

# MENU BUFFET FROID



## BF1, Le traditionnel

- Une trilogie de sandwiches en pointes. (oeuf, jambon, poulet)
- Assortiment de crudités, trempette et marinades.
- Un minimum de deux variétés de salade froides composées, (au choix du chef ou à faire selon les choix disponibles selon la sélection mensuel. Le nombre de choix est croissant selon le nombre d'invités.)
- Une sélection de 6 à 7 variétés de sucrerie en mignardise,
- Vaisselle jetable et accessoires inclus.

**Minimum de 15 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **11.50 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **10.95 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **10.35 \$ par personne**

## BF2, Le traditionnel «PLUS»

- Une trilogie de sandwiches en pointes. (oeuf, jambon, poulet)
- Assortiment de crudités, trempette et marinades.
- Un minimum de deux variétés de salade froides composées, (au choix du chef ou à faire selon les choix disponibles selon la sélection mensuel. Le nombre de choix est croissant selon le nombre d'invités.)
- Une découpe de fruits frais exotiques et de fromages cheddar doux lanadois.
- Une sélection de 6 à 7 variétés de sucrerie en mignardise,
- Vaisselle jetable et accessoires inclus.

**Minimum de 15 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **14.50 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **13.75 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **13 \$ par personne**

## BF3, Le simple et chic

- Une découpe de 8 variétés de sandwiches haut de gamme tel que panini, ciabatta, baguette, wrap, brushetta, etc. Variétés dictée selon la grille mensuel.
- Assortiment de crudités, trempette et marinades.
- Un minimum de deux variétés de salade froides composées, (au choix du chef ou à faire selon les choix disponibles selon la sélection mensuel. Le nombre de choix est croissant selon le nombre d'invités.)
- Une sélection de 6 à 7 variétés de sucrerie en mignardise,
- Vaisselle jetable et accessoires inclus.

**Minimum de 8 personnes.**

Quantité, 8 à 39 personnes, **16.50\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **15.65 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **14.85 \$ par personne**

## BF4, L'entre-deux

- Une découpe de 8 variétés de sandwiches haut de gamme tel que panini, ciabatta, baguette, wrap, brushetta, etc. Variétés dictée selon la grille mensuel.
- Assortiment de crudités, trempette et marinades.
- Un minimum de deux variétés de salade froides composées, (au choix du chef ou à faire selon les choix disponibles selon la sélection mensuel. Le nombre de choix est croissant selon le nombre d'invités.)
- Une découpe de fruits frais exotiques et de fromages cheddar doux lanadois.
- Une sélection de 6 à 7 variétés de sucrerie en mignardise,
- Vaisselle jetable et accessoires inclus.

**Minimum de 8 personnes.**

Quantité, 8 à 39 personnes, **18.50 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **17.55 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **16.65 \$ par personne**

## BF5, Le Louis-Philippe

- Une découpe de 8 variétés de sandwiches haut de gamme tel que panini, ciabatta, baguette, wrap, brushetta, etc. Variétés dictée selon la grille mensuel.
- Assortiment de crudités, trempette et marinades.
- Un minimum de deux variétés de salade froides composées, (au choix du chef ou à faire selon les choix disponibles selon la sélection mensuel. Le nombre de choix est croissant selon le nombre d'invités.)
- Une découpe de fruits frais exotiques et de fromages fins lanadois.
- Sélection de viandes froides et de terrines du terroir québécois.
- Une sélection de 6 à 7 variétés de sucrerie en mignardise,

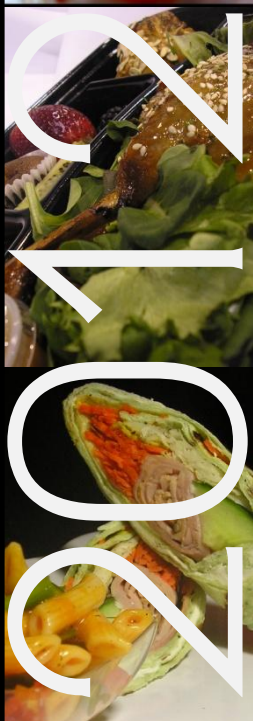
**Minimum de 8 personnes.**

Quantité, 8 à 39 personnes, **20.50 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **19.50 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **18.45 \$ 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 2,50\$ le couvert. Les prix sont sujets à changements sans préavis. Valide jusqu'au 31 décembre 2012.



Maintenant disponible sur livraison. Informez-Vous !



# MENU BUFFET FROID THÉMATIQUE



## BFT1, Le Rustique

- Légumes taillés et trempette aux herbes de provence.
- Breton aux trois fromages et pomme d'étable. (2 par personne)
- Pain plat de tomates fraîches et parmesan. (2 par personne)
- Piazzetta de crevettes et pesto du jardin. (2 par personne)
- Burritos de porc fumé au miel et emmenthal (2 par personne)
- Salade de macaronis maison aux herbes.
- Pennes et poivrons multicolores.
- Petits fours secs. (2 par personne)
- Mignardises au choix du chef. (1 par personne)
- Vaisselle et accessoires.

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **16.50\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **15.65 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **14.85 \$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra par personne.**

## BFT2, Le Paysan

- Légumes taillés sur bambou et trempette aux tomates séchées.
- Piazzetta jambon et bleu d'Auvergne. (2 par personne)
- Wrap parisien. (2 par personne)
- Briffe lyonnais au gratin. (2 par personne)
- Crostini de chèvre et pêches au Grand Marnier. (2 par personne.)
- Plateau de viandes froides et terrines maison.
- Concassé de pommes de terre et ciboulette.
- Rémoulade de carottes et raisins rouges.
- Petits fours secs. (2 par personne)
- Brochette de fruits frais. (1 par personne)

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **17.50\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **16.65 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **15.85 \$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra par personne**

## BFT3, Le Toscane

- Satay de légumes marinés grillés à la provençale.
- Crostini de duo de tomates au gratin. (2 par personne)
- Wrap poulet à la César. (2 par personne)
- Bagel calabrese. (2 par personne)
- Briffe de rôti de boeuf et oignons confits. (2 par personne)
- Déclinaison de fruits frais.
- Concassé de tomates à la grecque.
- Salade de rotinis et pesto.
- Petits fours secs. (3 par personne)

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **18.50\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **17.55\$ par personne** / 100 personnes et plus, **16.65 \$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra 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 2,50\$ le couvert. Les prix sont sujets à changements sans préavis. Valide jusqu'au 31 décembre 2012.



Maintenant disponible sur livraison. Informez-Vous !

Louis-Philippe Traiteur

# MENU BUFFET FROID THÉMATIQUE



## BFT4, Le Méditerranéen

- Antipasto du chef.
- Crostini de tomates séchées au gratin. (2 par personne)
- Mini pizza au pesto quatre noix et parmesan. (1 par personne)
- Tian de légumes grillés à la provençale. (1 par personne)
- Croûtons de bleu et poire au balsamique. (2 par personne)
- Panini d'aubergine marinée et tapenade. (2 par personne)
- Salade de couscous, brunoise de tomates aux herbes salées.
- Salade grecque.
- Rotinis au basilic et olives Kalamata.
- Découpe de fruits frais, menthe fraîche et citron.
- Mignardises du chef. (2 par personne)
- Vaisselle jetable et accessoires inclus.

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **21.50 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **19.95 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **19.35 \$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra par personne**

## BFT5, Le Parisien

- Panini à la dijonnaise. (1 par personne)
- Poisson fumé lyonnais. (1 par personne)
- Wrap parisien. (2 par personne)
- Crêpe grillée à la César. (1 par personne)
- Gratin forestier sur pita croquant. (1 par personne)
- Salade de pommes de terre et lardons.
- Salade Waldorf parfumée à l'huile de truffes.
- Légumes croquants, sauce tomate et herbes.
- Plateau du fromager et fruits secs.
- Bambou de bleuets et duo de chocolats (1 par personne)
- Mignardise du chef. (1.5 par personne).
- Vaisselle jetable et accessoires inclus.

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **21.50 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **19.95 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **19.35 \$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra par personne**

## BFT6, Le Citron Lime

- Wrap fruité salé. (2 par personne)
- Wrap soleil. (2 par personne)
- Bagel grillé et marlin fumé, pomme verte et aneth. (2 par personne)
- Panini fondant de brie et truite au basilic. (1 par personne)
- Pizza saumon fumé et câpres. (2 par personne)
- Pétoncles et lardons de prosciutto sur mini pita croquant. (1 par personne)
- Salade de crevettes et coriandre fraîche.
- Salade de couscous méditerranéen.
- Rouleaux de printemps aux légumes croquants. (2 par personne)
- Sauce soya et érable.
- Bambou de fruits chocolatés. (2 par personne)
- Gelée d'agrumes au romarin. (1 par personne)
- Bavarois tropical. (1 par personne)
- Vaisselle jetable et accessoires inclus.

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **16.50 \$ par personne** / 40 à 99 personnes, **15.65 \$ par personne** / 100 personnes et plus, **14.85 \$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra 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 2,50\$ le couvert. Les prix sont sujets à changements sans préavis.  
Valide jusqu'au 31 décembre 2012.



Maintenant disponible sur livraison. Informez-Vous !

Louis-Philippe Traiteur

# MENU BUFFET FROID THÉMATIQUE



## BFT7, Le Texan

- Burrito mexicain. (2 par personne)
- Wrap à la dinde et cajun. (2 par personne)
- Mini pizza tex mex (1 par personne)
- Quesadillas au bœuf mexicain. (2 par personne)
- Bagel au bœuf séché et mangue marinée. (1 par personne)
- Mousse au pesto et maïs. (1 par personne)
- Triplex mexicain. (1 par personne)
- Salade de légumineuses et salsa à la lime.
- Salade de riz parfumé et mini maïs.
- Légumes croquants, nacho et trilogie de condiments.
- Découpe de melon et fruits exotiques.
- Brick de bananes (2 par personne) et bambou de profiterole et fraises chocolatées (1 par personne).

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **23.50\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **22.35\$ par personne** / 100 personnes et plus, **21.15\$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra par personne**

## BFT8, L'oriental

- Flétan fumé, ananas et ciboulette sur bagel grillé. (1 par personne)
- Wrap californien. (2 par personne)
- Wrap asiatique. (2 par personne)
- Pizza poulet, chèvre et coriandre. (2 par personne)
- Mini pita et crevettes au sésame noir. (1 par personne)
- Salsa de crevettes à la mangue et coriandre.
- Brick forestier croustillant au tamarin. (1 par personne)
- Salade de légumes thaïs à la tangerine et sésame grillé.
- Salade goberge et basmati.
- Rouleaux de printemps aux légumes croquants. (1 par personne)
- Sauce tamarin et érable
- Rondelle de raisins et gelée citronnée. (2 par personne)
- Concassé de fruits et passion et tronçon de banane sur micro fourchette. (1 par personne)

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **23.50\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **22.35\$ par personne** / 100 personnes et plus, **21.15\$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra par personne**

## BFT9, Le santé

- Légumes croquants et trempette au yogourt.
- Brochettes de mini bocconcini au pesto et tomates.
- Mini poivrons sucrés et salsa d'ananas.
- Champignons de Paris et sa duxelle d'oignons doux gratinée.
- Sole marinée au poivre noir et citron, tapenade douce.
- Superposé de pommes et brie, muesli croquant.
- Humus sur toast aux noix et tapenade d'olives Kalamata.
- Concombre cannelé et effiloché de saumon à l'aneth.
- Pressé de légumineuses et poivrons doux sur tortillas de blé.
- Salade waldorf et canneberges séchées.
- Mesclun de fruits secs et noix à la tangerine.
- Salade de quinoa, betteraves et framboises.
- Satay de fruits fraise, yogourt frappé aux fraises et cantaloup et fraises en croûte chocolatées.

**Minimum de 15 personnes . Extra de 15% pour groupe de moins de 15 personnes. Minimum 10 personnes.**

Quantité, 15 à 39 personnes, **24.50\$ par personne** / 40 à 99 personnes, **23.25\$ par personne** / 100 personnes et plus, **22.05\$ par personne**

**Le concept d'écrit ci-dessus est aussi disponible avec les salades en verrine pour être servi comme cocktail dinatoire au cout de 3\$ d'extra 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 2,50\$ le couvert. Les prix sont sujets à changements sans préavis. Valide jusqu'au 31 décembre 2012.



Maintenant disponible sur livraison. Informez-Vous !

Louis-Philippe Traiteur