

le grandiose *froid*

16,95\$+tx. par pers.

Salade verte, vinaigrette à l'érable

Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise

Assortiment de sandwichs fins (2 sortes)

3 bouchées : Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan

Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge

Cuillère de canard fumé et légumes à la thaï

Plateau de terrines et fromages

Crudités avec trempette

Plateau de bouchées sucrées

Possibilité de remplacer
2 BOUCHÉES par 1 MINI ENTRÉE
dans le BUFFET
GRAND LUXE.

le grandiose *chaud et froid*

19,95\$+tx. par pers.

Choisissez l'un des plats chauds suivants qui s'ajoute à votre grandiose froid.

Brochette de poulet à la méditerranéenne, sauce fines herbes et vin blanc avec riz assaisonné

Poulet farci façon Carbonara, quinoa, juliennes de zuchinis et carottes

Roulade de dinde, poireaux et prociutto avec gratin dauphinois

Filet de porc farci oignons caramélisés et pommes avec gratin dauphinois

MENU VÉGÉ : Sauté asiatique, tofu et légumes croquants

Saumon pesto, tomates et mozzarella avec riz assaisonné

Morue au beurre d'ail noir et purée de choux-fleurs avec riz assaisonné

le grand luxe

25,00\$+tx. par pers.

6 bouchées cocktail

Cuillère de canard fumé, juliennes de légumes sauce thaï

Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan

Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge

Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois

Bouchée poke bowl (crevettes, saumon mariné **ou** poulet)

Rouleaux impériaux, sauce thaïlandaise (Ch)

Plateau de terrines et fromages

Crudités

Salade verte, vinaigrette à l'érable

Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise

Choisissez 2 plats chauds parmi les suivants

Brochette de poulet à la méditerranéenne, sauce fines herbes et vin blanc avec riz assaisonné

Poulet farci façon Carbonara, quinoa, juliennes de zuchinis et carottes

Roulade de dinde, poireaux et prociutto avec gratin dauphinois

Filet de porc farci oignons caramélisés et pommes avec gratin dauphinois

MENU VÉGÉ : Sauté asiatique, tofu et légumes croquants

Saumon pesto, tomates et mozzarella avec riz assaisonné

Morue au beurre d'ail noir et purée de choux-fleurs avec riz assaisonné

Desserts

Buffets 2020



2145, rue Roussel, Chicoutimi-Nord G7G 1W4

www.auxpetitsoignons.ca

418-602-3430

La vaisselle : Nous vous offrons le choix entre de la vaisselle jetable ou de la vaisselle de porcelaine pour votre service de buffet. *Vaisselle jetable incluse et nous chargeons un supplément de 1,00\$ du couvert pour la location de vaisselle de porcelaine et ustensiles. Les verres à eau, les coupes à vin et flûtes sont disponibles à 0,50\$ l'unité.*

Le Café : Moins de 50 pers. - 1,25\$ par pers. De 50-100 pers. - 1,00\$ par pers. Plus de 100 pers. - 0,75\$ par pers. Le service du café inclut tous les accessoires, ainsi que les tasses ou les verres. (thé et tisanes disponibles)

Autres breuvages disponibles : V8, perriers, liqueurs, jus de fruits et bouteilles d'eau

Le Service : Notre personnel de service souriant et professionnel peut vous permettre de profiter pleinement de votre événement en prenant en charge le déroulement de la soirée. Le tarif par employé : 25\$/h, min. de 3 hrs.

Livraisons : *Merci de prendre note que si nous devons retourner chercher des choses, il y a des frais supplémentaires. Voici les frais de livraisons simples et celles avec le retour des accessoires.*

Chicoutimi : 15\$ (avec retour, 22\$) • St-Fulgence - St-Honoré : 25\$ (avec retour, 40\$)
Jonquière : 25\$ (avec retour, 40\$) • La Baie : 30\$ (avec retour, 45\$) • St-Ambroise : 35\$ (avec retour, 55\$)
St-Bruno : 40\$ (avec retour, 60\$) • Alma : 50\$ (avec retour, 80\$) * Valinouet, 75\$

Merci de prendre en note que des frais seront chargés pour toute annulation dans les 48 heures précédant votre événement. Les prix des buffets et les menus sont sujets à changement. Les taxes ne sont pas incluses dans les prix mentionnés.

Ajouts possibles à votre buffet

Plateau de viandes froides (3 sortes) (2\$ 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)

NOUVEAUTÉ 4\$ PAR PORTION

Mini entrées (tapas)

Pour ajouter à votre choix de formule buffet...
Des bouchées plus généreuses à essayer !

Boîte chinoise

(salade thaï de nouilles, poulet, lime et sésame grillé)

Mini burger de porc effiloché cajun, juliennes de chou et carottes marinées

Baguettine de champignons sautés, brie et salami hongrois

Pilon de poulet fumé et caramélisé,
gelée de poivrons rouges

la fringale PETIT LUNCH

Choix de 2 salades parmi les suivantes

- Salade verte, vinaigrette à l'érable
- Salade de farfales, pesto et tomates séchées
- Salade de macaronis
- Salade de chou crémeuse
- Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise
- Salade de couscous, tomates et persil

Choix de 2 sandwiches parmi les suivants

- Wrap poulet César
- Sandwich effiloché de porc BBQ
- Baguette viande froides sauce dijonnaise
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Pains farcis salade de poulet
- Sandwich végé, fromage fouetté et légumes grillés

9,75\$ plus taxes

portions plus petites
que pour un buffet.

- Crudités

- Assiette de cheddar

Desserts (2 au choix)

- Brownie et ganache
- Délice aux fruits
- Gâteau à l'érable
- Gâteau fromage et fraises

buffet inspiration du midi

Buffet froid, 13,50\$+tx. * Buffet chaud et froid, 16,50\$+tx.

Deux sortes de sandwiches fins (1 sorte avec le buffet chaud)

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



Laissez le Chef vous faire plaisir en vous proposant un menu varié selon son inspiration !

le tendance 13\$ plus taxes

Choix de 2 salades parmi les suivantes

- Salade verte, vinaigrette à l'érable
- Salade de farfales, pesto et tomates séchées
- Salade de macaronis
- Salade de chou crémeuse
- Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise
- Salade de couscous, tomates et persil

Choix de 2 items chauds parmi les suivants

- | | |
|-----------------------|--|
| 1- Pâté à la viande | 4- Nouilles chinoises |
| 2- Rouleaux impériaux | 5- Tourtière |
| 3- Vol-au-vent | 6- Cannellonis de veau à la Bolognaise |

Choix de 2 sandwiches parmi les suivants

- Wrap poulet César
- Sandwich effiloché de porc BBQ
- Baguette viande froides sauce dijonnaise
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Pains farcis salade de poulet
- Sandwich végé, fromage fouetté et légumes grillés

Crudités

Desserts (2 au choix)

- Brownie et ganache
- Délice aux fruits
- Gâteau à l'érable
- Gâteau fromage et fraises



le classique réinventé

14,75\$+tx. par pers. pour le buffet froid
17,75\$+tx. par pers. pour le buffet chaud

2 sandwiches au choix avec le buffet froid, 1 avec le chaud

- Wrap poulet César
- Sandwich effiloché de porc BBQ
- Baguette viande froides sauce dijonnaise
- Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
- Pains farcis salade de poulet
- Sandwich végé, fromage fouetté et légumes grillés

Salades au choix (2) :

- Salade verte, vinaigrette à l'érable
- Salade de farfales, pesto et tomates séchées
- Salade de macaronis
- Salade de chou crémeuse
- Salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise
- Salade de couscous, tomates et persil
- Salade d'orzo, maïs et haricots verts
- Salade de betteraves au balsamique

Construisez
votre buffet
sur mesure



Bouchées au choix (2) :

- Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan
- Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge
- Bouchée de philly aux carottes confites et miel
- Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois
- Médailillon de chèvre et compotée de poires
- Cuillère de canard fumé et légumes à la thaï
- Bouchée poke bowl (Végé, crevettes, saumon mariné ou poulet)
- Carpaccio de boeuf au Xérès et copeaux de parmesan

Crudités incluses

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

- Brochette de poulet à la méditerranéenne avec riz assaisonné
- Poulet farci façon Carbonara, quinoa, juliennes de zuchinis et carottes
- Roulade de dinde, poireaux et prociutto avec gratin dauphinois
- Filet de porc farci oignons caramélisés et pommes avec gratin dauphinois
- MENU VÉGÉ : Sauté asiatique, tofu et légumes croquants
- Saumon pesto, tomates et mozzarella avec riz assaisonné
- Cannellonis de veau à la Bolognaise

Desserts (2 au choix)

- Brownie et ganache • Délice aux fruits
- Gâteau à l'érable • Gâteau fromage et fraises

le chaleureux *Un généreux plat chaud avec accompagnements et dessert*

formule 1 13,50\$+tx. par pers.

formule 2 15,50\$+tx. par pers.

Plat chaud au choix

- Tourtière
- Cannellonis de veau à la Bolognaise
- Rouleaux impériaux et nouilles chinoises
- ou un des plats chauds de semaine (voir les choix sur notre site Internet chaque semaine : www.auxpetitsaignons.ca)

avec salade verte, vinaigrette à l'érable, ou salade de chou crémeuse
ou salade de vermicelles de riz à la thaïlandaise

Dessert au choix

- Brownie et ganache • Délice aux fruits • Gâteau à l'érable

Plat chaud au choix

- Brochette de poulet à la méditerranéenne, sauce fines herbes et vin blanc avec riz assaisonné
- Poulet farci façon Carbonara, quinoa, juliennes de zuchinis et carottes
- Roulade de dinde, poireaux et prociutto avec gratin dauphinois
- Filet de porc farci oignons caramélisés et pommes avec gratin dauphinois

avec salade ou légumes en accompagnements

Dessert au choix

- Brownie et ganache • Délice aux fruits • Gâteau à l'érable