

# BUFFETS



# Buffet froid 21\$ par personne

## Sandwichs (en choisir 3):

- Saumon fumé à chaud maison et aneth frais
- Confit de canard au basilic
- Tortilla aux crevettes épicées
- Avocat, pomme verte, fromage de chèvre doux et aneth

---

-Salade de légumineuses au piment-Salade du chef et vinaigrette balsamique au yogourt

-Crudités et trempette aux herbes

-Assiette de fromages québécois ( Sir Laurier, Cendré de Lune, Lady Laurier ou Évanjules)-Croûtons de mousse de foie de volaille au vin blanc

## *Notes*

-un dessert du jour et un breuvage froid (eau, eau minérale, boisson gazeuse ou jus de légumes) supplément 2,50\$

-un dessert du jour et un breuvage chaud (thé, café, tisane) : (supplément 3\$)

# Buffet froid 25\$ par personne

## Sandwichs (en choisir 4):

- Saumon fumé à chaud maison et aneth frais
- Confit de canard au basilic
- Tortilla aux crevettes épicées
- Avocat, pomme verte, fromage de chèvre doux et aneth
- Rosbif, fromage suisse et raifort

- 
- Salade grecque aux herbes-Salade du chef et vinaigrette balsamique au yogourt
  - Crudités et trempette aux herbes-Assiette de fromages québécois ( Sir Laurier, Cendré de Lune, Lady Laurier ou Évanjules)
  - Croûtons de mousse de foie de volaille au vin blanc-Crevettes cocktail et ses trois sauces -Bouchée de crabe à l'aneth

## *Notes*

- un dessert du jour et un breuvage froid (eau, eau minérale, boisson gazeuse ou jus de légumes) supplément 2,50\$
- un dessert du jour et un breuvage chaud (thé, café, tisane) : (supplément 3\$)

# Repas style buffet chaud, 25\$ à 30\$ par personne

## *Potage (1 choix):*

- velouté de tomates au cari doux et basilic
- potage de courge musquée au gingembre et à l'orange

---

## *Entrée (1 choix):*

- terrine de saumon fumé servie en verrine et sauce à la canneberge
- petit mesclun de laitue , vinaigrette balsamique, mandarines, amandes grillées et mozzarella
- rillettes de lapin au vin blanc et compote d'oignons au porto

---

## *Plat (1 choix)*

- blanc de volaille farci à la pistache nappé de sauce au basilic 25\$
- mignon de porc à l'érable, à la pomme Granny Smith et au cidre 27\$
- boeuf Wagyu braisé façon bourguignonne et caramel de balsamique 30\$
- filet de saumon sauce tomates séchées et pétoncles boutons au vin blanc 30\$

---

-pain et beurre inclus

-thé, café, tisane : (supplément 2\$)

-dessert sur demande (frais selon sélection)

Note - des frais de 2\$ par personne sont exigibles pour une sélection de 2 plats pour un même groupe



## **Coquetel dînatoire, 43\$ par personne**

*23 bouchées par personne - Avec présence du chef sur place*

- Chou farci de fromage de chèvre doux, nappé de miel et d'amandes (2)
  
- Tartare de saumon épicé au Sambal Oelek (1)
  
- Mousseline de foie gras sur pain perdu au poivre rose et purée de cerises de terre (1)
  
- Cornets de crabe à l'aneth et aux agrumes (2)
  
- Verrine de salade de filet mignon, épinards et sauce teriyaki (1)
  
- Mousse de foie de volaille au vin blanc et zestes d'orange (3)

- Tomates raisins farcies de prosciutto fumé et basilic frais (2)
  
  - Duo de saumon fumé à chaud et à froid et fromage aux fines herbes (1)
  
  - Cuillère de crevettes épicées et tempura croustillant (2)
  
  - Bouchée de canard confit et compote d'oignons au porto (1)
  
  - Mi-cuit de saumon à la crème sûre (2)
  
  - Canapé de saucisson hongrois aux olives (3)
  
  - Pétoncle sauté à l'orange (2)
- 
- thé, café, tisane : (supplément 2\$)
  
  - dessert sur demande (frais selon sélection)

Note - le chiffre entre parenthèses indique le nombre de bouchées par personne)



## **Menu Mariages exclusif à Maison La Coulée**

### *Canapés (3)*

- Bouchée de saumon fumé à chaud à l'érable et caramel de balsamique
- Pâte à chou farci de fromage à la crème nappé de miel et d'amandes
- Brochette de tomates cerises fraise et prosciutto

## *Entrée*

- Mesclun au caramel de balsamique, pomme verte, noix rôties et fromage aux herbes
- Verrine de betterave en salade, yogourt aux fines herbes et quinoa (ajoutez-y du tartare de saumon pour 2.50\$)
- Terrine de crevettes aux agrumes et chips maison (supplément 4\$)

## *Plats*

*(servis avec pommes de terres en purée au beurre, carottes nantaises au miel et petits pois)*

- Filet de bœuf braisé au porto 30\$
- Mignon de porc à la canneberge et au moût de pomme 27\$
- Sphère de volaille farcie au fromage et à l'abricot, laqué au miel 24\$
- Fleur de turbot à la tomate séchée 23\$

## *Dessert*

- Verrine aux deux mousses chocolatées et petits fruits au vin rouge 4\$
- Verrine de gâteau au fromage choco-Bailey's 5\$
- Tiramisu au Kaluha servis en coupe 6\$





## **Assiettes de fromages fins du Québec**

*Plateau 3 variétés: bleu, pâte molle, pâte ferme*

-70 g. de fromages 5,50\$ / 100 g. de fromages 7,50\$

-Pain frais tranché

-Raisins

*Plateau 4 variétés: bleu, pâte molle, pâte ferme, chèvre*

-70 g. de fromages 8\$ / 100 g. de fromages 10\$

-Pain frais

-Compote d'oignons caramélisés

-Canneberges au vin rouge et gingembre

-Raisins et dattes

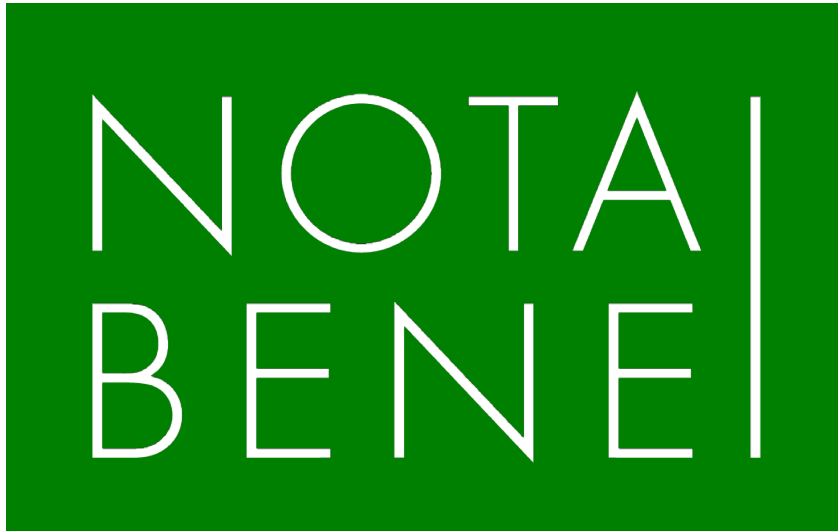


## Liste des macarons

1. À la crème au beurre, banane et vanille
2. À la crème de pistache
3. À la crème légère de framboise et lychees
4. À la gelée de framboise
5. À la gelée de mangue
6. À la vanille
7. Au caramel à la fleur de sel\*
8. Au choco-citron
9. Au chocolat et au piment d'Espelette\*
10. Au chocolat noir et fleur de sel\*
11. Au citron
12. Au foie gras

13. Au Piña Colada
14. Au tiramisu
15. Choco-neige (Chocolat blanc et noix de coco) \*
16. Crème à l'érable
17. Ganache à la liqueur de café\*
18. Ganache à la vanille\*
19. Ganache au Bailey's (régulier ou à saveur) \*
20. Ganache au café et au cognac\*
21. Ganache au café\*
22. Ganache au chocolat blanc et citron vert\*
23. Ganache au chocolat blanc et pistache\*
24. Ganache au chocolat et miel\*
25. Ganache au chocolat noir et à la fleur de sel\*
26. Ganache au citron vert et basilic\*
27. Ganache chocolat banane\*
28. Ganache montée à la liqueur de café\*
29. Ganache montée au chocolat (blanc, noir ou au lait) \*
30. Macaron « Mon chéri » (ganache au chocolat noir et cerises macérées dans du Kirsh)
31. Macarons Inca (avocat, bananes et chocolat)
32. Mojito
33. Mousse au citron vert
34. Rhum coco

Note - La garniture des macarons à base de « ganache » et/ou de chocolat peuvent être « montée » c'est-à-dire qu'une certaine quantité de crème est ajoutée à l'appareil avant son temps de repos et une fois le temps de garnir les macarons, la ganache sera montée telle une chantilly et sera plus légère.



-Veuillez noter que les menus indiqués sont sans personnel de service. Nous vous offrons un service personnalisé haut de gamme au coût de 28\$/heure par serveur (minimum 3 heures). Le nombre de serveurs et d'heures vous sera suggéré selon le type d'événement et le nombre d'invités.

-Acompte de 15% exigible lors de la réservation (non remboursable).

-Plats végétariens sur demande.

-Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni la location des lieux.

-Frais de livraison et installation de buffet de 15 à 25\$ selon le type de buffet.

-Mise en place des tables sur demande (frais variables selon le nombre de personnes).

-Pour groupes de 50 personnes et plus, prévoir location de vaisselle.

-Tous les menus peuvent être modifiés à la demande (prix selon modifications).

-Nous pouvons faire l'achat et le service des breuvages avec ou sans alcool.

-Veuillez mentionner les allergies et intolérances alimentaires.