

# À la Bonne Vôtre

BUFFET CHAUD  
(819) 474-0008

## POTAGE

Aux légumes de saison, servi avec pain et beurre

## CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

*\*\*Faire un choix de salade\*\**

- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Salade de penne à la provençale
- Salade de quinoa
- Salade césar (supplément 2,50\$)
- Salade de carottes aux canneberges séchées et aux amandes

*La vaisselle nécessaire au repas est incluse  
Possibilité de location de verre à vin, à eau ou flûte à champagne. Possibilité d'employés de service à 32\$ de l'heure par employé, minimum 3 heures. Transport et taxes en sus.*

## CHOIX DE FÉCULENT

*\*\*Faire un choix de féculent\*\**

- Purée de pomme de terre à l'ail confit
- Pommes de terre grelot
- Riz assaisonné

## CHOIX DE DESSERT

*\*\*Faire un choix de dessert\*\**

- Brownies
- Tartelette au sucre
- Gâteau renversé aux pommes et au caramel
- Verrine de mousse au chocolat



# À la Bonne Vôtre

BUFFET CHAUD  
(819) 474-0008

## CHOIX DE PLATS

*\*\*Faire un ou deux choix de plats\*\**

Rôti de porc de La  
Jambonnière, sauce  
forestière **25/pers**

Pain de viande à l'italienne **30/pers**

Casserole de poulet de la  
Ferme des Voltigeurs, aux  
poivrons et au basilic **33/pers**

Saucisses artisanales de la  
charcuterie La  
Jambonnière **30/pers**

Côtes levées de porc du  
Québec, sauce BBQ aux  
pommes et au Whiskey **35/pers**

## CHOIX DE PLATS (SUITE)

Mijoté de bœuf, à la bière  
rousse de la  
microbrasserie La Souche **33/pers**

Manicottis aux légumes  
grillés et au fromage,  
sauce tomate **35/pers**

Cuisse de canard du  
Québec, confite, sauce aux  
canneberges **42/pers**

Saumon canadien à la  
moutarde et au sirop  
d'érable **40/pers**

