



Services :

Buffet : Livré avec vaisselle jetable et sans service

Réception : Livré et servi sous forme de buffet avec grandes assiettes et ustensiles lavables.

Ajouter par personne

50 personnes et plus \$ 9.00

100 personnes et plus \$ 7.50

Table d'hôte : Livré et servi aux tables avec toute la vaisselle lavable.

Ajouter par personne

50 personnes et plus \$ 12.00

100 personnes et plus \$ 10.00

Menu no C1 : 15.50 \$ par pers. (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade de macaroni et de chou crémeuse
- Sandwich aux œufs et jambon (6 pointes par personne) pain blanc ou blé au choix
- Fromage cheddar blanc et jaune avec raisins
- Saucisses cocktails
- Boulettes B.B.Q.
- Riz aux légumes
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes

Menu no C2

Buffet: 12.75 \$ (+TX)

- Céleri, radis, olives et cornichons
- Salade de chou crémeuse
- Soupe aux légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Plat principal au choix :
 - A) Vol au vent
 - B) Spaghetti *
 - C) Jambon à l'ananas
- Servi avec des légumes au choix et des pommes de terre en purée
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes et carré aux dattes

* Repas servi sans les pommes de terre et les légumes.

Menu no C3 (+TX)

Buffet : 14.00 \$

- Céleri, radis, olives et cornichons
- Salade de chou crémeuse
- Soupe aux légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Plat principal au choix
 - A) Tourtière
 - B) Ragoût
 - C) Lasagne et salade César*
 - D) Spaghetti et salade César *
 - E) Morceaux de poulet B.B.Q
 - F) Cuisse de poulet
- Servi avec légumes au choix et pommes de terre en purée
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes et carré aux dattes
- * Sans les pommes de terre, les légumes et la salade de chou.

Menu no C4

Buffet: 15.25 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade de chou crémeuse
- Soupe aux légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Plat principal au choix :
 - A) Poitrine de poulet
 - B) Poitrine de poulet désossée
 - C) Ragoût et tourtière
 - D) Dinde
- Servi avec des légumes au choix et des pommes de terre en purée
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes et carré aux dattes

Menu no C5

Buffet: 16.75 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade de chou crémeuse
- Soupe aux légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Plat principal au choix :
 - A) Dinde, ragoût et tourtière
 - B) Bœuf bourguignon
 - C) Suprême de poulet
- Servi avec des légumes au choix et des pommes de terre en purée
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes et carré aux dattes

Menu no C6

Buffet: 18.00 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade verte ou salade César
- Crème de légumes
- Pain, beurre, biscuits soda
- Plat principal au choix :
 - A) Carré de porc sauce aux canneberges
 - B) Osso-buco de porc
- Servi avec des légumes au choix et des pommes de terre en purée ou riz pilaf
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes et carré aux dattes

Menu no C7

Buffet: 18.50 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade verte ou salade César
- Crème de légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Plat principal au choix :
 - A) Coq au vin
 - B) Bœuf braisé
 - C) Brochettes de poulet
- Servi avec des légumes au choix et des pommes de terre en purée ou riz pilaf
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes et carré aux dattes

Menu no C8

Buffet: 31.00 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade verte ou salade César
- Crème de légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Plat principal au choix :
 - A) Fesse de bœuf
 - B) Fondue chinoise avec 2 sortes de sauce
- Servi avec des légumes au choix et des pommes de terre en purée ou riz pilaf
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes, carré aux dattes, tarte aux pommes, tarte au sucre et crème fouettée.

Menu no C9

Buffet: 35.50 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade César ou salade verte
- Crème de légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Rôti de bœuf au jus
- Servi avec des légumes au choix et des pommes de terre en purée, au four ou riz pilaf
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes, carré aux dattes, tarte aux pommes, tarte au sucre et crème fouettée

Menu no C10

Buffet: 46.50 \$ (+TX)

- Salade césar ou salade verte
- Crème de légumes
- Pain, beurre et biscuits soda
- Coquille Saint-Jacques, saumon fumé ou fondue parmesan
- Plat principal : Raclette*
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes, carré aux dattes, tarte aux pommes, tarte au sucre et crème fouettée

*Note, le menu de la raclette est :

1. Un filet mignon par personne.
2. Un filet de poulet par personne.
3. Une portion de crevettes par personne.
4. Une portion de pétoncles par personne.
5. Une portion de légumes par personne (oignons, champignons, piments verts et pommes de terre en tranches).
6. Trois sortes de fromages à raclette.
7. Une sauce B.B.Q., une sauce au poivre et une sauce béchamel.
8. Vous avez besoin d'un service à raclette pour 6 personnes
9. Le coût de location du service à raclette est de 15.00 \$ par jour
10. Pour les groupes de 50 personnes et plus demandez les prix spéciaux de location de raclette et de poêle à fondue

Menu no C11

Buffet: 22.25 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade césar et salade verte
- Spaghettini
- Penné
- Sauce spaghetti
- Sauce rosée
- Sauce aux fruits de mer
- Lasagne
- Pain, beurre
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes, carré aux dattes, tarte aux pommes, tarte au sucre et crème fouettée
- Thé et café

Menu no C12

Buffet: 22.75 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade de macaroni, pommes de terre, chou crémeuse et césar
- Bœuf bourguignon
- Morceaux de poulet B.B.Q.
- Légumes style jardinière
- Pommes de terre en purée
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes, carré aux dattes, tarte aux pommes, tarte au sucre et crème fouettée

Menu no C13

Buffet: 23.75 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade de macaroni, pommes de terre, chou crémeuse et césar
- Bœuf bourguignon
- Brochettes de poulet
- Légumes style jardinière
- Pommes de terre en purée
- Riz au pilaf
- Gâteau Reine Élisabeth, gâteau aux carottes, carré aux dattes, tarte aux pommes, tarte au sucre et crème fouettée

Menu no C14

Buffet: 30.50 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade de macaroni, pommes de terre, chou crémeuse et césar
- Fesse de bœuf ou Carré de porc
- Suprême de poulet
- Nouilles aux crevettes
- Pommes de terre en purée et au four
- Légumes style jardinière
- Pain et beurre
- Truffe au café, mousse fraiser, fondant au caramel et chocolat



Menu no C15

Buffet: 42.50 \$ (+TX)

- Crudités et trempette
- Salade de macaroni, pommes de terre, chou crémeuse et César
- Rôti bœuf au jus (côtes de bœuf)
- Coq au vin
- Fettuccine aux fruits de mer
- Légumes style jardinière
- Pommes de terre au four et en purée
- Pain et beurre
- Truffe au café, mousse fraiser, fondant au caramel et chocolat

Note :

1. Tous les buffets chauds doivent être commandés en respectant un délai de 48 heures
2. Tous les articles chauds du repas vous sont envoyés dans des réchauds.
3. Les assiettes, les ustensiles et les serviettes de table jetables sont inclus dans les buffets
4. Les frais de livraison sont de 10.00 \$ à Drummondville et si nous retournons chercher les réchauds, les frais de livraison seront de 18.00 \$
5. Pour les buffets de 15 personnes et moins vous additionnez 3.50 \$ de plus par personne sur le prix du Buffet
6. Pour les buffets supérieurs à 25 personnes, la nappe, le café, le sucre et le lait sont fournis
7. Un dépôt de 40.00 \$ vous est chargé quand vous venez chercher un buffet qui comprend une cafetière et de la vaisselle lavable. Il vous est remboursé au retour de la cafetière et de la vaisselle.
8. Les taxes de vente TPS et TVQ ne sont pas incluses dans le prix du buffet.
9. Pour les groupes de moins de 50 personnes le service n'est pas inclus dans le prix vous devez additionner \$ 35.00 de l'heure par personne qui vous sert le repas pour un minimum de 3 heures.
10. Il est possible de changer la soupe aux légumes et la crème de légumes pour d'autres choix de soupe ou potage.
11. Dans les menus C11 à C15 on peut ajouter une soupe pour 1.50 \$ par personne.

Disponible sur demande : gâteaux importés à la place du dessert conventionnel, le prix varie selon le dessert choisi.

Prix sujet à des changements sans préavis.

Items individuels

Vendus prêts à réchauffer, disponible en magasin

- Bœuf bourguignon \$24.25kg
- Bœuf braisé \$24.25kg
- Boulettes B.B.Q \$23.25kg
- Boule de poulet aux cerises \$20.75kg
- Coq au vin \$27.95kg
- Coquilles St-Jacques \$7.00/chaque
- Dinde \$23.75kg
- Fesse de bœuf \$34.50kg
- Lasagne \$15.85kg
- Nouilles aux crevettes \$28.75kg
- Ragoût de boulettes \$20.25kg
- Riz aux légumes \$14.25kg
- Rôti de bœuf au jus \$48.75kg
- Sauce à spaghetti \$11.75kg
- Sauce à vol-au-vent \$19.25kg
- Sauces : poivre, rôti de bœuf, B.B.Q., poulet, méchoui \$11.50kg
- Saucisses cocktails \$18.75kg
- Suprême de poulet \$25.50kg
- Rôti de porc \$23.95kg
- Cipaille du Lac-St-Jean \$36.50kg
- Méchoui de porc \$21.50kg
- Méchoui de dinde \$23.50kg
- Méchoui de bœuf \$30.50kg