

Buffet inspiration

Léger et inspirant... ce buffet change selon les envies et les saisons... Laissez le Chef vous faire plaisir en vous proposant un menu varié selon son inspiration et les arrivages.

Buffet froid, **13,50\$** * Buffet chaud et froid, **16,50\$**

Deux sortes de sandwiches fins

2 bouchées canapés

Crudités

Deux salades du jour

Un plat chaud du jour*

(Le chef peut vous proposer une sélection de plats chauds disponibles pour faire votre choix.)

Desserts

Optez pour un **buffet chaud midi sans sandwiches** mais avec un plus gros plat chaud... deux salades, une bouchée canapé, crudités et des desserts.
16,50\$ par pers., plus livraison et taxes

Ajouts possibles à votre buffet

Plateau de viandes froides (3 sortes) (2\$ par pers.)

Plateau de crudités (1,25\$ par pers.) (extra humus 0,50\$ par pers.)

Assiette de cheddar (1,25\$ par pers.)

Plateau de fromages et terrines (4,00\$ par pers.)

Plateau de fruits frais (2,25\$ par pers.)

Pâtés à la viande (1,50\$ l'unité)

Rouleaux impériaux (1,50\$ l'unité)

Salade supplémentaire (1,75\$ par portion)

Bouchée supplémentaire (1,35\$ l'unité)

Bouillon de volaille et légumes (1\$ par portion)

Choix de deux plats chauds avec votre buffet (2,25\$ par pers.)

Le grandiose

Osez faire découvrir de nouvelles saveurs à vos convives... du bonheur à déguster dans chaque assiette !

Le grandiose (froid) 16,50\$ par pers.

Salade de fusillis pesto et épinards
Salade jardinière, vinaigrette miel et dijon
Assortiment de sandwiches fins
Rouleaux de printemps au porc laqué
Croûton à la trempette d'artichauts et bruschetta
Plateau de terrines et fromages
Crudités avec trempette et humus
Plateau de bouchées sucrées

Le grandiose (chaud et froid) 19,50\$ par pers.

Choisissez l'un des plats chauds suivants inclus dans votre buffet !

- Filet de porc rôti, sauce et garniture style Osso Buco
- Poulet au porto, crème sûre et Dijon
- Mille-feuilles de saumon, mousseline citronnée, beurre noisette, câpres et amandes grillées
- Médaille de dinde aux cinq épices, sauce aigre-douce

Salade de fusillis pesto et épinards
Salade jardinière, vinaigrette miel et dijon
Assortiment de sandwiches fins
Rouleaux de printemps au porc laqué
Croûton à la trempette d'artichauts et bruschetta
Plateau de terrines et fromages
Crudités avec trempette et humus
Plateau de bouchées sucrées

Minimum 8 personnes. Prévoir 5\$ additionnel par personne manquante.

Les À-côtés

Plusieurs petites choses à ne pas oublier... il suffit de le demander !

La vaisselle :

Nous vous offrons le choix entre de la vaisselle compostable ou de la vaisselle de porcelaine pour votre service de buffet.
Vaisselle jetable incluse et nous chargeons un supplément de 1\$ du couvert pour la location de vaisselle de porcelaine et ustensiles.

Les verres à eau et les coupes à vin sont disponibles à 0,35\$ l'unité.

Le Café :

Le service du café inclut tous les accessoires, ainsi que les tasses ou les verres.

Moins de 50 pers. - 1,25\$ par pers.

De 50-100 pers. - 1,00\$ par pers.

Plus de 100 pers. - 0,75\$ par pers.

Autres breuvages disponibles :

V8, perriers, liqueurs, jus de fruits et bouteilles d'eau

Livraisons : *Merci de prendre note que si nous devons retourner chercher des choses, il y a des frais supplémentaires.*

Chicoutimi : 15\$ (retour, 22\$)

St-Fulgence - St-Honoré : 20\$ (retour, 35\$)

Jonquière : 25\$ (retour, 40\$) La Baie : 30\$ (retour, 50\$)

St-Ambroise : 35\$ (retour, 55\$) St-Bruno : 40\$ (retour, 60\$)

Alma : 50\$ (retour, 80\$)

Pour les destinations non mentionnées, il nous fera plaisir de vous fournir le montant.

Merci de prendre en note que des frais seront chargés pour toute annulation dans les 48 heures précédant votre événement. Lors d'événements majeurs (50 pers. et plus), nous souhaitons être prévenus au moins 7 jours avant votre événement pour éviter des frais d'annulation.

Les prix des buffets et les menus sont sujets à changement. Les taxes ne sont pas incluses dans les prix mentionnés.

Aux petits oignons - Chef Philippe Côté

2145, rue Roussel, Chicoutimi-Nord G7G 2C4

Tél.: **418-602-3430** cell.: **418-817-6277**

Télé.: 418-602-3431

Courriel : pcote@auxpetitsoignons.ca

AUX PETITS OIGNONS

Philippe Côté Chef • traiteur



2145, rue Roussel, Chicoutimi-Nord G7G 2C4

418-602-3430

www.auxpetitsoignons.ca

Pour toutes les occasions, notre sélection de buffets vous transporte dans un univers culinaire des plus exquis !

Menu 1 - La fringale

Choix de 2 salades parmi les suivantes 9,25\$ plus taxes

Salade verte jardinière

Salade de pâtes à l'italienne

Salade de macaronis

Salade de couscous (Taboulé)

Choix de 2 sandwichs parmi les suivants

1- Pointes jambon et oeuf

2- Croissant viandes froides

3- Panini à l'effiloché de porc, sauce Chipotle

4- Wrap poulet César

Crudités

Assiette de cheddar

Dessert

Menu 2 - Le confortable

Salade verte jardinière

10,95\$ plus taxes

Salade de chou

Choix de 1 sandwich parmi les suivants

1- Pointes jambon et oeuf

2- Croissant viandes froides

3- Panini à l'effiloché de porc, sauce Chipotle

4- Wrap poulet César

Tourtière maison et Pâtés à la viande

Crudités

Dessert

Menu 3 - La tendance

Choix de 2 salades parmi les suivantes 12,50\$ plus taxes

Salade verte jardinière

Salade de pâtes à l'italienne

Salade de macaronis

Salade de couscous (Taboulé)

Choix de 2 sandwichs parmi les suivants

1- Pointes jambon et oeuf

2- Croissant viandes froides

3- Panini à l'effiloché de porc, sauce Chipotle

4- Wrap poulet César

Choix de 2 items chauds parmi les suivants

1- Pâté à la viande

2- Rouleaux impériaux

3- Vol-au-vent

4- Nouilles chinoises

5- Tourtière

Crudités

Dessert



Le classé réinventé

14,75\$ par pers. pour le buffet froid

17,75\$ par pers. pour le buffet chaud

**Construisez votre buffet sur mesure ;
2 salades au choix, sandwichs fins, crudités,
2 bouchées au choix et 2 desserts au choix.
Ajout d'un plat chaud pour la formule « chaud et froid »**

Sandwichs de fantaisie (2) : (2 choix avec le buffet froid, 1 avec le buffet chaud)

#1 - wrap poulet César

#2 - Pain plat jambon et bruschetta

#3 - Croissant salade de poulet

#4 - Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)

#5 - Panini à l'effiloché de porc, sauce Chipotle

#6 - Sandwich végété, légumes grillés et terrine de cheddar

Salades au choix (2) :

Salade verte jardinière

Salade de légumineuses, maïs grillé et poivrons

Salade de farfales à la grecque (Feta, aubergines et tomates)

Salade de fusillis, pesto et épinards

Salade d'orge, tomates et bacon

Salade de pommes de terre, moutarde et aneth

Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise

Bouchées au choix (2) :

Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois

Croûton à la trempette d'artichauts et bruschetta

Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge

Terrine de cheddar, olives et fines herbes

Cuillère de canard fumé, ketchup maison et fromage Oka

Rouleau de crevettes citronnées ou au porc laqué

Rouleaux impériaux au poulet (chaud)



Choix d'un plat chaud (inclus avec le buffet chaud)

Filet de porc rôti, sauce et garniture style Osso Buco

Pilons de poulet à la Texane (2 par pers.)

Coquilles farcies ricotta, saucisses italiennes et épinards

Poulet au porto, crème sûre et Dijon

Filet de sole farci maïs, épinards et fromage à la crème

Tourtière et ketchup maison

Desserts au choix :

Carré chocolatissimo

Gâteau au fromage et bleuets

Gâteau sucre à la crème et compotée de fruits

Barre fondante Reine Élisabeth

Menus pour emporter

Nous avons à
chaque semaine,
salades, sandwichs, plats
chauds et autres items
délicieux disponibles
au traiteur sur la
rue Roussel et chez
Fines Bouches sur la
rue Racine à Chicoutimi.

