

Table d'hôte 2020

Entrées froides

- Trilogie de canapés et salade fraîcheur
- Poke Bowl (poulet, crevettes ou thon)
- Émincé de boeuf fumé, salade de poivrons et Feta
- Tartare de saumon, câpres et aneth, *extra 3\$*

Entrées chaudes

- Chèvre chaud sur pain doré et purée de dattes
- Profiterole aux champignons, bacon et méli-mélo d'épinards
- Duo de brochettes (poulet et porc), tzaziki et pain naan

Potages

- Crème de poireaux
- Velouté de courge et pommes vertes
- Crème de légumes

Plats principaux

- Brochette de poulet à la méditerranéenne, sauce fines herbes et vin blanc avec riz assaisonné
- Poulet farci façon Carbonara, quinoa et 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 grillés
- Saumon pesto, tomates et mozzarella avec riz assaisonné
- Morue au beurre d'ail noir et purée de choux-fleurs avec riz assaisonné
- Bavette de boeuf grillée, beurre marchand de vin avec gratin dauphinois, *extra 9\$*

Desserts

- Gâteau Opéra
- Gâteau fromage et fraises
- Gâteau double chocolat
- Tarte citron meringuée

Prix et forfaits en fonction des choix 3, 4 ou 5 services et du nombre de personnes
LE PRIX INCLUT LA VAISSELLE, LES COUPES À VIN, LES VERRES À EAU ET LA STATION CAFÉ.**

LE PERSONNEL DE SERVICE EST EN SUS.

Les taxes ne sont pas incluses dans les prix.

Prix pour les groupes de 8 à 14 personnes

Formule chef à domicile disponible avec service en sus, min de 8 pers.

FORMULE 3 SERVICES

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

Entrée • plat • dessert : à partir de 29\$

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de 32,50\$

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de 36,50\$

Prix pour les groupes de 15 à 50 personnes

cuisinier inclus, personnel de service en sus.

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de 24\$

Entrée • plat • dessert : à partir de 25,50\$

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de 28\$

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de 33\$

Prix pour les groupes à partir de 50 personnes

cuisinier inclus, personnel de service en sus.

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de 22\$

Entrée • plat • dessert : à partir de 23,50\$

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de 26,50\$

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de 31,50\$

Demandez une soumission, nous faisons le prix sur mesure pour votre groupe !

Aux petits oignons

2145 Roussel, Chicoutimi

G7G 1W4

Tél. : 418-602-3430 ou par courriel : pcote@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 2,00\$ de plus par personne .
Une bonne façon de satisfaire tout le monde dans votre groupe !

**Nous offrons toujours le service du café sur une table avec verres et accessoires et les gens viennent se servir.
Pour le service du café aux tables avec tasses de porcelaine, merci d'en faire la demande. Un tarif de 0,75\$ supplémentaire par pers. s'ajoute alors aux frais du repas.

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.

Les frais de service seront calculés en fonction de votre groupe et vos besoins et ajoutés sur votre soumission.

Livraisons :

Chicoutimi : 15\$ St-Honoré : 25\$ St-Ambroise : 35\$
Jonquière : 25\$ La Baie : 30\$ St-Bruno : 40\$ Alma : 50\$
L'Anse-Saint-Jean : 60\$ Roberval : 75\$ * Valinouet, 75\$

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.