



La Tablee  
**AU CHALET**  
EN BOIS ROND



**MENU TRAITEUR 2023** | BUFFET CHAUD



## **COMPOSEZ VOTRE REPAS SELON VOS GOÛTS**

2 choix de salades, 2 choix de plats principaux, légumes frais, féculents, pâtisseries assorties

34 \$ /pers

### **CHOIX DE SALADES (2 CHOIX)**

**Salade César**

**Salade du Chef balsamique**

**Salade Penne au pesto et tomates séchées**

**Salade Fusilli Jambon fumé et légumes**

**Salade Pommes de terre grelots et bacon**

**Salade de Couscous, légumes, pois chiche**  
et vinaigrette à la lime

**Salade de Chou coloré**

**Salade Carotte et raisins**  
avec zeste d'agrumes

**Salade Épinard, fraises et amandes**  
avec vinaigrette au framboise

**Salade Betteraves et pommes à l'érable**

**Salade Brocoli, canneberges, bacon**  
et vinaigrette au cidre

### **PLATS CHAUDS (2 CHOIX)**

**Pavé de saumon de l'Atlantique**  
sauce citron confit et herbes du jardin avec  
accompagnement

**Suprême de volaille**  
sauce crémeuse érable, Coureur des Bois et moutarde  
à l'ancienne avec accompagnement

**Mignons de porc braisé**  
sauce Porto et romarin avec accompagnement

**Lasagne Deluxe au Smoked-Meat**  
gratinée aux fromages de la région de Portneuf

**Joue de bœuf braisé**  
sauce caramélisée au vin rouge et oignons perlés avec  
accompagnement

**Risotto d'orzo aux champignons sauvages,  
ciboulette et fromage de Grondines (végé)**

**Rosbif AAA en croûte de thym et romarin**  
sauce au jus avec accompagnement

### **ACCOMPAGNEMENTS**

2 choix d'accompagnements (légumes et/ou féculents)

**Légumes :** Nantaise miel balsamique, Nantaise à  
l'érable, Asperges au citron, Haricots amandines,  
Poêlé de légumes verts au bacon, Poêlé de légumes de  
saison

**Féculents :** Grelots aux herbes, Grelots au gras de  
bacon, Purée de Yukon Gold à la ciboulette, Purée de  
panais, Riz pilaf, Couscous assaisonné ou Riz sauvage

### **PLATEAU DE PÂTISSERIES ASSORTIES**

\*Minimum de 3 variétés au choix du chef

## **POUR COMPLÉTER VOTRE BUFFET**

### **Trilogies de bouchées froides | 9 \$ /pers**

- Brochettes salami de Gênes et gelée de poivrons rouges
- Canapé avec terrine maison de fromage de Portneuf et olives aux amandes (végé)
- Saumon fumé à chaud laqué à l'érable et poivre rose

### **Potage | 5 \$ /pers**

\*\*Petits Pains croutés et beurre inclus

- Potage légumes et patates douces
- Potage carotte et zestes d'oranges
- Potage navet et érable

### **\* Possibilité de service du buffet :**

Veuillez vous informer auprès de votre conseiller aux événements lors de la réservation pour connaître les tarifs



Service offert en collaboration avec **Le Citron Confit**

#### **LIVRAISON EN CHALET**

Livraison obligatoire : frais de 30 \$. Buffet livré froid avec instructions pour réchauffer. Possibilité d'installation et prêt de réchauds moyennant un coût de 100\$ supplémentaire. Les livraisons en chalet se font au plus tard à 18 h. Vous devez confirmer l'heure désirée avec notre équipe pour l'installation. Prenez note que si vous êtes absent au moment de la livraison, le repas sera déposé dans le réfrigérateur du chalet. \*Nous prenons en considération les allergies et intolérances alimentaires ; celles-ci doivent nous être communiquées avec minimum une semaine de préavis. Au Chalet en Bois Rond ne se tient pas responsable d'une omission à cet égard et des frais pourront être chargés si ce délai n'est pas respecté.

#### **CONDITIONS**

Taxes non incluses. Menu et tarifs sujets à changement sans préavis.

Réservation obligatoire à plus d'une semaine d'avis. Commande pour un minimum de 10 personnes

#### **MODALITÉS DE PAIEMENT**

Dépôt de 50 % sur réservation, paiement final avec le solde du chalet à votre arrivée.

#### **EN CAS D'ANNULATION/ MODIFICATION**

À tout moment suivant la réservation : des frais d'annulation de 10 % sont exigés, la balance sera remboursée. À une semaine d'avis: votre dépôt est non-remboursable. À moins d'une semaine d'avis : une diminution du nombre de personnes prévues est non-remboursable et une augmentation du nombre de personnes est possible selon disponibilité. À confirmer selon le cas.