



Tables Gourmandes Buffet chaud et froid

Forfait

2 bouchées	1 salade	1 plat chaud	1 dessert	26\$
2 bouchées	2 salades	1 plat chaud	1 dessert	29\$
2 bouchées	2 salades	2 plats chauds	1 dessert	32\$
3 bouchées	3 salades	2 plats chauds	1 dessert	35\$
3 bouchées	3 salades	3 plats chauds	1 dessert	38\$
4 bouchées	3 salades	4 plats chauds	2 desserts	41\$

*Prix établi pour un min. de 15 pers.

*On vous remet les instructions pour réchauffer les plats.

*Sinon un chef de notre équipe s'en occupe, frais de personnel applicable.

Plateau de bouchées

Rillettes de Cochon Cent Façons

Crouton au gratin de vieux cheddar
Oignon confit

Tartare de bœuf, une signature

Crémeux, relevé et savoureux
Croûtons longs

Rillettes de truite fumée à l'érable

Chips de pita frits
Mayonnaise épicée

Guacamole Joya

Avocat, concombre, pico de gallo, coriandre et jus de lime
Chips de tortillas mexicain

Légumes conserves

Hummus maison
Pitas grillés

Variété de fromages et charcuteries

Oignons confits et noix caramélisés

Croutons et pains frais

Bouchée sandwich

Wrap d'Écrasé d'œufs au bacon caramélisé

Fromage et mayonnaise à l'échalote

Bouchée sandwich

Smoked meat de qualité

Vieux cheddar, moutarde et miel, cornichon à l'aneth

Salades gourmandes

Verrine de salade de pâte

Tapenade aux tomates séchées et concassé de petits légumes

Salade César

Câpres frites, sauce maison, copeau de reggiano et bacon

Salade de pommes de terre, chorizo et œuf effilé

Mayonnaise épicée et brunoise de cornichon

Salade printanière

Verdure, vinaigrette, noix caramélisée, radis mariné

Salade de betterave, oignons et radis mariné

Vinaigrettes à la grecque et feta émietté

Salades de légumes grillés Extra 1 \$

Courges, poivrons, pdt grelot et champignons

Alternance de tomate et mozzarella fraîche Extra 1.50 \$

Caramel de balsamique et pesto de tomate séchés et huile d'olive

Plats chauds

Mac and cheese aux 3 fromages

Saucisse de gibier

Bœuf braisé 12 heures

Glace de viande et tombée de petits légumes

Coquilles Saint-Jacques aux petits fruits de mer

Gratin de fou

Burrito de porc à méchoui, riz frit, mozzarella

Salsa maison et sauce piquante sur le côté

Lasagne de porc effiloché, sauce crème et lardons

épinard et poivrons rouges

1\2 poulet mariné fumé et rôti à la portugaise

Sauce BBQ du Joya

Tortellini sauce rosée à la gigi,

pancetta et pois verts déglacés au vin blanc

Filet de saumon en croute, sauce crème aux doux parfum de moutarde

gingembre et curry, tomates cerises et fraîcheur roquette.

Joue de porc à l'Archibald et confiture de figue,

Couscous aux petits légumes (extra 2 \$)

Feuilleté de canard confit à souhait

glace de viande et sa poêlé de champignon (extra 3 \$)

Dessert aux choix

Mousse au chocolat xxx

Crumble d'amaretti et petits fruits

Pouding chômeur à la bière et l'érable

Churros espagnol

Tartinade choco-noisettes