



## Menu Buffet Chaud

Minimum 15 personnes

### Choisir un plat de résistance

Filet mignon sauce Bordelaise 39\$

Osso bucco de veau à la Milanaise 35\$

Escalope de poulet Al limon 32\$

Carré de porc rôti, lardons, moutarde et érable 32\$

Saumon rôti, sauce tapenade aux poivrons rouges et vin blanc 34\$

Aiglefin échalote, vin blanc, huile vierge, câpres 29\$

(offrez vous un duo pour 5\$ de plus)

~

### Accompagnement

Pommes de terre grelot cuites au gros sel et légumes de saison

~

Salade de kale, iceberg, épinards, canneberges et graines de tournesol

~

Salade composée du chef

~

Plateau de fromage

~

Pain focaccia maison

~

### Dessert de la pâtissière

Mousse aux trois chocolats

Ou

Tiramisu façon sEb

Ou

Clafouti aux fruits de saison et chantilly au mascarpone