\$ par personne**



## BCF4, Le Al Capone :

Mises en bouche : (3 hors-d'œuvre par personne)

- Croûton de bleu et poires caramélisées au balsamique.
- Sphère de cantaloup, jambon de Westphalie et ciboulette.
- Pavé de foccacia et filet de porc mariné au romarin.

Antipasto de la casa :

- Aubergine marinée, mini bocconcini, duo de poisson fumé, variété d'olives et marinades, légumes grillés, saucisson séché.

À la soupe : (1 choix)

- Trilogie d'oignons confits et gratin de pomme d'érable ou velouté de tomates et chapelure d'olives noires.

Directement des fourneaux : (Pour la sélection des mets chauds, féculent et accompagnement, voir section " choix " à la page 3).

Sucreries et tentations (2 par personne)

**Minimum de 10 personnes.**

Quantité, 10 à 39 personnes, **26\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **24.70 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **23.40\$ par personne**

## BCF5, Le Corporatif :

Le saladier...

- Variété minimum de deux choix parmi notre sélection de salades de la semaine.

Assortiments de crudités, marinades et sauce aux herbes fraîches.

Mises en bouche (5 morceaux par personne, 6 variétés).

- Variété au choix du chef parmi notre sélection de sandwiches évolutive de la semaine.

Assortiments de fruits de saison en découpe et de fromages fins du terroir.

Sélection de viandes froides et terrines selon arrivage, pain et beurre.

Directement des fourneaux :

(Pour la sélection des mets chauds, féculent et légumes, voir section " choix standard et évolutif " à la page 10, nombre de choix dicté selon le nombre d'invités).

Sucreries du moment.

**Minimum de 10 personnes.**

Quantité, 10 à 39 personnes, **30 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **28.50 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **27 \$ par personne**

Les prix n'incluent pas les taxes, frais de livraison, frais de location et les frais de service, si nécessaire. Tous les concepts incluent vaisselle et coutellerie jetable.

Vaisselle de porcelaine, coutellerie et verrerie aussi disponibles en location à 3.25\$ le couvert. Les prix sont sujets à changements sans préavis.

Valide jusqu'au 31 décembre 2012



Louis-Philippe Traiteur



# MENU BUFFET CHAUD ET FROID



## Liste de choix de mets chauds en addition au concepts chauds et froids:

### Choix de mets chaud :

#### **Poulet :**

- MCS1, Émincé de volaille aux légumes thai et sésame grillé.
- MCS3-4, Styr Fry de légumes au poulet ou crevettes au gingembre.
- MCS12, Blanc de volaille chasseur des bois et tomate fraîche.
- MCS13, Mijoté de poulet Marengo, chorizo et olives noires.
- MCS14, Émincé de volaille au curry et noix de coco.
- MCS15, Volaille grillé Toscane et herbes de provence.
- MCS16, Poulet Tandoori et son mélange d'épices Massale.
- MCÉ3, Blanc de volaille au gratin lanadois et poires caramélisées.
- MCE7, Suprême de volaille grillée, concassé de tomates provençales et gratin du terroir.

#### **Porc :**

- MCS3-5, Styr Fry de légumes au porc ou crevettes au gingembre.
- MCS19, Porc à la créole.
- MCÉ2, Épaule de porc cuit à l'étouffer pendant 3 heures, réduction de jus de cuisson à l'érable et romarin.
- MCE6, Mille-feuille de porc du Québec et pomme fondante au beurre.

#### **Boeuf :**

- MCS7, Mijoté de boeuf lyonnais au vin rouge.
- MCS8, Veau à la crème et petits légumes.
- MCS17, Escalope de boeuf aux pommes du Québec, moutarde de dijon à la crème. ( EXTRA DE 3\$ PAR PERSONNE. )
- MCS18, Boeuf Stroganoff.

#### **Pâtes :**

- MCS9, Ravioli géant et tomates confites à la crème.
- MCS10, Pennes primavera et sauce à l'aneth.
- MCS11, Lasagne au gratin. (Disponible en 9 portions seulement)
- MCE8, Rotolo d'inspiration et tomates confites à la crème.

#### **Poisson et autres :**

- MCÉ4, Pavé de saumon glacé aux tomates séchées et zeste de citron.
- MCS2, Méga rouleaux de printemps d'inspiration au choix du chef.
- MCS6, Friand au gratin d'emmental et garniture de saison.
- MCÉ1, Cuisse de canard confite au jus, triplement lacquée.
- MCÉ5, Mijoté de cerf au porto et abricots flambés au Pineau des Charentes

La sélection de mets chaud choisi se quantifie comme suit, groupe de moins de 20 personnes un choix, groupe de 20 à 50 personnes 2 choix, finalement plus de 50 personnes 2 choix de viande et un choix de pâte.

### Choix de féculent :

- F2, Pommes de terre croquantes au poivre noir et zeste de lime. (2 par personne)
- F3, Pommes de terre croquantes à l'ail grillé et ciboulette. (2 par personne)
- F5, Pommes de terre cajun et poivrons multicolores.
- F6, Riz basmati aux oignons doux et herbes du jardin.
- F7, Gratin dauphinois.
- F9, Rösti de Yukon Gold.

La sélection de féculent choisi se quantifie comme suit, 1 choix unique par groupe.

### Choix de légumes d'accompagnement :

- L1, Légumes racines au beurre de muscade.
- L2, Légumes rôtis à la grecque.
- L4, Brochette de légumes grillés aux herbes.

La sélection de féculent choisi se quantifie comme suit, 1 choix unique par groupe



Maintenant disponible sur livraison. Informez-Vous !