

BUFFETS

MENU 2024

GROUPE
Massawippi

FORFAITS

Buffets froids

Le choix du chef – 18,75\$ par personne

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 sandwich | Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés |
| 2 salades | Plateau de biscuits |
| Crudités et trempette | |

Le Sara – 20,50\$ par personne

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 choix de sandwich | Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés |
| 2 choix de salades | Plateau de biscuits |
| Crudités et trempette | |

Le Alex – 22,50\$ par personne

- | | |
|-----------------------|---|
| 2 choix de sandwiches | Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés |
| 2 choix de salades | Plateau de desserts (3 variétés) |
| Crudités et trempette | |

Le Isabelle – 24,50\$ par personne

- | | |
|--------------------------|---|
| 2 choix de sandwiches | Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés |
| 2 choix de salades | Crudités et trempette |
| 1 choix de plateau froid | Plateau de desserts (3 variétés) |

Le Edward – 29,50\$ par personne

- | | |
|-------------------------|---|
| 2 choix de plats chauds | Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés |
| 2 choix d'acc. chauds | Crudités et trempette |
| 1 choix de salade | Plateau de desserts (3 variétés) |

Le Jessica – 31,50\$ par personne

- | | |
|-------------------------|---|
| 2 choix de plats chauds | Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés |
| 2 choix d'acc. chauds | Crudités et trempette |
| 2 choix de salades | Plateau de desserts (3 variétés) |

Le Anne-Sophie – 37,50\$ par personne

- | | |
|--------------------------|---|
| 2 choix de plats chauds | 1 choix de sandwich |
| 2 choix d'acc. chauds | Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés |
| 2 choix de salades | Crudités et trempette |
| 1 choix de plateau froid | Plateau de desserts (3 variétés) |


Buffets chauds

*Possibilité de changer le plateau de fromage pour un autre (\$)

SÉLECTION DE SALADES



Salade de brocolis / Canneberges / Bacon / Graines de tournesol rôties / Vinaigrette crémeuse à l'érable



  Salade de quinoa à la Grecque / Poivrons / Concombres / Oignons rouges / Olives / Feta / Jus de citron / Verdures

 Salade de lentilles à la menthe et halloumi rôti / Tomates cerises / Ail / Oignons / Jus de citron / Harissa et miel

Salade de chou / Carottes / Graines de citrouille rôties aux épices

 Salade de couscous et pois chiches / sauce cari / fruits séchés / carotte et orange

  Salade pâtes Alla Sophia / pâtes / bacon / pesto de basilic / olives noires

  Salade de tomates cerises / mini-bocconcini / fines courgettes / fleur d'ail / vinaigre balsamique

 Salade warldorf (pommes, céleri, persil)

Salade de pommes de terre / Lardons / Mayonnaise à la moutarde


 Salade de champignons de saison à l'asiatique



 Salade de patates douces rôties / vinaigrette balsamique / graines de citrouille et herbes

SÉLECTION DE SANDWICHS

  Sandwich été indien / Pain ciabatta / Poulet / Compote de dattes / Mayo au curry / Oignons marinés / Fromage de chèvre


  Sandwich de bœuf mariné / Crémeux d'artichauts / Pain aux herbes

 Sandwich au porc effiloché sur pain multi-grains / Rémoulade de céleri-rave et pommes




  Tortillas au poulet croustillant / Mayo avocat / Tomates confites et concombres


  Sandwich au tofu grillé / Sauce thaï / Juliennes de carottes et chou marinés / Concombre et radis / Végénaïse gingembre et zeste d'orange



  Tortillas au poulet mariné / Garniture de salade warldorf (Pommes, céleri, raisins)

  Rôti de porc sur pain brioché / Chutney d'abricots piquant / Feta / Verdures









 Club sandwich au saumon fumé / Confiture de tomates aigre-douce / Oignons marinés

   Wrap au végé-pâté / Tzatziki / Concombre / Tomates confites







 Poulet rôti aux herbes sur pain aux herbes / Champignons et oignons sautés / Mayonnaise truffée

  Pita de falafel maison / Hummus au chou-fleur / Tomates, cornichons et laitue / Sauce Mille-Îles






SÉLECTION DE PLATS CHAUDS

-   Enchiladas végétarien / Courgettes / Protéines végétales / Haricots noirs / Maïs / Tomates / Sauce fromage
-  Filet de morue et crevettes à la toscane / Sauce crème tomates et épinards
-   Pain de viande farci au smoked-meat / fromage / Épinards / Sauce tomates
- Filet de saumon rôti / Salsa Mexicaine / coriandre
-  Poitrine de poulet mariné au cari et moutarde / Sauce crémeuse à la moutarde
-  Poulet au beurre à la Maryse (Crème sûre et coriandre)
- Bœuf bourguignon garniture classique
- Mijoté de poulet aux olives
- Filet de porc au paprika fumé / sauce aux poivrons rôtis et poivrons sautés
-  Boulettes de protéines végétales aux herbes et sauce à la courge



SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS

-  Riz pilaf aux herbes
- Carottes nantaises rôties au gingembre
-  Purée de pommes de terre à l'ail confit
- Haricots verts et lardons
-  Gratin de pommes de terre classique à la Maryse
-  Gratin de choux-fleur
-   Mac & cheese classique / chapelure BBQ
- Casserole de grelot à la moutarde et épices à steak



SÉLECTION DE PLATEAUX DE FROMAGES



-  Plateau de cubes de fromage / Fruits frais et séchés
-   **Extra de 8\$** : Plateau de fromages de la fromagerie de la Station / Alfred, Comptomme et Hatley / Purée de pommes brûlées / Fruits frais et séchés / Compote / Pain brioché
-   **Extra de 7\$** : Plateau de fromages fins du Québec / compote / Pains et crackers / Fruits séchés et noix

SÉLECTION DE PLATEAUX FROIDS

  Roulade de feuilleté style pizza / Charcuteries / Tomates confites / Mozzarella / Légumes sautés / Trempette tomates et basilic

  Pizza froide du jour

  Mini-quiche aux choix du chef

  Plateau d'antipasti : artichauts, charcuteries, olives, tomates cerises, fromage

Extra de 3\$: Brochettes de crevettes rôties / Trempette au Cognac et sauce Chili

Extra de 4\$: Saumon poché / Salsa de raisins frais / Coriandre / Balsamique

  **Extra de 5\$:** Saumon fumé / Fromage fouetté à la ciboulette / Citron confit et câpres / Bagel

 **Extra de 6\$:** Plateau de charcuteries de Scottstown / Marinades / Moutarde et confiture / Pain grillé

POUR DES AJOUTS SUR VOTRE COMMANDE

Salade à la carte: 3,25\$ par personne

Autres plateaux froids: 4\$ par personne

Sandwich à la carte: 3,25\$ par personne

Cubes de fromage: 4\$ par personne

Plateau de saumon: 5,50\$ par personne

Plat chaud: 7\$ par personne

Plateau de crevettes: 5,50\$ par personne

Accompagnement chaud: 4\$ par personne

Traitement des allergies et restrictions alimentaires :

Le Groupe Massawippi s'engage à identifier dans le menu les allergènes (gluten, lactose, noix et bouchées végétariennes)

Il est impossible pour nous de garantir, hors de tout doute, que le ou les produits auxquels le client est allergique ne soient entrés en contact avec la nourriture choisie (même pour le plat sans allergènes). Tous les allergènes se retrouvent, d'une façon ou d'une autre, dans notre cuisine principale. Par contre, vous pouvez être assuré que nous portons une attention particulière à tous les types d'allergies.

Nous nous réservons le droit de refuser des modifications aux menus choisis.

Nous vous demandons de faire des choix de menus en fonctions de vos invités qui présentent une ou plusieurs allergies.

Une boîte à lunch cuisinée spécialement pour la ou les personnes allergiques est souvent la meilleure option. Moyennant des frais supplémentaires.

FRAIS DE LIVRAISON

Ville de Sherbrooke (jusqu'au CHUS) et Magog (jusqu'au centre-ville) : 20\$

St-Denis-de-Brompton et Orford : 30\$

Coaticook et Valcourt: 50\$

FORFAITS BUFFETS FROIDS 2024

Commande d'un minimum de **10 personnes**

La vaisselle et les ustensiles compostables sont inclus

Tous les plateaux et les couvercles sont recyclables. Nous pouvons également les récupérer en boutique au 5180 boulevard Bourque pour les réutiliser.

FORFAITS BUFFETS CHAUDS 2024

Commande d'un minimum de **15 personnes**

Un **extra de 2,50\$ + taxes** par personne est demandé pour recevoir la livraison chaude

Un **extra de 8\$ + taxes** par réchauds est demandé pour une location de réchauds et de sternos

La vaisselle et les ustensiles compostables sont inclus

Tous les plateaux et les couvercles sont recyclables. Nous pouvons également les récupérer en boutique au 5180 boulevard Bourque pour les réutiliser.

Les menus et les prix sont sujets à changements sans préavis et seront en constante évolution