

**Les Cuisines de Gaïa 2018 buffet Froid**

Plateaux de Sandwiches

Le classique sans croute

(Œuf, jambon, poulet, concombre)



Le Deluxe assortie

Pain entier divers, végé, rosbif, dinde, jambon etc.

Les petits wrap

Plateau de fruits. 10 pers.



Plateau de crudités et trempette



Plateau de charcuteries fines garni

Plateau Antipasti garni



Plateau de fromages 70g / pers.

- Fromage doux et cheddar
- Fromages fins du Quebec



Panier de Pains

Plats a partager

-Gravlax de saumon

-Roulé de dinde farcie en croute



-Baby back rib sauce BBQ maison

Salades Prix variable selon quantité et choix

1. Salade de choux et pommes
2. Salade couscous brocoli et edamame



3. Salade orzo fenouil
4. Salade Grecque tomate concombre féta
5. Salade verte méditerranéenne
6. Salade verte standard
7. Salade verte et poivre grillé



8. Salade de pâtes avec feta et kalamata
9. Salade brocoli bacon



10. Salade de rubans de carottes



11. Salade quinoa estragon

12. Salade fèves vertes et roquette



13. Salade César classique

14. Salade Mexicaine



15. Salade de choux à l'asiatique

16. Salade épinard, mandarine, poulet

17. Salade concombre, melon, menthe féta



18. Salade de betteraves et poire

19. Salade de pois chiches et tomate cerises.



20. Salade Kale et pois chiches croustillants



21. Salade de grain de blé mou et poulet



Bouchées Minimum de 12 par sélection 1.25\$ à 3\$ unité

- 1- Cubes de Gouda au miel et épices avec raisin frais et basilic
- 2- Filet de Bœuf épicé à la mexicaine avec salsa et guacamole
- 3- Mini Brochette tomate cerise/Bucconcini/réduction balsamique
- 4- Melon proscuito
- 5- Terrine et son chutney sur crouton
- 6- Mousse de foie sur crouton et fruits
- 7- Tomate cerise farcie au mascarpone et tapenade Kalamata
- 8- Plaquette de saumon fumé et concombre mariné



- 9- Céviché de pétoncle au fraise et huile basilic



- 10- Tartare de bœuf sur crouton
- 11- Crostini mozzarella, roquette et chorizo. Mayo au safran
- 12- Roulé de chèvre ciboulette et jambon
- 13- Buche de saumon fumé et fromage de chèvre et pomme verte
- 14- Sashimi de saumon et Wonton croustillant
- 15- Bouchés samosa
- 16- Cube de Phyllo au feta



- 17- Pasteis de bacalhau (beignet de Morue à la portugaise)



- 18- Mini Quiche italienne



- 19- Arancinis à l'anis et trempette



- 20- Oignons caramélisés et chèvre fondant sur crouton

- 21- Saucisse au bleu et son chutney (ou figue si disponible)

- 22- Mini brioche gruyère et basilic



- 23- Charcuterie party cup

- 24- Mini Burger à l'agneau et romarin sauce menthe et abricot

- 25- Satay sans arachides, sauce au beurre d'amande



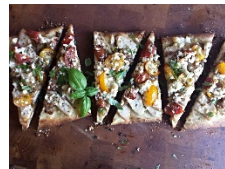
- 26- Crevette Thai et sauce satay au amande



- 27- Rillettes de canard confit à la bière

- 28- Tartare de saumon à la mangue

- 29- Pointe de Pizza croute mince



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Dessert du chef prix variable selon sélection. Communiquez avec nous.

Brevages disponibles : demandez sélection

Assiettes et ustensiles disponibles : SVP spécifiez