

# Le St-Estèphe

*Fin traiteur*

## Pour des services, hors des heures du dîner

Pour certains services qui seraient à des heures différentes que celles typiques du midi, voici quelques idées.

### Menu de style cocktail gourmet 21\$

Une sélection de 8 différentes bouchées, (chaudes et froides), déposée sur le Buffet

Profiterole de volaille fumée et estragon

Pâté de foie en coupe feuilletée

Saumon boucané maison et Vodka herbe de bison

Crevettes marinées en cuillère chinoise

Fromage de chèvre au pesto de tomate séchée

Satay au poulet à l'asiatique

Mini quiches assorties

Petit rouleau épinard

Café, thé et jus froid



# Le St-Estèphe

*Fin traiteur*

**Buffet Open faced 18,00\$**

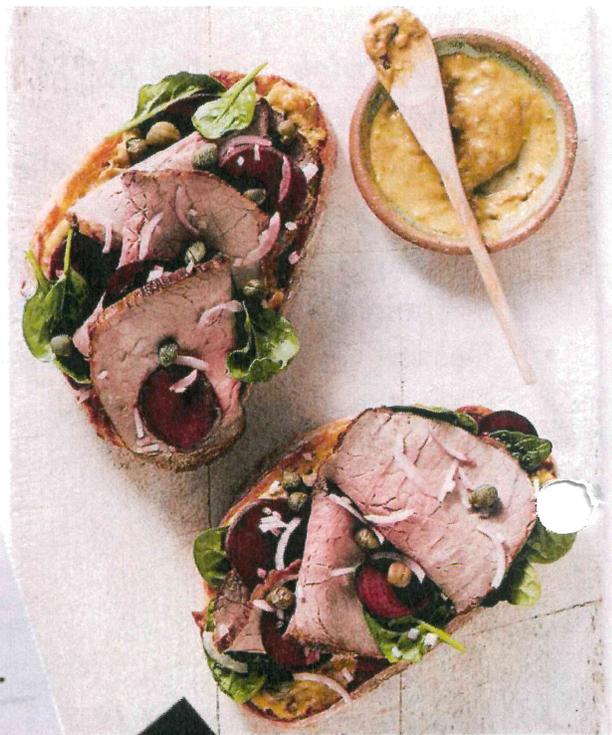
2 choix de salades

Plateau de crudité et trempette maison,  
marinades et olives

Plateau de sandwichs de style open faced  
( concombre , jambon, dinde et rôti de boeuf )  
( basé sur 3 morceaux par personne )

Dessert ( 2 carrés par personne )

Café, thé, tisane et jus froid



## **CHOIX DE SALADES**

Voici un exemple de choix de salade, inclus dans

salade jardinière      salade césar      salade de pâtes  
salade de choux crémeuse      salade de couscous

## **CHOIX DE DESSERTS**

languette chocolat  
languette caramel  
gâteau mousse chocolat  
gâteau aux carottes  
gâteau citron  
languette fruits rouges

## **AJOUTS AU MENU**

Breuvages froids - liqueurs douces et bouteilles d'eau - 2.25\$  
Charcuteries - 3.95\$  
Crudité et trempette maison - 1.75\$  
Fromage cheddar - 1.75\$  
Plateau de fromages fins - 6.25\$  
Hummus et pain pita - 3.50\$  
Salade d'extra - 2.25\$  
Plateau de saumon fumée et biscotte - 9.50\$

Nappes de tissu noires sur le buffet, élévations, pièce florale décorative, sandwich servies sur des paniers et décoré, et plat en porcelaine blanc pour les autres services. Assiettes et ustensiles compostable ou recyclable.

**Le prix est par personne. Taxes en sus. Livraison, mise en place, service (2h30 max) inclus.**

**Pour les groupes de moins de 50 personnes, il y aura un supplément de \$75.00 pour les frais de service.**

**Supplément de \$3.00 par repas spécial pour restrictions alimentaires et allergies.  
Supplément de \$3.00 pour de la vaisselle en porcelaine et ustensile en inox.**

# Le St-Estèphe

*Fin traiteur*

## **Buffet sandwich cocktail 14,75\$**

- 2 choix de salades
- Plateau de crudité et trempette maison
- Marinades et olives
- Plateau de sandwichs cocktail  
(pointe 1/4 - basé sur 4 pointes par personne )
- Dessert (2 carrés par personne)
- Café, thé, tisane et jus froid



## **Buffet sandwich gourmet 19,25\$**

- 2 choix de salades
- Plateau de crudité et trempette maison, marinades et olives
- Œufs farcis
- Plateau de sandwich sur pain bretzel au rôti de boeuf, mini croissant à la dinde fumé et pesto de tomate et roulé feuilleté au fromage  
(basé sur 1 sandwich de chaque )
- Sélection de fromage québécois de base
- Dessert ( 2 carrés par personne )
- Café, thé, tisane et jus froid



# *Le St-Estèphe*

*Fin traiteur*

## **Buffet Le p'tit léger 15,50\$**

2 choix de salades

Plateau de crudité et trempette maison, marinades et olives

Plateau de sandwiches gourmets ( mini croissants, mini pain bretzels et brioche )

( basé sur 2 morceaux par personne )

Dessert ( 2 carrés par personne )

Café, thé, tisane et jus froid



## **Buffet Faites votre propre sandwich 22,50\$**

2 choix de salades

Plateau de crudité et trempette maison,  
marinades et olives

Œufs farcis

Sélection de trois (3) viandes charcuterie

Condiment de base ( mayonnaise, moutarde  
et moutarde Dijon )

Panier de pains assortis

Plateau de terrine et pâtés, confit d'oignon  
et petit cornichons

Sélection de fromage québécois de luxe

Dessert

Café, thé, tisane et jus froid

# *Le St-Estèphe*

*Fin traiteur*

## *Table de dessert - \$18,50*

Assortiment de gâteaux ronds entiers ou pâtisseries françaises

Bar à café, thé, tisanes, cappuccino, expresso

