

Table d'hôte des Fêtes

Prix et forfaits en fonction des choix / 3, 4 ou 5 services

Entrées froides

Salade tomates, bocconcini, prociutto, melon
Trilogie de canapés et salade verte fraîcheur
Salade mesclun, carpaccio de porc, fines herbes et citron

Entrées chaudes

Profiteroles aux champignons, brie et bacon
Mini-brochettes de poulet shish taouk
Cannellonis de veau à l'italienne

Potages

Crème de légumes racines
Soupe crémeuse poulet et légumes
Velouté de poireaux

Plats principaux

Filet de porc enrobé de brie fondant, canneberges et noix
Poulet artichauts, parmesan et tomates séchées
Roulade de dinde épices et miel
Saumon et beurre citronné au vin blanc
Morue, tomates, bocconcini et basilic
Bavette de boeuf, échalotes et parmentier
de pommes de terre au parmesan, extra 6\$
Magret de canard laqué à l'érable et au gingembre,
légumes au miso, extra 7\$

Desserts

Gâteau au fromage et bleuets
Gâteau sucré à la crème et coulis de petits fruits
Brownie au chocolat et crème mousseline

LE PRIX INCLUT LA VAISSELLE, LES COUPES À VIN,
LES VERRES À EAU ET LE CAFÉ.

LE PERSONNEL DE SERVICE EST EN SUS.

*Prix pour les groupes à partir de 50 personnes**

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de **22,50\$**

Entrée • plat • dessert : à partir de **24\$**

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de **27,50\$**

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de **32,50\$**

Prix pour les groupes de 20 à 50 personnes

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de **24,50\$**

Entrée • plat • dessert : à partir de **26\$**

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de **29,50\$**

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de **34,50\$**

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix.

** Prix sur mesure pour les groupes de plus de 100 pers.*

*** Prix sur mesure pour les groupes de moins de 20 pers.*

Le menu des fêtes est en vigueur de la
mi-novembre jusqu'au 5 janvier

**APPELEZ-NOUS POUR VÉRIFIER
LES DISPONIBILITÉS
ET DEMANDER VOTRE SOUMISSION !**

Buffets,
cocktail dînatoire
et table d'hôte
des fêtes!

AUX
PETITS
OIGNONS

Philippe Côté Chef • traiteur



Fêtes
2018

Aux petits oignons - Chef Philippe Côté

2145, rue Roussel, Chicoutimi-Nord G7G 2C4

Tél.: **418-602-3430**

Courriel : pcote@auxpetitsoignons.ca www.auxpetitsoignons.ca

En table d'hôte, vous avez la possibilité de choisir deux choix d'entrées pour 1,50\$ de plus et deux choix de plats chauds pour 2,50\$ de plus par personne ... une bonne façon de satisfaire tout le monde dans votre groupe !

Buffet le festif (froid) 14,75\$ par pers.

Buffet le festif (chaud et froid) 18,75\$ par pers.

Choix de 2 sortes de sandwichs fins

Wrap poulet César
Baguette viande fumée sauce dijonnaise
Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
Wrap effiloché de porc
Sandwich végété, légumes grillés et terrine de cheddar

Choix de 2 bouchées parmi les suivantes :

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
Médaillon de chèvre, canneberges et sirop d'érable
Bouchée shish taouk au poulet et crème sûre

Crudités

Choisissez 2 salades parmi les suivantes :

Salade verte jardinière
Salade de macaronis
Salade de vermicelles de riz thaï
Salade de pâtes à l'italienne
Salade de couscous, tomates et persil

Choisissez 1 plat chaud parmi les suivants

(SI VOUS PRENEZ L'OPTION BUFFET CHAUD ET FROID)

Cannellonis de veau à l'italienne
Filet de porc enrobé de brie fondant, canneberges et noix
Poulet artichauts, parmesan et tomates séchées
Roulade de dinde épices et miel

ASSORTIMENT DE DESSERTS

*Ajoutez des bouchées canapés pour 1,35\$ chacune !
Une salade suppl. pour 1,75\$ par pers.*

Optez pour deux choix de plats chauds pour 2,50\$ de plus par pers.

Buffet de luxe (chaud et froid) 23,50\$ par pers.

Choix de 1 sorte de sandwichs fins

Wrap poulet César
Baguette viande fumée sauce dijonnaise
Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
Wrap effiloché de porc
Sandwich végété, légumes grillés et terrine de cheddar

Choix de 3 bouchées parmi les suivantes :

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
Médaillon de chèvre, canneberges et sirop d'érable
Bouchée shish taouk au poulet et crème sûre
Rouleaux impériaux (Ch)

Plateau de fromages et terrines (2 fromages, 2 terrines et croûtons)

Crudités

Choisissez 2 salades parmi les suivantes :

Salade verte jardinière
Salade de vermicelles de riz thaï
Salade de pâtes à l'italienne
Salade de couscous, tomates et persil
Salade de riz à la mexicaine

Choisissez 1 plat chaud parmi les suivants

Cannellonis de veau à l'italienne
Filet de porc enrobé de brie fondant, canneberges et noix
Poulet artichauts, parmesan et tomates séchées
Roulade de dinde épices et miel
Saumon et beurre citronné au vin blanc
Morue, tomates, bocconcini et basilic

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Buffet le traditionnel 14,75\$ par pers.

Choix de 2 sorte de sandwichs fins

Wrap poulet César
Baguette viande fumée sauce dijonnaise
Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)
Wrap effiloché de porc

Choix de 2 salades

Salade verte jardinière
Salade de macaronis
Salade de pâtes à l'italienne
Salade de chou crémeuse

Choix de 2 items chauds parmi les suivants

Pâté à la viande
Vol-au-vent
Tourtière
Rouleaux impériaux
Nouilles chinoises

Crudités

ASSORTIMENT DE DESSERTS

La vaisselle jetable est disponible avec le service de buffet.
La vaisselle de porcelaine est à 0,75\$ le couvert.
Les verres à eau, les coupes à vin et les flûtes sont disponibles à 0,45\$ l'unité.

Le Service : Notre personnel de service peut vous permettre de profiter pleinement de votre événement. **Le tarif de base : 20\$/h, min. de 3 hrs.**

Le Café : Le service inclut tous les accessoires, ainsi que les tasses ou les verres.

Moins de 15 pers. 1,50\$ par pers. • De 15-50 pers. 1,25\$ par pers.
Plus de 50 pers. 0,75\$ par pers.

Livraisons : Merci de prendre note que si nous devons retourner chercher des choses, il y a des frais supplémentaires., voir montant aller-retour.

Chicoutimi : 15\$ (aller-retour, 22\$) St-Fulgence
St-Honoré : 20\$ (aller-retour, 35\$) Jonquière : 25\$ (aller-retour, 40\$)
La Baie : 30\$ (aller-retour, 50\$) St-Ambroise : 35\$ (aller-retour, 55\$)
St-Bruno : 40\$ (aller-retour, 60\$) Alma : 50\$ (aller-retour, 80\$)

*Pour les destinations non mentionnées, il nous fera plaisir de vous fournir le montant.
Des frais de 15\$ additionnels sont à prévoir pour les livraisons après 17h00.*

Des frais seront chargés pour toute annulation dans les 48 heures précédant votre événement. Lors d'événements majeurs (50 pers. et plus), nous demandons d'être prévenu au moins 7 jours avant votre événement pour éviter des frais d'annulation.

Les prix sont sujets à changement. Les taxes ne sont pas incluses dans les prix mentionnés.

Vivez l'expérience Cocktail dînatoire !

GRUPE DE 30 PERSONNES ET MOINS

Cocktail 10 bouchées / 17,50\$ par pers.

Cocktail 12 bouchées / 19,50\$ par pers.

Cocktail 14 bouchées / 21,50\$ par pers.

30 PERSONNES ET PLUS

/ 16,75\$ par pers.

/ 17,75\$ par pers.

/ 20,75\$ par pers.

Sélection de bouchées

Choisir au maximum 7 sortes de bouchées salées parmi les suivantes, elles seront doublées pour le total de canapés désirés.

Terrine, fromage et confit d'oignons au vin rouge

Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois

Bouchée chorizo et chutney de mangue

Rouleau de crevettes citronnées

Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan

Mousse de foie gras, porto et abricots

Cuillère de canard fumé, juliennes de légumes sauce thaï

Bouchée aux deux saumons

Médaillon de chèvre, canneberges et sirop d'érable

Bouchée shish taouk au poulet

Feuilleté de saumon crémeux à la florentine (Ch)

Rouleaux impériaux, sauce thaïlandaise (Ch)

Brochette de poulet Tex-Mex (Ch)

BOUCHÉES SUCRÉES : Feuilleté crème et fraises

Brownie 3 chocolats

Verrine de crumble, crème mousseline et caramel

VOUS POUVEZ AJOUTER À VOTRE COCKTAIL :

Crudités, 1,25\$ par pers.

Plateau de viandes froides, 2\$ par pers.

Plateau de fromages et terrines (3 fromages, 2 terrines) 4\$ par pers.

Assiette de cheddars, 1,25\$

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

Coupes à vin, verres à bière et flûtes disponibles sur demande

Nous offrons le service sur place lors de vos soirées.

Tarif : 20\$/h, min. de 3 hrs.