

La GRANDE table d'hôte des Fêtes

Pour les groupes de
6 personnes et PLUS

Entrées froides

Terrine aux 3 poivrons et fromage crémeux

Salade thaï au boeuf

Verrine de crevettes, trempette style nachos

Tataki de saumon, wonton frit et mousse d'édamames au gingembre

Entrées chaudes

Mini brochette tex-mex, crème sûre et salade de chou mariné

Chausson au saumon style kouloubiac et beurre blanc à l'aneth

Potages

Crème de courge et pommes vertes

Velouté de poulet et poireaux

Plats principaux

Brochette de poulet et pêches, sauce BBQ

Poulet sauce au porto et légumes braisés au chorizo

Filet de porc à la bruchetta et roulade de lasagne au cheddar

Dinde farcie jambon, poireaux et champignons,
sauce à l'ail noir et pommes

Saumon érable et gingembre sur chow mein et riz à sushi

Desserts

Gâteau chocolat et crème mousseline

Gâteau style Reine Élisabeth et coulis de mangue

La vaisselle jetable est disponible avec le service de buffet.
La vaisselle de porcelaine est à 1,00\$ le couvert. (incluse en table d'hôte avec service)
Les verres à eau, les coupes à vin (0,35\$ l'unité) et les flûtes (0,45\$ l'unité) sont disponibles.

Le Service : Notre personnel de service peut vous permettre de profiter pleinement de votre événement. **Le tarif de base : 25\$/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.

FORMULE SANS SERVICE

Groupe de 6 à 14 pers.	de 15 à 44 pers.	de 45 à XX pers.
3 SERVICES avec potage 24\$ par pers. avec entrée 25\$ par pers.	3 SERVICES avec potage 21\$ par pers. avec entrée 22\$ par pers.	3 SERVICES avec potage 18\$ par pers. avec entrée 19\$ par pers.
4 SERVICES 30\$ par pers.	4 SERVICES 27\$ par pers.	4 SERVICES 24\$ par pers.
5 SERVICES 34\$ par pers.	5 SERVICES 31\$ par pers.	5 SERVICES 28\$ par pers.

FORMULE AVEC VAISSELLE ET SERVICE*

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

***LE PERSONNEL DE SERVICE ET LA LIVRAISON SONT EN SUS.**

Groupe de 8 à 20 pers.	de 21 à 50 pers.	de 51 à XX pers.
3 SERVICES avec potage 27\$ par pers. avec entrée 28\$ par pers.	3 SERVICES avec potage 24\$ par pers. avec entrée 25\$ par pers.	3 SERVICES avec potage 21\$ par pers. avec entrée 22\$ par pers.
4 SERVICES 33\$ par pers.	4 SERVICES 30\$ par pers.	4 SERVICES 27\$ par pers.
5 SERVICES 37\$ par pers.	5 SERVICES 34\$ par pers.	5 SERVICES 31\$ par pers.

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

Chicoutimi : 15\$ (si nous retournons chercher les choses, 22\$)
St-Honoré : 20\$ (avec retour, 35\$) Jonquière : 25\$ (avec retour, 40\$)
La Baie : 30\$ (avec retour, 50\$) St-Ambroise : 35\$ (avec retour, 55\$)
St-Bruno : 40\$ (avec retour, 60\$) Alma : 50\$ (avec 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 18h30.

Traiteur AUX PETITS OIGNONS



Buffets - cocktails dînatoires - tables d'hôte - Boîtes à lunch



FÊTES 2020

LA SITUATION EXCEPTIONNELLE
QUE NOUS VIVONS POURRAIT
APPORTER DES CHANGEMENTS
DANS NOS OFFRES ET SERVICES.

Aux petits oignons - Chef Philippe Côté

2145, rue Roussel, Chicoutimi-Nord G7G 2C4

Tél.: **418-602-3430**

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

LES MENUS ET LES OPTIONS PEUVENT CHANGER DUS AUX RÉALITÉS ASSOCIÉES À LA COVID - 19.

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

Buffet le festif (chaud et froid) 19\$ par pers.

Choix de 2 sortes de sandwiches

Sandwich poulet mariné et mayo cajun

Baguette viande froides sauce dijonnaise

Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)

Pains farcis salade de poulet

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 chutney de canneberges

Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois

Médaille de chèvre sur pain croûté aux raisins

Tartelette poivrons et chorizo

Bouchée poke bowl (crevettes ou saumon mariné ou poulet)

Crudités

Choisissez 2 salades parmi les suivantes :

Salade verte jardinière vinaigrette à l'érable

Salade de betteraves au balsamique

Salade de macaronis

Salade de chou crémeuse

Salade de vermicelles de riz thaï

Salade de pâtes pesto et tomates séchées

Salade de couscous, tomates et persil

Choisissez 1 plat chaud parmi les suivants

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

Poulet sauce au porto et légumes braisés au chorizo

Filet de porc à la bruschetta et roulade de lasagne au cheddar

Dinde farcie jambon, poireaux et champignons, sauce à l'ail noir et pommes

Cannellonis de veau sauce bolognaise

Assortiment de DESSERTS (2 variétés)

Buffet le traditionnel 14,75\$ par pers.

Choix de 2 sortes de sandwiches

Sandwich poulet mariné et mayo cajun

Baguette viande froides sauce dijonnaise

Sandwichs en pointes (jambon et oeuf)

Pains farcis salade de poulet

Sandwich végété, légumes grillés et terrine de cheddar

Choisissez 2 salades parmi les suivantes :

Salade verte jardinière vinaigrette à l'érable

Salade de betteraves au balsamique

Salade de macaronis

Salade de chou crémeuse

Salade de vermicelles de riz thaï

Salade de pâtes pesto et tomates séchées

Salade de couscous, tomates et persil

Crudités

Choix de 2 items chauds parmi les suivants :

Pâté à la viande

Vol-au-vent

Tourtière

Rouleaux impériaux

Nouilles chinoises

Assortiment de DESSERTS (2 variétés)

Buffet de luxe (chaud et froid) 22,50\$ par pers.

1 sandwich

Sandwich poulet mariné et mayo cajun

ou

Sandwich végété, légumes grillés et terrine de cheddar

les 3 bouchées suivantes :

Cuillère de canard fumé, juliennes de légumes sauce thaï

Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan

Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois

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

Crudités

les 2 salades suivantes :

Salade verte jardinière vinaigrette à l'érable

Salade de pâtes pesto et tomates séchées

Choisissez 1 plat chaud parmi les suivants

Poulet sauce au porto et légumes braisés au chorizo

Brochette de poulet et pêches, sauce BBQ

Filet de porc à la bruschetta et roulade de lasagne au cheddar

Dinde farcie jambon, poireaux et champignons, sauce à l'ail noir et pommes

Saumon érable et gingembre sur chow mein et riz à sushi

Assortiment de DESSERTS (2 variétés)

Buffet grand luxe chaud et froid 28,50\$ par pers.

les 5 bouchées suivantes :

Cuillère de canard fumé, juliennes de légumes sauce thaï

Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan

Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois

Médaille de chèvre sur pain croûté aux raisins

Rouleaux impériaux, sauce thaïlandaise (Ch)

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

Crudités

les 2 salades suivantes :

Salade verte jardinière vinaigrette à l'érable

Salade de pâtes pesto et tomates séchées

Choisissez 2 plats chauds parmi les suivants

Poulet sauce au porto et légumes braisés au chorizo

Brochette de poulet et pêches, sauce BBQ

Filet de porc à la bruschetta et roulade de lasagne au cheddar

Dinde farcie jambon, poireaux et champignons, sauce à l'ail noir et pommes

Saumon érable et gingembre sur chow mein et riz à sushi

Assortiment de DESSERTS (2 variétés)

Vivez l'expérience Cocktail dînatoire !

GRUPE DE 30 PERSONNES ET MOINS

30 PERSONNES ET PLUS

Le 5 à 7 (6 bouchées) / 10,50\$ par pers.

/ 9,75\$ par pers.

Cocktail 12 bouchées / 19,25\$ par pers.

/ 18,25\$ par pers.

Cocktail 15 bouchées / 22,50\$ par pers.

/ 21,50\$ par pers.

Choix de bouchées

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

Terrine, fromage et chutney de canneberges

Croûtons de portobellos grillés et salami hongrois

Bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan

Verrine de crevettes à la grecque

Cuillère de canard fumé, juliennes de légumes sauce thaï

Bouchée saumon fumé au beurre d'ail noir

Médaille de chèvre sur pain croûté aux raisins

Bouchée poke bowl (crevettes ou saumon mariné ou poulet)

Tartelette poivrons et chorizo

Rouleaux impériaux, sauce thaïlandaise (Ch)

Brochette de poulet Tex-Mex (Ch)

Baguettine champignons, brie et bacon (Ch)

BOUCHÉES SUCRÉES

Bouchée style Reine Élisabeth et mangues

Verrine gâteau forêt noir

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.

Salade de votre choix, 1,75\$ par pers.

Sandwich de votre choix, 1,60\$ par pers.