



BUFFETS CHAUDS

Le prix inclut le service, les nappes, la porcelaine et les frais de service (si le repas est servi à HEC).

Contactez-nous pour un service à l'externe, nous vous ferons parvenir une soumission adaptée à vos besoins.

Commande minimum de 25 personnes. Ajoutez 3\$/pers. si le buffet est à l'extérieur de HEC, en soirée ou la fin de semaine.

Entrées incluses

Salade verte, vinaigrette balsamique et salade composée du jour

Entrées en extra à 2,50\$ par personne, par choix d'entrée

Mini spanakopita (2/pers.)

Quiche aux épinards ou Lorraine

Tomates et bocconcini

Bruschetta de tomates et croûtons

Entrées en extra à 3,50\$ par personne, par choix d'entrée

Soupe maison du jour

Plateau de terrines, moutarde et cornichons

Plateau de fromages fins

Plateau de charcuteries et olives ou prosciutto et melon

Plats principaux

Plats végétariens

Cari de légumes et pois chiches (*option sans lactose, sans gluten et végétalienne*)

Manicotti aux lentilles rouges, sauce tomate

Plats de pâtes

Lasagne maison à la bolonaise

Portafoglio farcis à la chair de crabe et homard et à la ricotta, servis avec sauce rosée

Plats de volailles et de viandes

Mijoté de poulet aux pois verts, fond de veau ambré

Suprême de volaille grillé, beurre de poivrons rouges rôtis, gratin de chèvre

Poitrine de volaille farcie aux shiitake, oignons verts, gingembre, sauce crème à la coriandre

Filet d'épaule de veau grillé, sauce demi-glace aux groseilles

Macreuse de bœuf grillée, servie rosée, sauce au vin rouge et aux échalotes

Plats de poissons

Morue en croûte de parmesan, salsa de tomates confites et olives

Thon rouge grillé, chimichuri au basilic et à l'ail rôti

Saumon confit à la vanille

Les desserts

Tarte (au choix) : citron et chocolat, sucre ou chocolat et caramel salé

Gâteau (choix du pâtissier)

Salade de fruits de saison

Sélection d'un seul plat principal : 24\$/personne

Sélection de deux plats principaux : 27\$/personne

Sélection de trois plats principaux : 30\$/personne