

## Buffet froid

### Bouchées

Hummus et chips de tortillas

Terrine de gibier, sauce aux petits fruits et croûtons maison

Crevette sur brochette relevée au piment de Cayenne.

### Sandwichs (2 choix)

**Légumes** : Tortillas aux légumes grillés et au fromage suisse de la Fromagerie Saint-Guillaume,

**Jambon** : Pain Kaiser au jambon de la boucherie La Jambonnière se Saint-Rémi-de-Tingwick, laitue des Serres Verrier de St-Joachim-de-Courval, à la moutarde à l'ancienne et au miel des Rûchers de l'ancêtre

**Poulet** : Pain artisanal au lin de la boulangerie le Banneton de Saint-Eugène, au poulet de la Ferme des Voltigeurs de Drummondville, mayonnaise aux herbes de Provence

**Canard** : Pain artisanal aux noix et aux abricots, effiloché de canard de la ferme Palmex de Carignan, confit maison, oignons caramélisés, laitue des Serres Verrier de St-Joachim-de-Courval, dijonnaise au basilic de Provence

**Gravlax** : Tortillas au gravlax maison, fait de saumon canadien, fromage crémeux à l'aneth, oignons rouges et câpres

### Salades (2 choix)

Salade verte, vinaigrette balsamique

Salade de patates douces à la moutarde de Dijon

Salade grecque (tomates, olives Kalamata, oignons rouges, fromage feta)

Salade de penne à la provençale (tomates et poivrons rôtis, basilic frais, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron frais)

Salade de carottes et canneberges séchées des canneberges En-Tout-K de Trois-Rivières, amandes effilées et vinaigrette au sirop d'érable

Salade de quinoa aux légumes grillés, vinaigrette balsamique (supplément de 2,00\$)

Salade césar au bacon artisanal de la boucherie de La Jambonnière et croûtons (supplément de 2,50\$)

### Desserts

Deux variétés de dessert au choix de notre pâtissière



19,95\$ par personne

Vaisselle nécessaire pour le repas incluse

Livraison minimum 15\$

Taxes en sus

### Possibilité d'ajouter

Plateau de trois variétés de fromages fins du Québec (60g.), confiture aux poires, figues et vodka, fruits secs et noix

8\$/pers.

½ portion 4\$/pers.

Plateau de crudités colorées et trempette aux herbes fraîches

3\$/pers.

Plateau de charcuteries : Saucisson à l'ail, mignon de porc fumé, chorizo et condiments

6\$/pers.