

Buffet contemporain

(minimum 50 personnes)

Hors d'œuvre

Éventail de crudités et trempette
Salade mesclun et vinaigrette
Salade de légumes frais, vinaigrette aux sésames
Salade à l'inspiration du chef
Terrines, charcuteries et condiments

Choix de plats principaux (faire 3 choix parmi les suivants)

Tortiglioni sauce tomate, poireaux, pancetta et parmesan
Tilapia braisé au vin blanc, fenouil et pamplemousse
Poitrine de poulet marinée à la grecque, feta et olives
Longe de porc rôtie, sauce bière et moutarde
Effiloché de porc braisé BBQ, oignons caramélisés et maïs
Boulette de bœuf et fromage, sauce forestière
Saumon rôti, salsa à la mangue et tomates cerises (extra 2.25\$ par personne)
Rôti de bœuf, sauce raifort et vin rouge (extra 3.00\$ par personne)

Pommes de terre ou riz à la façon du chef
Légumes de saison

Desserts

Bouchées sucrées
Tarte à l'inspiration du chef
Gâteaux entiers
Salade de fruits frais

Café, thé, tisane et lait

Adulte (12 ans et plus) : 36.00\$ par adulte

Enfant (4 à 11 ans) : 19.00\$ par enfant

Bébé (0 à 3 ans) : gratuit

Vous pourriez ajouter

Boisson gazeuse	2.70\$ par personne
Potage du moment	2.60\$ par personne
Plateau de cheddar St Guillaume, raisins et biscottes	4.25\$ par personne
Plateau de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins	8.50\$ par personne
Étalage de crevettes «31/40», sauce cocktail et citrons (3 crevettes par personne)	4.50\$ par personne
Verrine dessert maison (1 par personne)	3.25\$ par personne
Macarons (1 par personne)	2.00\$ par personne

**Les prix sont sujets à changement sans préavis

* Service et organisation (15%) et taxes en sus.

04/2018



600, boul. St-Joseph, Drummondville (Québec) J2C 2C1

1 800 567-0995

le-dauphin.com