

BUFFETS

M E N U 2 0 2 6

— GROUPE —
Massawippi

FORFAITS

Buffets froids

Le choix du chef (fait par notre chef) – 20,95\$ par personne

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

Le Edward – 23,95\$ 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 – 25,95\$ 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)

Buffets chauds

Le Jessica – 32,95\$ 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 – 38,95\$ 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)

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 2026

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 2026

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.

Nous vous demandons de faire vos choix en fonction des allergies des personnes de votre groupe.

Aucun changement à ces menus ne seront permis.

SÉLECTION DE SALADES

-  Salade d'orge et épinards / Pois chiches / Poivrons / Oignons rouges / Vinaigrette à la mandarine et à la menthe
-  Salade de pâtes Alla Sophia / Pâtes / Bacon / Pesto de basilic / Olives noires / Parmesan
Salade de choux rouges / Haricots verts / Bacon / Graines de citrouille rôties / Vinaigrette pommes, cannelle et sucre brun
-  Salade de pâtes façon Minestrone / Haricots verts / Carottes / Haricots rouges / Vinaigrette pesto de basilic et balsamique
-  Salade de riz aux haricots noirs / Canneberges séchées / Raisins secs / Vinaigrette érable et miso
-  Salade de betteraves jaunes / Edamames / Oignons rouges grillés / Vinaigrette crémeuse à l'anis étoilé
-  Salade de pommes de terre à la Mexicaine / Maïs / Poivrons / Tomates / Coriandre / Vinaigrette-mayo au cumin
-  Salade de carottes façon César / Parmesan / Croûtons / Bacon
-  Salade verte / Légumes variés / Vinaigrette émulsionnée au vin blanc
-  Salade de quinoa / Légumes racines / Choux-fleurs / Feta / Artichauts rôtis / Vinaigrette origan et zeste de citron

SÉLECTION DE SANDWICHS

-  Sandwich de bœuf bourguignon: boeuf émincé / Crémeux aux carottes et champignons / Mayo au vin rouge et poivre / Pain aux herbes
-  Sandwich au tofu grillé / Compote de poivrons aigre-douce / Juliennes de carottes et choux marinés / Végénaise au paprika fumé
 -  Club sandwich au saumon fumé / Confiture de tomates aigre-douce / Oignons marinés
 -  Tortillas à la mortadelle / Pesto de graines de citrouille et ail confit / Céleri et persil
-  Sandwich au porc effiloché sur pain multi-grains / Chutney de pommes au romarin / Roquette / Mayo au parmesan
 -  Tortillas aux charcuteries hachées / Mayo moutarde cornichons / Céleri-rave / Roquette
 -  Baguette kani-kana / Goberge / Saumon fumé / Juliennes de légumes / Mayonnaise orange et gingembre
-  Burger de falafel / Pain brioché / Rémoulade de champignons au tamari et balsamique / Roquette
-  Sandwich de poulet mariné shawarma / Compote d'oignons / Mayo au curry / Laitue

SÉLECTION DE PLATS CHAUDS

  Pot pie végétarien / Pâte feuilletée / Sauce crème à l'estragon

Saumon au cari / Fricassée de fenouil, choux de Bruxelles et edamames

 Boulettes de veau aux herbes / Crémeux d'artichauts et épinards / Sauce chasseur (sauce brune, tomates et ail)

Lanières de porc vietnamiennes au caramel / Oignons verts et ananas

 Tofu grillé à la Mexicaine / Haricots noirs / Maïs / Coriandre / Salsa de tomates

Poitrine de poulet marinée au pesto de tomates séchées / Fricassée de poivrons

 Poulet au beurre à la Maryse / Crème sûre / Coriandre

Mijoté de cubes de bœuf comme un chili Texan

Mijoté de poulet Made in Québec / Bacon, pommes et érable

 Curry de lentilles classique / Tofu épicé / Chou sauté

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS

 Riz pilaf aux herbes aux légumes

  Gratin de pommes de terre classique à la Maryse

 Casserole de grelots chimichurri zeste de citron at ail

 Betteraves 2 tons rôties à l'érable

 Carottes nantaises / Thym / Érable / Miso

 Écrasé de pommes de terre douces / Courges butternut et edamames

  Orgetto *comme un curry* / Raisins secs / Lait de coco

 Ratatouille / Courgettes / Aubergines / Tomates / Poivrons / Herbes

SÉLECTION DE PLATEAUX DE FROMAGES

  Plateau de cubes de fromage / Fruits frais et séchés

   **Extra de 10\$/pers :** Plateau de fromages fins du Québec / Compote / Pains et crackers / Fruits séchés et noix

SÉLECTION DE PLATEAUX FROIDS (pour le Isabelle et le Anne-Sophie)

 Roulade feuilletée de style pizza / Smoked-meat / Crémeux d'épinards / Mozzarella / Légumes sautés / Trempette mayo-moutarde

 Pizza froide du jour végétarienne

 Mini-quiche végétarienne au choix du chef

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

 **Extra de 2\$/pers** : Spanakopita / Hummus maison / Olives

Extra de 5\$/pers : Salade de crevettes crémeuse à la vanille / Ananas grillés / Légumes crus acidulés

Extra de 6\$/pers : Saumon fumé / Salade de grelots aux câpres et citron / Hummus de poivrons

 **Extra de 8\$/pers** : Plateau de charcuteries de Scottstown / Marinades / Moutarde et confiture / Pain grillé

POUR DES AJOUTS SUR VOTRE COMMANDE

Les prix sont par personne, pour l'entièreté du groupe

Salade à la carte : 3,25\$ par personne
(100gr)

Roulades, pizzas froides, mini-quiches et
plateau d'antipasti: 4,25\$ par personne

Sandwich à la carte: 5,50\$ par personne

Cubes de fromage: 4,25\$ par personne

Plateau de saumon: 8,75\$ par personne

Plat chaud: 8,75\$ par personne

Salade de crevettes: 7,75\$ par personne

Accompagnement chaud: 5,00\$ 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



Végétarien



Contiennent du gluten



Contiennent du lactose



Contiennent des noix