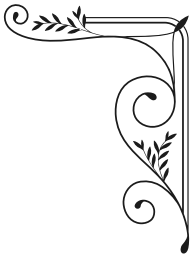


MENU DU BUFFET

SOUPER BÉNÉFICE 2025



MISE EN BOUCHE

ASSIETTE DE LA MER

- Mini guédille au crabe
- Mini brochette de crevettes à la provençale
- Bouchée de saumon fumé mayo wasabi et wakame

ASSIETTE DE LA TERRE

- Crostini de pâté de foie et confit d'oignons
- Mini arancini aux champignons
- Mini pain farci au porc effiloché

SALADES

CHOIX DE SALADES :

- Salade de riz aux crevettes
- Salade de betteraves jaunes et canneberges
- Salade Grecque
- Salade de crabe

CRUDITÉS ET TREMPETTES

BAR À PÉTONCLES (4/pers)

CAFÉ ET INFUSIONS

BOUTEILLES DE VIN

6 bouteilles/table à partager

METS PRINCIPAUX

METS FROIDS

- Pâtés, terrines, charcuteries, saucissons secs et baguettes
- Sushis du chef (4/pers max)
- Saumon sous toutes ses formes (tartare, fumé, gravlax, érable)
- Crevettes fraîches en écales et sauce cocktail
- Crabe et beurre à l'ail à volonté

METS CHAUDS

- Ballottine de poulet farcie
- Riz aux légumes
- Filet de morue sauce crème
- Gratin dauphinois
- Julienne de légumes (courgettes, carottes, betteraves)
- Moules champêtres

TABLE À DÉCOUPE

- Rosbif à la façon du chef
- Longe de porc farcie

TABLE À DESSERT

- Plateaux de mignardises assorties
- Plateaux de fruits frais
- Plateaux de fromages fins du Québec
- Gâteaux