



Suggestions de menus à l'assiette traiteur

Minimum 50 personnes

Velouté courges, carottes et épices indiennes au miel Château Blanc

Plats principaux (un choix parmi les suivants)

Pavé de truite ou saumon aux fines herbes et salsa de poivrons à la mangue, riz thaïmati et haricots au beurre -27 \$-

Suprême de volaille grillé et demi-glace au poivre doux, fondant de Marquis, pomme de terre au curcuma et saladier mesclun -28 \$-

Brochette de poulet marinée façon asiatique, riz thaïmati, légumes et saladier mesclun, sauce sucrée-poivrée au porto Charles-Aimé Robert -27 \$-

Longe de porc farcie aux canneberges et noix de pin, purée de pomme de terre à l'ail, légumes caramélisés -27- \$

Brochette de boeuf marinade douce-sucrée, riz thaïmati, légumes et saladier mesclun, sauce au porto Charles-Aimé Robert -27 \$

Desserts

Plusieurs possibilités, faites-nous vos demandes spéciales

Café équitable, thés fins biologiques, infusions biologiques

Repas servi dans de la vraie vaisselle

Prix par personne, taxes et service en sus