



Buffets chauds

3251 Ste-Catherine est, Montréal H1W 2C5

tél.: 514-890-1607

info@grandpapagateau.com

Prix par personne
Minimum 15 convives
Couverts bio jetables inclus
Location de réchauds en sus
Frais de livraison et taxes en sus

#6 LE MEXICAIN

Crudités et trempette
2 choix de salades
Pizza aux légumes sur muffins anglais
Nachos et guacamole maison
Fajitas au boeuf et poivrons grillés
Ailes de poulet piquantes
Riz tex-mex et haricots rouges
Bouchées de gâteaux assortis
18,00

#7 L'ASIATIQUE

Crudités et trempette
2 choix de salades
Poulet à la Thaïlandaise aux arachides
Émincé de boeuf au gingembre
et cari rouge
Sauté de légumes avec
petites crevettes
Riz frit parfumé au soya
Fruits frais coupés
Bouchées de gâteaux assortis
20,00

#8 L'ITALIEN

Crudités et trempette
2 choix de salades
Anti pasto misto
Pains et beurre
Choix de pâtes farçies et sauce maison
Veau aux champignons et gremolata
Fromages fins d'ici et fruits frais
Bouchées de gâteaux assortis
22,00

#9 LE FRANÇAIS

Crudités et trempette
3 choix de bouchées froides (base)
2 choix de salades
Pains et beurre
Poitrine de poulet Cordon bleu
Steak de saumon à l'orange, câpres et
tomates séchées
Pommes de terre rissolées
Légumes vapeur aux fines herbes
Fromages fins d'ici et fruits frais
24,00

#10 LE QUÉBECOIS

Crudités et trempette
3 choix de bouchées froides (base)
2 choix de salades
Pains et beurre
Filet de porc aux pommes caramélisées
Queue de morue sur ragoût
de lentilles vertes
Légumes racines grillés
Pommes de terre grelots aux herbes
Fromages fins d'ici et fruits frais
Bouchées de gâteaux assortis
24,00

#11 LE GASTRONOMIQUE

Crudités et trempette
3 choix de bouchées froides (base)
2 choix de salades
Pains et beurre
Caille farçie aux canneberges,
sauce au porto
Filet de merlu à la mangue
et poivre rose
Purée de céleri-rave
Pommes de terre rissolées
Légumes vapeur aux fines herbes
Fromages d'ici et fruits frais
Pâtisseries miniatures assorties
32,00

#12 NOËL TRADITIONNEL

Crudités et trempette
2 choix de salades
Pains et beurre
Potage maison du jour
Ragoût de boulettes d'antan
Tourtière avec marinade maison
Poitrine de dinde sauce veloutée
Farce au pain et aux pommes
Pommes de terre rissolées
Légumes vapeur aux fines herbes
Fromage cheddar et raisins
Bûche de Noël
Coulis de fruits rouges
30,00

#13 LE TEMPS DES SUCRES

Crudités et trempette
2 choix de salades
Pains et beurre
Potage maison du jour
Marinades maison
Fèves au lard
Jambon glacé à l'érable
Omelette aux petits légumes et jambon
Pommes de terre rissolées
Légumes vapeur aux fines herbes
Fromage cheddar et raisins
Gâteau Beauceron et tartelette au sucre
30,00