

BUFFETS

MENU 2025

GROUPE

Massawippi

FORFAITS

Buffets froids

Le choix du chef (fait par notre chef) – 20,75\$ par personne

2 sandwichs Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés
2 salades Plateau de biscuits
Crudités et trempette

Le Edward – 23,50\$ par personne

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

Le Isabelle – 25,50\$ par personne

2 choix de sandwichs 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

Le Jessica – 32,50\$ 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 – 38,50\$ par personne

2 choix de plats chauds 2 1 choix de sandwich
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)

Frais de livraison

Ville de Sherbrooke (jusqu'au CHUS) et Magog (jusqu'au centre-ville) : 22\$

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

Coaticook et Valcourt: 50\$

Forfaits buffets froids 2025

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

La vaisselle et les ustensiles compostables sont inclus.

Nous pouvons récupérer les plateaux en boutique au 5180 boulevard Bourque pour les réutiliser.

Forfaits buffets chauds 2025

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.

Nous pouvons récupérer les plateaux en boutique au 5180 boulevard Bourque pour les réutiliser.

SÉLECTION DE SALADES

Salade de brocolis / Canneberges / Bacon / Graines de tournesol rôties / Vinaigrette crémeuse à l'érable **+2,50\$/ personne**

   Salade de couscous à la Grecque / Poivrons / Concombres / Oignons rouges / Olives / Feta / Jus de citron / Verdure

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

  Salade de choux / Choux-fleurs / Pommes / Feta / Coriandre / Graines de citrouille

  Salade de pâtes style bruschetta / Tomates / Poivrons rôtis / Échalotes / Persil / Réduction balsamique

 Salade de légumineuses façon Taboulé / Lentilles / Pois chiches / Fines herbes / Concombres / Oignons marinés

 Salade de betteraves / Fenouil / Vinaigrette au pamplemousse

Salade de pommes de terre / Cornichons / Bacon / Persil / Sauce Mille-Îles

  Salade César de choux de Bruxelles à crue / Parmesan / Croûtons / Bacon

 Salade verte / légumes variés / Vinaigrette émulsionnée au vin blanc

  Salade de quinoa asiatique / halloumi / Julienne de légumes / Vinaigrette miel et soya

SÉLECTION DE SANDWICHS

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

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

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

 Tortillas style club sandwich / Mayonnaise estragon / Poulet / Tomates confites / Bacon

 Sandwich au porc effiloché sur pain multi-grains / Rémoulade classique de céleri-rave / Mayonnaise au paprika fumé

 Tortillas mexicain au poulet croustillant / Pico di gallo et maïs / Mayonnaise avocat

  Bahn-mi au végé-pâté / Sauce wafu / Julienne de légumes

  Burger de falafel / Tomates confites / Oignons marinés / Végénaïse style Tzatziki

  Sandwich de poulet mariné sur pain aux herbes / Olives / Fromage de chèvre / Courgettes grillées / Mayonnaise pesto

  Sandwich de smoked-meat sur pain multi-grains / Sauce César / Salade Romaine

SÉLECTION DE PLATS CHAUDS

  Enchiladas végétariens style lasagne / Courgettes / Protéines végétales / Haricots noirs / Maïs / Tomates / Sauce fromage

 Saumon au crémeux d'épinards / Tomates confites

 Boulettes de porc Général Tao / Soya / Orange / Ail

 Tofu Général Tao / Soya / Orange / Ail

Poitrine de poulet marinée style Putanesca / Tomates / Olives / Câpres

 Poulet au beurre à la Maryse / Crème sûre / Coriandre

Bœuf bourguignon garniture classique

Mijoté de poulet pommes et romarin

Filet de porc style Jerk / Épices Jamaïcaines / Ananas

  Acras de pommes de terre douces / Sauce lait de coco et gingembre

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS

 Riz pilaf aux herbes

  Gratin de pommes de terre classique à la Maryse

 Casserole de grelot à la moutarde et épices à steak

 Betteraves jaunes rôties au miel

 Carottes nantaises / Fenouil / Romarin / Ail

 Écrasé de pommes de terre douces

  Pommes de terre / Fromage / Crème / Maïs / Comme un risotto

 Ratatouille / Courgettes / Aubergines / Tomates / Poivrons / Herbes

SÉLECTION DE PLATEAUX DE FROMAGES

  Plateau de cubes de fromage / Fruits frais et séchés

  **Extra de 8\$/pers** : Plateau de fromages fins du Québec / Compote / Pains et crackers / Fruits séchés et noix

SÉLECTION DE PLATEAUX FROIDS

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

 Pizza froide du jour végétarienne

 Mini-quiche végétarienne au choix du chef

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

 **Extra de 1\$/pers** : Spanakopita / Hummus maison / Olives

Extra de 3\$/pers : Crevettes rôties / Trempette style cocktail

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

 **Extra de 6\$/pers** : 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 végétarien).

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. La boîte sera au choix de notre chef.

Les menus et les prix sont sujets à changements sans préavis et sont en constante évolution
Il n'est pas possible de séparer le nombre de personne pour avoir plus de choix