



# Buffets chauds

Minimum de 10 personnes  
Location de réchauds en sus

## SAINT-LÉONARD **24.00\$**

Tous les plats sont servis avec parmigiano reggiano et baguette gratinée

**\*\*Option de pâtes sans gluten (+1 \$ par personne)**

Salade (voir sélection p.22)

Choix de pâtes :

- Penne
- Linguini
- Ravioli aux quatre fromages (+1 \$ par personne)

Choix de sauces :

- Sauce duo de tomates (fraîches et séchées), épinards et origan frais **\*\*Offert en version végétalienne sur demande.\*\***
- Sauce Alfredo aux légumes grillés
- Sauce rosée pleurotes et pancetta douce
- Sauce tomate, fond brun, vin blanc, saucisse de veau à l'italienne, poulet et poivrons

OU

Choix de plats de pâtes gratinées :  
(Ces plats sont vendus à la douzaine.)

- Lasagne bolognaise
- Lasagne végétarienne
- Gratin de rigatoni style fajitas au bœuf

Bonheur pâtissier

---

## SAINT-HENRI **26.75\$**

Salade (voir sélection p.22)

Choix de plat principal

Choix de légume d'accompagnement

Choix de féculent

Bonheur pâtissier

Corbeille de pain

---

## VILLE-MARIE **32.00\$**

Salade (voir sélection p.22)

Choix de plat principal

Choix de légume d'accompagnement

Choix de féculent

Fromages fins du terroir (30 g)

Mini-gourmandises (3 p.p.)

Corbeille de pain

---

Notre sélection de salades se trouve à la fin du menu. Choisissez parmi les options présentées dans la section « En tout temps » ou selon la semaine correspondante.



# Buffets chauds

Minimum de 10 personnes  
Location de réchauds en sus

## CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

Deux choix possibles pour les groupes de 20 personnes et plus

### Végétarien

Parmentier au chèvre, noix de pin et légumes mal-aimés, en tartelette (cet item comprend protéine, légumes et féculent)

Étagé fin de tofu à la méditerranéenne

Tempeh style poulet au beurre (végétalien)

### Poisson

Filet de saumon rôti à la moutarde à l'ancienne, confiture d'échalote au vin blanc, hollandaise à l'estragon

Filet de saumon grillé à la thaï

Filet de truite érable et pacanes, sauce au cidre de glace

Filet de saumon rôti aux épices cajun, pesto de coriandre, sauce

Nouvelle-Orléans (estouffade de poivrons émulsifiés)

Filet de sole Rockefeller, beurre blanc au fenouil confit citronné

### Volaille

Involtini de poulet Lo mein (poitrine farcie aux poivrons, carottes, brocoli, nouilles et chou nappa), glace de viande teriyaki

Blanc de volaille rôti à la ratatouille, passata au parfum provençal, pépites de féta

Poitrine de volaille en croûte de mandarine, sauce miso et gingembre

Kebabs de volaille grillée à la péruvienne, sauce style aji

### Porc

Filet de porc à la ranch, sauce à la crème au lard fumé

Filet de porc échalote et porto

### Bœuf, veau et agneau

Macreuse de bœuf braisée dattes et tomates

Bavette de bœuf cari vert et citronnelle

Braisé de veau citron et romarin

Braisé d'agneau à la marocaine

Kebabs de bœuf et merguez, sauce andalouse

### Légumes d'accompagnement (un choix parmi cette sélection)

Zucchinis rôtis thym et parmesan

Carottes asiatiques au sésame

Légumes racines caramélisés à l'érable et au raifort

Méli-mélo de champignons, asperges et échalotes vin blanc et aneth

### Féculents (un choix parmi cette sélection)

Riz pilaf tomate et origan

Riz basmati sauté au kale et zeste d'orange

Pommes de terre grelots éclatées à la moutarde à l'ancienne

Purée de pommes de terre cheddar et crème sure

Mousseline de patates douces et Yukon Gold à l'ail confit

### Prix à la carte

Plat de pâtes ou plat végétarien 14.75\$

Viandes et poissons 15.75\$

Féculents et légumes d'accompagnement 4,50 \$/portion