Buffet froid

Commande minimum de 12 personnes

COMBO - L'EXQUIS — 24,20

Salades
Salade thaïlandaise au poulet grillé, asperges et sésame
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au Xérès

Sandwichs
Baguette Bretzel, jambon au romarin, fromage suisse et mayonnaise à la moutarde de Dijon
Pain brioché, porc effiloché BBQ, cheddar fort, pickles de légumes, mayonnaise et laitue romaine

Dessert
Assortiment de mignardises

COMBO - DELUXE — 26.35

Bouchée
Gravlax d'omble chevalier, crème au yuzu, pickle maison, et rösti de pomme de terre

Salades
Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

Sandwichs
Wrap au tofu grillé, hummus végétalien, curry, oignons rouges et tomates
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits, et mayonnaise moutarde et miel

Dessert
Assortiment de mignardises

COMBO - DIVIN — 36.60

Bouchées
Gravlax d'omble chevalier, crème au yuzu, pickle maison et rösti de pomme de terre
Caviar d'aubergines rôties, tahini, pistaches, grenade, et naan grillé
Terrine de porc et abricot, cassis de l'île et bretzel
Bacon Candy

Salades
Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto rôti et miel
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges

Sandwichs
Focaccia aux herbes, prosciutto, bocconcini au pesto, tomates, roquette et mayonnaise au basilic
Bagnat, poulet grillé, fromage brie, oignons confits, et mayonnaise moutarde et miel

Dessert
Assortiment de mignardises

Buffet Chaud

CHOIX DISPONIBLES :

SALADES

Salade de pommes de terre, moutarde de Meaux, prosciutto grillé et miel
Salade de brocoli, fromage 1608, graines de tournesol et oignons rouges
Salade de céleri-rave au canard fumé
Salade mesclun, copeaux de parmesan, pacanes torréfiées, vinaigrette au Xérès
Salade de penne au pesto de tomates séchées, légumes grillés et parmesan
Salade de couscous à l'orange, pistaches et canneberges

PLATS PRINCIPAUX

Mijoté de cerf et sauce au cassis
Filet d'omble chevalier et garniture amandine
Ballotine de volaille façon Wellington (foie gras, duxelle de champignons et prosciutto croustillant)
Châteaubriand de bœuf et sauce bordelaise
Portobello farci (chèvre chaud, épinards et noix de pin)

ACCOMPAGNEMENTS

Aligot de chou-fleur
Tartiflette aux champignons sauvages
Mélange de riz aux 7 grains

DEUX GOURMANDES TRAITEUR

Commande minimum de 12 personnes

COMBO - LE CLASSIQUE DEUX GOURMANDES — 43.30

Salade n°1 au choix du client
Salade n°2 au choix du client
Un plat principal au choix du client
Un féculent au choix du client
Accompagnement de légumes de saison
Assortiment de mignardises

COMBO - LE DÉCADENT — 55.75

Trilogie de bouchées : Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties, et gravlax d'omble chevalier
Salade n°1 au choix du client
Salade n°2 au choix du client
Plat principal n°1 au choix du client
Plat principal n°2 au choix du client
Un féculent au choix du client
Accompagnement de légumes de saison
Assortiment de mignardises

COMBO - LE DÎNATOIRE — 64.10

Trilogie de bouchées : Terrine de porc et noisettes, caviar d'aubergines rôties, et gravlax d'omble chevalier
Salade n°1 au choix du client
Salade n°2 au choix du client
Plat principal n°1 au choix du client
Plat principal n°2 au choix du client
Un féculent au choix du client
Un plateau d'antipasti
Accompagnement de légumes de saison
Assortiment de mignardises

DEUX GOURMANDES
TRAITEUR

La porcelaine et les ustensiles peuvent être ajoutés à partir de 6.10 par personne.
Veuillez consulter nos conseillers lors de votre commande pour plus d'informations.
Livraison sans installation : 30.00
Livraison et installation : 45.00
Recherche d'équipement : 30.00
Des frais de 5.00 s'appliquent pour les emballages sans service.
Veuillez noter que les prix sont sujets à modification sans préavis.
Les taxes ne sont pas incluses.

DEMANDEZ UNE SOUMISSION DÈS MAINTENANT!

info@2gourmandes.ca

T. 418 626-1010

2gourmandes.ca