



## BUFFET FROID DU TEMPS DES FÊTES

### COMMANDE

-----  
Nom

-----  
Téléphone

#### Cueillette

Date de cueillette: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Heure de cueillette: \_\_\_\_\_

Prix :                      Quantité : \_\_ X 225\$  
+ Ajout :                      \_\_\_\_\$

Total :                      \_\_\_\_\$

Dépôt (50%) :                      \_\_\_\_\$

#### Aucune modification possible

Réservez avant le 13 décembre 2019

larriereboutique@live.com

49A Rue Beaupied,

Notre-Dame-des-Prairies, J6E 1E5

450-755-0006

### DESCRIPTION DU BUFFET

pour 12 personnes

#### Plateau à partager : ✓

- Olives mixtes
- Charcuteries et saucissons
- Bocconcinis
- Tomates séchées
- Tuiles de parmesan
- 3 pointes de fromages régionaux  24\$

#### Plateau à partager: ✓

- Humus maison avec garniture
- Crudité et trempette
- Pita grillé

#### Salades (2 choix, 18\$/salade supp.)

- Salade du Chef et vinaigrette Canadienne
- Salade César
- Salade de pâtes au pesto, tomates séchées

#### 36 Brochettes 90\$

- 12x Brochettes ananas, poivrons grillés, bacon, miel et feta
- 12x Brochettes viande fumé, cornichon, fromage, dijonnaise
- 12x Brochettes crevettes, court-bouillon, tomates cerise, mayonnaise aneth

- 12 pains fourrés  25\$

#### Sandwichs

- Sandwichs triangles (48 pointes, 4 p./pers.) ✓  
Oeuf, Jambon, Poulet
- Sandwichs gourmands (8x) ✓  
4x Jambon, cappicola, mayonnaise, gelée de porto, brie  
4x Dinde, oignons et poivrons caramélisés, fromage suisse, dijonnaise

#### Desserts

- Tarte Pomme et caramel  18\$
- Tarte Mousse de fromage aux bleuets  18\$

À LA CARTE



## BUFFET FROID DU TEMPS DES FÊTES

### COMMANDE

-----  
Nom

-----  
Téléphone

#### Cueillette

Date de cueillette: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Heure de cueillette: \_\_\_\_\_

Prix : \_\_\_\_\_ \$

Total : \_\_\_\_\_ \$

Dépôt (50%) : \_\_\_\_\_ \$

#### Aucune modification possible

Réservez avant le 13 décembre 2019

lARRIEREBOUTIQUE@live.com

49A Rue Beaupied,

Notre-Dame-des-Prairies, J6E 1E5

450-755-0006

### DESCRIPTION DU BUFFET

#### Plateau à partager :

- Olives mixtes
- Charcuteries et saucissons
- Bocconcini
- Tomates séchées
- Tuiles de parmesan
- 3 pointes de fromages régionaux

70\$

24\$

#### Plateau à partager:

- Humus maison avec garniture
- Crudité et trempette
- Pita grillé

45\$

#### Salades

- Salade du Chef et vinaigrette Canadière
- Salade César
- Salade de pâtes au pesto, tomates séchées

18\$

18\$

18\$

#### 36 Brochettes

- 12x Brochettes ananas, poivrons grillés, bacon, miel et feta
- 12x Brochettes viande fumé, cornichon, fromage, dijonnaise
- 12x Brochettes crevettes, court-bouillon, tomates cerise, mayonnaise aneth

90\$

- 12 pains fourrés

25\$

#### Sandwichs

- Sandwichs triangles (48 pointes, 4 p./pers.)  
Oeuf, Jambon, Poulet
- Sandwichs gourmands (8x)  
4x Jambon, cappicola, mayonnaise, gelée de porto, brie  
4x Dinde, oignons et poivrons caramélisés, fromage suisse, dijonnaise

30\$

52\$

#### Desserts

- Tarte Pomme et caramel
- Tarte Mousse de fromage aux bleuets

18\$

18\$