

LES BUFFETS 2017



HÔTEL & SUITES
NORMANDIN

A- BUFFET FROID (minimum de 10 personnes, par multiple de 5 ensuite)

Service à la verrière

- ❖ 5 pointes de sandwiches / personne
- ❖ 3 salades au choix (Pommes de terre, chou vinaigrée/ Crèmeuse, macaroni, arc-en-ciel, d'été, carottes, riz 7 grains et canneberges, riz et crevettes, betteraves)
- ❖ 1 pain farci au poulet / personne
- ❖ Viandes froides **OU** pâté à la viande **OU** fromages
- ❖ Crudités et trempettes
- ❖ Pâtisseries
- ❖ Café, thé

Tarif : 19.50\$ / par personne (taxes en sus)

(Liqueurs douces non-incluse)

* Soupe aux légumes peut être ajoutée pour 4.75\$ par personne

B- BUFFET CHAUD & FROID (minimum de 10 personnes, par multiple de 5 ensuite)

Service à la verrière

- ❖ Mini pita au jambon, mini bagel à la poitrine de dinde
- ❖ 3 sortes de salade au choix (pommes de terre, chou, macaroni, arc-en-ciel, riz 7 grains et canneberges, riz et crevettes, carottes, d'été, légumineuses, betteraves, taboulé, quinoa à la florentine)
- ❖ Pain croûté et biscottes
- ❖ Suprême de volaille, sauce au vin blanc et champignons **OU** lanières de veau à la Stroganoff (accompagnement: riz aux légumes ou pommes de terre dauphinoises)
- ❖ Fromages fin du Québec
- ❖ Plateau de charcuteries
- ❖ Pâtisseries
- ❖ Café, thé

Tarif : 29.00 \$ par personne (taxes en sus)

(Liqueurs douces non-incluse)

* Soupe aux légumes peut être ajoutée pour 4.75\$ par personne

*Toute modification doit être faite au minimum 72 heures avant l'évènement.
Pourboire à la discrétion du client.*