

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

Le grandiose

Le grandiose (froid) 16,95\$ par pers.

Salade de fusillis, courgettes, pesto et tomates séchées
Salade verte à la grecque
Assortiment de sandwichs fins
Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois
Bruschetta de tomates sur rondelle de philly au basilic
Plateau de terrines et fromages
Crudités avec trempette
Plateau de bouchées sucrées

Le grandiose (chaud et froid) 19,95\$ par pers.

Choisissez l'un des plats chauds suivants inclus dans
votre buffet chaud et froid et qui s'ajoute à votre grandiose froid.

Filet de porc au caramel balsamique et ratatouille
Lasagne de dinde confite aux légumes grillés et fromage Boivin
Poitrine de poulet farcie à la fondue parmesan et asperges
Cannellonis de veau à la Bolognaise
Saumon aux amandes, champignons grillés
et vinaigrette chaude

Minimum de 10 pers. pour les buffets le grandiose et le luxueux

Le 5 à 7 10,00\$ par pers.

4 bouchées cocktail au choix
1 sorte de sandwich au choix
Crudités
1 bouchée sucrée

Le luxueux chaud et froid, 22,95\$ par pers.

Salade verte jardinière
Salade Waldorf
Salade de vermicelles de riz
4 bouchées canapés parmi les suivantes
Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois
Bruschetta de tomates sur rondelle de philly au basilic
Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge
Médaille de chèvre, canneberges et pancetta
Cuillère de canard fumé et légumes à la thaï
Rouleau printanier de crevettes citronnées
Rouleaux impériaux au poulet (chaud)
Plateau de terrines et fromages
Crudités
2 choix de plats chauds parmi les suivants
Filet de porc au caramel balsamique et ratatouille
Lasagne de dinde confite aux légumes grillés et fromage Boivin
Poitrine de poulet farcie à la fondue parmesan et asperges
Cannellonis de veau à la Bolognaise
Saumon aux amandes, champignons grillés et vinaigrette chaude
Desserts et fruits frais

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.)

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

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)

Choix d'un plat chaud suppl. avec votre buffet (2,25\$ par pers.)

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, 32\$)

Jonquière : 25\$ (retour, 40\$) La Baie : 30\$ (retour, 45\$)

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

Courriel : cote.philippe@videotron.qc.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 !

La fringale 9,75\$ plus taxes

Choix de 2 salades parmi les suivantes

- Salade verte jardinière
- Salade de fusillis, courgettes, pesto et tomates séchées
- Salade de couscous, tomates et persil
- Salade de macaronis

Choix de 2 sandwichs parmi les suivants

- Wrap poulet BBQ
- Pain plat jambon, laitue croquante, sauce Mille-îles
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Sandwich viande fumée, sauce dijonnaise
- Sandwich végété, légumes grillés et fromage fouetté au basilic

Crudités

Assiette de cheddar

Dessert

Le confortable 10,95\$ plus taxes

Salade verte jardinière

Salade de chou crémeuse

Choix de 1 sandwich parmi les suivants

- Wrap poulet BBQ
- Pain plat jambon, laitue croquante, sauce Mille-îles
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Sandwich viande fumée, sauce dijonnaise
- Sandwich végété, légumes grillés et fromage fouetté au basilic

Tourtière maison et Pâtés à la viande

Crudités

Dessert



Le tendance 12,50\$ plus taxes

Choix de 2 salades parmi les suivantes

- Salade verte jardinière
- Salade de fusillis, courgettes, pesto et tomates séchées
- Salade de couscous, tomates et persil
- Salade de macaronis
- Salade de chou crémeuse

Choix de 2 sandwichs parmi les suivants

- Wrap poulet BBQ
- Pain plat jambon, laitue croquante, sauce Mille-îles
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Sandwich viande fumée, sauce dijonnaise
- Sandwich végété, légumes grillés et fromage fouetté au basilic

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 classique 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, 2 bouchées au choix (avec crudités et desserts) et le choix d'un plat chaud pour la formule « chaud et froid »

Sandwichs de fantaisie 2 choix de sandwichs avec le buffet froid
1 choix de sandwich avec le buffet chaud

- Wrap poulet BBQ
- Pain plat jambon, laitue croquante, sauce Mille-îles
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Sandwich viande fumée, sauce dijonnaise
- Sandwich végété, légumes grillés et fromage fouetté au basilic

Salades au choix (2) :

- Salade verte jardinière
- Salade verte à la grecque
- Salade de fusillis, courgettes, pesto et tomates séchées
- Salade de macaronis
- Salade de chou crémeuse
- Salade de couscous, tomates et persil
- Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise

Bouchées au choix (2) :

- Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois
- Bruschetta de tomates sur rondelle de philly au basilic
- Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge
- Médaille de chèvre, canneberges et pancetta
- Cuillère de canard fumé et légumes à la thaï
- Rouleau printanier de crevettes citronnées
- Rouleaux impériaux au poulet (chaud)

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

- Filet de porc au caramel balsamique et ratatouille
- Lasagne de dinde confite aux légumes grillés et fromage Boivin
- Poitrine de poulet farcie à la fondue parmesan et asperges
- Cannellonis de veau à la Bolognaise

Assortiment de desserts

Buffet inspiration

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 sandwichs 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 les sandwichs mais avec un plus gros plat chaud... deux salades, une bouchée canapé, crudités et des desserts.**

16,50\$ par pers., plus livraison et taxes

