

Menu du temps des Fêtes

16 novembre 2010 au 15 janvier 2011

Buffet froid

Sandwichs (oeufs, poulet et jambon)
Roulés au saumon fumé et aux crevettes
Bouchées de pizza froide aux tomates
Bruschetta à l'italienne
Plateau de viandes froides (4 sortes)
Plateau de fromages (4 sortes)
Plateau de crudités
2 choix de salades
(pâtes, verte, taboulé, chou ou pomme de terre)
Bûche de Noël, tarte au sucre ou tarte aux pommes

17\$ - adultes / 15\$ - 8 à 13 ans / 11\$ - 3 à 7 ans

Buffet froid et chaud

Sandwichs (oeufs, poulet et jambon)
Mini brochettes au poulet thaï
Quiche lorraine
Chaussons aux fruits de mer
Bouchées chaudes au fromage de chèvre et pommes
Bouchées de pizza froide aux tomates
Plateau de viandes froides (4 sortes)
Plateau de fromages (4 sortes)
Plateau de crudités
2 choix de salades
(pâtes, verte, taboulé, chou ou pomme de terre)
Bûche de Noël, tarte au sucre ou tarte aux pommes

19\$ - adultes / 17\$ - 8 à 13 ans / 13\$ - 3 à 7 ans

Repas chaud

Soupe (potage Crécy (carottes), potage Paysan (légumes), soupe au pois ou crème de légumes)

Entrée (mini quiche alsacienne, terrine campagnarde ou tartelette aux fruits de mer)

Plat principal et accompagnements

Option 1 Pâté à la viande, ragoût de boulettes, dinde, pommes de terre et betterave

Option 2 Filet de porc aux 5 poivres, pomme de terre, légumes

Option 3 Saumon au beurre blanc, riz, asperge, carotte (extra 2\$)

Salade (boston, césar, chou ou carottes)

Plateau de crudités

Bûche de Noël, tarte au sucre ou tarte aux pommes

22\$ - adultes / 19\$ - 8 à 13 ans / 12\$ - 3 à 7 ans

Ajoutez un chaudron de potage 1,50\$/personne

Service de type buffet
Apportez votre vin

