

17 \$



LE BUFFET FROID OU LA BOÎTE À LUNCH

DUO DE SALADES

Salade de taboulé citronné

Salade de concombre et melon, yogourt à l'aneth

ENTRÉE

Jardinière de légumes croquants, sauce fromage et épinards

DUO DE SANDWICHES

Pain bagnat aux oignons et pavots, rôti de bœuf, gouda fumé et laitue, sauce chipotle

Wrap vert au poulet asiatique (poulet grillé, julienne de légumes, épinard, sauce asiatique)

DESSERT

Fruits frais et douceur du pâtissier

28 \$



LE BUFFET CHAUD

DUO DE SALADES

Salade de taboulé citronné

Salade de concombre et melon, yogourt à l'aneth

ENTRÉE

Jardinière de légumes croquants, sauce fromage et épinards

DUO DE PLATS CHAUDS

Escalope de veau, sauce aux baies de sureau des Saveurs Sauvages

Gnocchis, crème, vin blanc et Parmed'Or de la Vallée Verte

Servi avec : Mousseline de pomme de terre à la fleur d'ail de la ferme Chant-O-Vent et bouquetière de légumes au beurre

DESSERT

Fruits frais et douceur du pâtissier

27 \$



LE BANQUET DU MOIS (3 OU 4 SERVICES)

POTAGE

Crème de légumes mijotée au vin blanc

ENTRÉE *

Mikado d'asperges vertes enrubanné de prosciutto et tomates confites aux herbes, vinaigrette crémeuse au parmesan

** Banquet 4 services seulement. Supplément de 5 \$.*

PLAT PRINCIPAL (1 CHOIX)

Escalope de veau, sauce aux baies de sureau des Saveurs Sauvages

Gnocchis, crème, vin blanc et Parmed'Or de la Vallée Verte

Servi avec : Mousseline de pomme de terre à la fleur d'ail de la ferme Chant-O-Vent et bouquetière de légumes au beurre

DESSERT

Tartelette sablée aux citrons meringués