

BUFFETS chauds

— SERVI EN BUFFET —
— MINIMUM DE 12 CONVIVES ET DE 12 CHOIX IDENTIQUES —
Frais de location de réchauds et d'ustensiles de service en sus

ST-LÉONARD – 32.00 \$

— Pâtes sans gluten - supplément de 1 \$ p.p

Une salade (voir sélection p. 9)

Un plat de pâtes parmi la sélection suivante :

- Rigatonis rapini et salsiccia, sauce style caponata, pecorino
- Gemellis, lanière de blanc de volaille grillée, sauce forestière crémeuse à la sauge, parmesan
- Sauté de nouilles à l'asiatique, tofu, légumes croquants, sésame, coriandre
- Lasagne bolognaise
- Lasagne végétarienne avec épinards, champignons et sauce rosée

Un dessert gourmet

SAINT-HENRI – 37.00 \$

Une salade (voir sélection p. 9)

Un plat principal (voir sélection ci-dessous)

Un légume d'accompagnement (voir sélection ci-dessous)

Un féculent (voir sélection ci-dessous)

Un dessert gourmet

SÉLECTION DE PLATS PRINCIPAUX

VÉGANES

Cari jaune de tofu, courge Butternut, oignon, pois sucrés, lait de coco, coriandre

Cake de polenta, mousseline de pois sucrés, salade tomates et artichauts (végane et sans gluten)

VÉGÉTARIENS

Kefta de falafel au kale, sauce yogourt à la menthe

Patate douce farcie au chili à la saucisse végétane, aux haricots rouges et au maïs (servi avec guacamole et salsa)

VIANDES

Involtini de volaille avec rapini, tomates confites et parmesan, sauce crémeuse à la moutarde

Haut de cuisse de volaille au tikka masala doux

Suprême de demi-manchon de volaille au paprika fumé, sauce style piri-piri et chorizo

Poitrine de volaille grillée, sauce piccata

Polpettes de porc à la coréenne, laque soya et sésame, coriandre (6 p.p.)

Lanières de bœuf à l'asiatique avec pois mange-tout et poivrons rouges

Braisé de veau style ossobuco avec gremolata *(+ 2 \$)

Braisé de cubes d'agneau style tajine avec courge, carottes et courgettes *(+ 2 \$)

POISSONS

Saumon aux épices cajuns et zeste de lime

Saumon en croûte de noix à l'érable, sauce hollandaise à l'estragon

Truite au zaatar, sauce crémeuse au tahini et épinards (+ 2 \$)

Morue thaïe style Amok *(+ 2 \$)

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Méli-mélo de légumes grillés au pesto

Haricots verts à l'huile citronnée

Carottes fanes au beurre et à l'estragon

Chou-fleur rôti avec oignons verts

FÉCULENTS

Bâtonnets de patate douce et pétales d'oignons rôtis

Duo de riz basmati et sauvage aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

Pommes de terre grelots écrasées rôties au thym et à la fleur de sel

Pappardelles avec huile à l'ail confit et herbes fraîches

Mousseline carottes et Yukon Gold



Calendrier

2024 — 2025

2024

SEMAINE

AVRIL 1 1^{er} au 7 avril
2 8 au 14 avril
3 15 au 21 avril
4 22 au 28 avril

MAI 5 29 avril au 5 mai
1 6 au 12 mai
2 13 au 19 mai
3 20 au 26 mai
4 27 au 2 juin

JUIN 5 3 au 9 juin
1 10 au 16 juin
2 17 au 23 juin
3 24 au 30 juin

JUILLET 4 1^{er} au 7 juillet
5 8 au 14 juillet
1 15 au 21 juillet
2 22 au 28 juillet

AOÛT 3 29 juillet au 4 août
4 5 au 11 août
5 12 au 18 août
1 19 au 25 août
2 26 août au 1^{er} sept.

SEPTEMBRE 3 2 au 8 septembre
4 9 au 15 septembre
5 16 au 22 septembre
1 23 au 29 septembre

SEMAINE

OCTOBRE 2 30 sept. au 6 oct.
3 7 au 13 octobre
4 14 au 20 octobre
5 21 au 27 octobre
1 28 au 3 novembre

NOVEMBRE 2 4 au 10 novembre
3 11 au 17 novembre
4 18 au 24 novembre
5 25 au 1^{er} décembre

DÉCEMBRE 1 2 au 8 décembre
2 9 au 15 décembre
3 16 au 24 décembre

2025

SEMAINE

JANVIER 4 6 au 12 janvier
5 13 au 19 janvier
1 20 au 26 janvier
2 27 au 2 février

FÉVRIER 3 3 au 9 février
4 10 au 16 février
5 17 au 23 février
1 24 au 2 mars

MARS 2 3 au 9 mars
3 10 au 16 mars
4 17 au 23 mars
5 24 au 30 mars

AVRIL 1 31 mars au 6 avril
2 7 au 13 avril
3 14 au 20 avril
4 21 au 27 avril
5 28 au 4 mai

CHOIX DE salades



EN TOUT TEMPS

Salade César classique

Salade méditerranéenne

Salade mesclun et légumes croquants,
vinaigrette érable et Dijon

Salade d'orzo, pesto de basilic, épinards,
cubes de courgettes, tomates cerises,
perles de mozzarella, vinaigrette vin rouge
et aubergine marinée

Salade de vermicelle de riz à la tonkinoise
avec fèves germées, edamames, concombre,
chou nappa, basilic thaï, vinaigrette
aux saveurs phô

Salade de quinoa aux légumes grillés,
vinaigrette à la réduction balsamique
et à l'origan

SEMAINE 1

Salade de maïs, pommes de terre aux
épices cajuns, tomates cerises, bébés
épinards, oignons verts, vinaigrette crème
sure à la coriandre

Salade de chou de Bruxelles ciselés,
radicchio, pomme verte, pacanes
caramélisées, vinaigrette miel et Stilton

Céleri-rave style rémoulade au leche de tigre
(lait de coco, lime, coriandre, oignons verts)

SEMAINE 2

Salade de haricots blancs, ratatouille, olives
Kalamata, basilic frais, copeaux de parmesan

Salade duo de betteraves, roquette,
émulsion fromage de chèvre et aneth

Salade de couscous style royal avec légumes
racines caramélisés, raisins sultans,
vinaigrette miel et citron confit

SEMAINE 3

Salade forestière au quinoa avec champignons
sautés au vin blanc, pois sucrés, oignons verts,
herbes salées du Bas-du-Fleuve, vinaigrette
crémeuse aux porcini

Salade de chou rouge, carotte, coriandre,
graines de citrouille, vinaigrette lime et cumin

Salade de fenouil au zaatar, roquette, tomate,
persil frais, vinaigrette à l'orange

SEMAINE 4

Salade d'épinards, patates douces
au chipotle, tomate, haricots rouges,
émulsion à l'avocat

Salade de kale, pois chiches, concombre,
vinaigrette yogourt et tahini à la César

Duo de riz brun et sauvage, shiitakes,
brocoli rôti, vinaigrette à l'ail noir

SEMAINE 5

Salade de melon d'eau, bébés épinards,
menthe, féta, jus de lime et huile d'olive

Salade de pommes de terre à la JLT

Salade d'orge, cubes de courge, pétales
d'oignons caramélisés, vinaigrette dattes
et épices berbères

CHOIX D'*entrées*

VÉGÉTARIENNES

Crudités du maraîcher avec trempette maison ou hummus

Sélection de légumes grillés(5 p.p.)

Falafel au kale et zaatar, trempette tahini et ail confit
(végane et sans gluten)(1 p.p.)

Pizza végétarienne du moment (2 p.p.)

Fromages et raisins (cheddar, oka, brie)(30 g)

Kebab de tofu au ras-el-hanout,
sauce yogourt au citron confit (1 p.p.)

Cake de polenta, mousseline de pois sucrés,
salade tomates et artichauts (végane et sans gluten)

POISSONS ET FRUITS DE MER

Saumon laqué au miso en croûte de panko et sésame,
trempette tamari, gingembre et tobiko

Filet de saumon grillé au zeste de citron,
miel et poivre, compotée de caponata

Crevettes grillées au chipotle,
trempette lime et coriandre (2 p.p.)

Saumon fumé, Boursin fouetté à la ciboulette
et au zeste de citron, craquelins de bagel



VIANDES

Haut de cuisse de volaille grillée style BBQ coréen, trempette au kimchi

Aiguillette de volaille grillée style souvlaki, trempette féta et olives

Croquette de rillettes de porc et pomme confite, dijonnaise et cornichon (2 p.p.)

Bavette de bœuf grillé au paprika fumé, émulsion de chimichurri

Bavette de bœuf aux épices shawarma, trempette grenade et tahini

Charcuteries fines (2 p.p.), **tranches de saucisse** (½ p.p.) **et marinades**



CHOIX DE *desserts*

Biscuits maison (2 p.p.)

Brownie double chocolat maison

Strudel poire et caramel

Rocher style Turtle
(caramel, chocolat et pacane)

Sablé du millionnaire
(café et chocolat)(végane et sans gluten)

Dessert gourmet

Mini-gourmandises (2 p.p.)

*supplément de 3 \$ par personne