



# FORMULES BUFFETS

## BUFFET #1

- Jus de légumes
- 1 choix de plat froid
- 2 choix de salade composée
- 2 variétés de sandwichs
- 1 choix de dessert
- Thé, café et lait

18\$/pers.

## BUFFET #2

- 1 choix de plat froid
- 1 choix de salade composée
- 1 choix de plat chaud
- 1 choix de féculent
- Légumes du moment
- Pain et beurre
- 1 choix de dessert
- Thé, café et lait

24\$/pers.

## BUFFET #3

- 2 choix de plat froid
- 2 choix de salade composée
- 2 choix de plat chaud
- 1 choix de féculent
- Légumes du moment
- Pain et beurre
- 1 choix de dessert
- Thé, café et lait

30\$/pers.

## BUFFET THÉMATIQUE

- Lasagne bolognaise
- Penne sauce rosée
- Petites pointes de pizza garnie
- Saucisses italiennes douces au choix du chef
- Salade César
- Pain à l'ail
- 1 choix de dessert
- Thé, café et lait

27\$/pers.

Contactez-nous !

418-831-1677 poste 2 | [evenements@grand-village.com](mailto:evenements@grand-village.com)

[www.grand-village.com](http://www.grand-village.com)

## SÉLECTION DE PLATS FROIDS

- Plateau de crudités et trempette
- Croustilles de maïs et salsa
- Plateau de charcuteries (3 sortes)
- Jus de légumes
- Plateau d'œufs farcis
- Plateau de fromages doux (2 sortes)
- Marinades variées
- Bol de croustilles

## SÉLECTION DE SALADES COMPOSÉES

- Salade du chef et vinaigrette maison
- Salade de carottes et raisins
- Salade de couscous aux légumes grillés
- Salade de pâtes à la provençale
- Salade césar et ses garnitures
- Salade de pommes de terre

## SÉLECTION DE SANDWICHES

- Petits pains farcis (poulet ou jambon ou œufs)
- Croissants jambon, fromage et mayo assaisonnée
- Pita à la dinde fumée, fromage et salsa de canneberges
- Wrap végétarien façon du chef
- Wrap poulet césar et légumes croquants
- Sous-marin garnis (3 viandes, fromage, laitue)
- Sandwich classique au jambon
- Ciabatta garnis de charcuteries italiennes (suppl. 0,75\$)

## SÉLECTION DE PLATS CHAUDS

- Gnoccis au pesto, légumes, bocconcini et basilic
- Escalope de volaille style BBQ
- Longe de porc sauce forestière
- Boulettes suédoises en sauce
- Poulet général tao
- Mijoté de bœuf aux légumes
- Vol-au-vent au saumon
- Pillons de poulet miel et ail
- Arranchinis aux champignons et sauce tomates
- Sauté porc, crevettes et ananas à la Thaï

## SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS

- Riz façon du chef
- Pommes de terre purée
- Pâtes au pesto et fines herbes
- Vermicelle de riz
- Pomme de terre au four
- Couscous aux légumes
- Pommes de terre parisiennes assaisonnées
- Gratin dauphinois (suppl. 2\$)

## SÉLECTION DE DESSERTS

- Carré aux dattes
- Mousse fromage et framboises
- Gâteau aux carottes
- Gâteau caramélia
- Salade de fruits et biscuits
- Plateau de bouchées dessert (3 sortes) (suppl. 2\$/per.)

## AJOUTEZ DES CHOIX À VOTRE MENU

- Plats froids 1,50\$/pers.
- Salades composées 1,75\$/pers.
- Sandwichs 2,75\$/pers.
- Plats chauds 5,00\$/pers.
- Féculents 1,75\$/pers.
- Desserts 2\$/pers.

## CONDITIONS

- Frais de service en sus (16%)
- Minimum de 35 personnes et plus
- Tarifs pour enfant disponibles (0-2 ans, 3-5 ans, 6-11 ans)
- Tous nos prix sont sujets à changement sans préavis