

Buffet Froid et Chaud

Frais en suppléments : Taxes | Livraison | Personnel de service | Location de vaisselle (avec personnel seulement)

2026 - 2027

Minimum de 5 portions par sélection

Buffet froid à la carte

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables | Ustensiles de service en sus

Plateaux de légumes végétariens | 6.50 la portion

- Brocoli rôti, huile de chili et parmesan
- Tatin d'oignon rouge au thym, miel et ricotta
- Carotte braisée au sirop d'érable et miso, sauce crémeuse au yuzu
- Chou-fleur rôti au cari et garam masala, pois chiches croustillants, sauce au yogourt citronnée et herbes fraîches

Salades composées | 6.50 la portion

- Fenouil, olives kalamata, orange, menthe, radicchio, radis melon
- Riz brun, patate douce, feta, pois chiches, canneberges, roquette
- Orge, kale, pomme Honeycrisp, pacanes, cheddar fumé
- Coquillettes, courgette, pesto, citron
- Gemelli, brocoli rôti, pois verts, parmesan, herbes fraîches
- Panaché de laitue, petits fruits, crème de balsamique et ricotta salata
- Salade de pommes de terre rattes sauce crémeuse à l'aneth, lardons de canard fumé, oignon rouge, radis

Viandes et poissons à la portion

- 15.25 Poitrine de volaille grillée méditerranéenne, sauce vierge (tomates, huile d'olive, câpres)
- 15.25 Poitrine de volaille grillée, feta fouettée, huile de chili, citron confit, herbes fraîches
- 17.00 Fines tranches de bœuf, vinaigrette aux champignons sauvages, crumble de Louis d'Or et gel d'argousier
- 18.95 Filet de saumon, sauce moutarde à l'aneth scandinave, oignons marinés et concombre
- 18.95 Tataki de thon laqué, mayonnaise au fruit de la passion, jalapeño frit, radis mariné

Végétarien à la portion

- 13.25 Tofu en croûte de shiitake, salsa de mangue, mayonnaise lime-gingembre
- 13.25 Rouleau de printemps aux légumes croquants et aux fraises, mayonnaise épicée au miel
- 13.25 Tarte aux légumes grillés, fromage frais et pistou, ricotta salata et roquette

Sandwich Corpo | Minimum de 2 identiques par sélection

- 12.50 Thon niçois sur ciabatta : thon mayonnaise, garnis de tomate, laitue, olives Kalamata et oeufs cuits
- 12.50 Jambon et comté sur Baguettine : jambon, fromage comté, laitue, sauce moutardée et beurre
- 12.50 Caprese sur ciabatta : tomate, mozzarella de bufflonne, roquette, pesto et huile de chili
- 12.50 Wrap poulet, cari et citron : poulet au cari et au citron, tomate, jalapeño frit, coriandre, yogourt et laitue
- 14.50 Burger au rôti de bœuf : rôti de bœuf, confiture d'oignons, sauce ranch, roquette et cheddar fumé
- 14.50 Baguette dinde, bacon et brie : dinde, bacon croustillant, brie et gelée de canneberges.
- 14.50 Saumon fumé sur pain multigrain : saumon fumé, sauce tartare au yuzu, oignon mariné, concombre et laitue
- 14.95 Burger d'enoki frit et légumes : enoki frit, oignon vert, tartinade de tofu, julienne de légumes croquants et laitue

Desserts à la portion

- 3.00 Biscuit maison au choix : chocolat-pacanes, avoine-canneberges-orange et avoine-raisins
- 4.50 Brownie au chocolat | Sans gluten, sans lactose
- 5.50 Salade de fruits frais
- 7.00 Chou à la framboise et fruits de la passion
- 7.00 Mousse au chocolat en verrine (sans gluten, sans lactose)
- 7.00 Tartelette au citron meringuée
- 3.00 Douceurs miniatures variées
- 3.00 Rocher aux amandes et fleur de sel

Extra | Prix par portion minimum de 5 par sélection

- 5.95 Crudités et trempette | 12 mcx
- 11.50 Saumon fumé 60 g et accompagnements (câpres, citron, pickle d'oignon, sauce à l'aneth et croûtons)
- 11.50 Mélange de noix épicées maison 150 g (sans arachides)
- 14.50 Fromages fins 75 g et accompagnements (fruits et biscottes)
- 23.95 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs 100 g chacun et accompagnements (fruits et biscottes)
- 25.25 Fromages et charcuteries d'ici et d'ailleurs 100 g chacun et olive avec accompagnements (fruits et biscottes)



Forfait 42.00 par personne | À partir de 8 Buffet chaud à la carte

Servi sur plateaux en porcelaine ou biodégradables | Réchauds et ustensiles de service en sus

Inclus : Salade panachée | Pain et beurre

Panaché de laitue, petits fruits, crème de balsamique et ricotta salata | Pain et beurre

Salades | 1 choix

- Fenouil, olives kalamata, orange, menthe, radicchio, radis melon
- Riz brun, patate douce, feta, pois chiches, canneberges, roquette
- Orge, kale, pomme Honeycrisp, pacanes, cheddar fumé
- Coquillettes, courgette, pesto, citron
- Gemelli, brocoli rôti, pois verts, parmesan, herbes fraîches
- Salade de pommes de terre rattes crémeuse à l'aneth, lardons de canard fumé, oignon rouge, radis

Plats chauds | 1 choix

- Mijoté de volaille aux tomates séchées et épinards, sauce au vin blanc et parmesan
- Casserole de volaille, bettes à carde et salsifis, sauce framboisine
- Bœuf braisé aux légumes-racines, sauce au vin rouge parfumée au poivre des dunes
- Saumon à l'étuvée, champignons homard et laitue de mer, sauce au gin Norkotié
- Sauté de tofu aux légumes de saison, sauce au lait de coco, cari rouge et basilic thaï
- Pâtes farcies aux épinards, kale, poireaux et ricotta, sauce au basilic

Accompagnements chauds | 2 choix

- Jardinière de légumes
- Gratin dauphinois
- Légumes racines rôtis
- Pommes de terre rattes aux herbes et citron
- Purée de pommes de terre à la ciboulette
- Riz basmati à l'échalote
- Ratatouille
- Tagliatelles aux herbes

Desserts | 1 choix

- Biscuit maison au choix : chocolat-pacanes, avoine-canneberges-orange, avoine-raisin
- Brownie au chocolat | Sans gluten, sans lactose
- Chou à la framboise et fruits de la passion
- Mousse au chocolat en verrine | Sans gluten
- Salade de fruits frais
- Tartelette au citron meringuée

Boissons froides et chaudes

Boissons 3.00 l'unité

- V8 Cocktail de légumes
- Jus Oasis (pomme, orange, canneberge)
- Pepsi | Coke | 7 Up | Ginger Ale (régulier-diète)
- Thé glacé Fuze 355 ml
- Eau de source en canette Kando 355 ml
- Eau pétillante Bubly, saveurs variées 355 ml
- Eau pétillante Perrier 330 ml

- 5.25 Eau de source 1.5 L
- 6.25 Eau pétillante Perrier 1 L

Nous sommes fiers de vous servir le café de Café Union, torréfié à Montréal avec passion et expertise depuis plus d'un siècle.

Thermos de café régulier

- Inclus : crème, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois
- 29.95 Thermos de café (10 tasses)
 - 62.95 Thermos de café (24 tasses)
 - 115.95 Thermos de café (50 tasses)
 - 38.95 Thermos de café compostable (12 tasses)

Thermos d'eau chaude et thé

- 7.50 Thermos d'eau chaude (10 tasses)
 - 10.00 Thermos d'eau chaude (24 tasses)
 - 2.75 Thés assortis inclus : lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois
 - 36.85 Thermos d'eau chaude compostable (12 tasses)
- Inclus : 12 sachets de thé, lait, sucre, gobelet compostable, bâtonnet en bois