



La Tablee
AU CHALET
EN BOIS ROND



MENU TRAITEUR 2024 | BUFFET FROID



LE GOÛTER 15.50 \$/PERS

Crudités et trempettes

Cheddar et raisins

Plateau de sandwichs :

Plateau Fantaisie : Macaron aux Œufs, Mini croissants salade de poulet et Roulé jambon fumé et fromage
OU

Plateau Pas de Croûtes (5 pointes) : Œufs, Poulet et Jambon fumé sur pain blanc et brun moitié moitié

Plateau de pâtisseries assortis

LE CLASSIQUE 21 \$/PERS

Crudités et trempette

Cheddar et Raisins

2 choix de salades

- Fusilli et jambon
- Carottes et raisins
- Pommes de terre, bacon et balsamique blanc
- Couscous, pois chiche, légumes et vinaigrette à la lime
- Farfalle à la grecque
- 3 Choux colorés
- Jardinière fraises et amandes
- Betteraves et pommes vertes, vinaigrette à l'érable
- Salade brocoli, canneberges et bacon avec vinaigrette au cidre
- Salade Penne au pesto et tomates séchées

Plateau de sandwichs :

Plateau Fantaisie : Macaron aux Œufs, Mini croissants salade de poulet et Roulé jambon fumé et fromage
OU

Plateau Pas de Croûtes (5 pointes) : Œufs, Poulet et Jambon fumé sur pain blanc et brun moitié moitié

Assiette viandes froides (3)

Plateau de pâtisseries

LE PETIT + 24 \$/PERS

Crudités et trempette

Fromages pâtes fermes de Portneuf (3 variétés) et Raisins

2 choix de salades

- Fusilli et jambon
- Carottes et raisins
- Pommes de terre, bacon et balsamique blanc
- Couscous, pois chiche, légumes et vinaigrette à la lime
- Farfalle à la grecque
- 3 Choux colorés
- Jardinière fraises et amandes
- Betteraves et pommes vertes, vinaigrette à l'érable
- Salade brocoli, canneberges et bacon avec vinaigrette au cidre
- Salade Penne au pesto et tomates séchées

Plateau de sandwichs :

Plateau Fantaisie : Macaron aux Œufs, Mini croissants salade de poulet et Roulé jambon fumé et fromage
OU

Plateau Pas de Croûtes (5 pointes) : Œufs, Poulet et Jambon fumé sur pain blanc et brun moitié moitié

Assiette viandes froides (3)

Œufs farcis et paprika (1)

Plateau de pâtisseries

L'ÉLÉGANT 28.50 \$/PERS

Crudités et trempettes

Assiette de fromage de Portneuf, raisins, confits d'oignons et craquelins

2 choix de salades

- Fusilli et jambon
- Carottes et raisins
- Pommes de terre, bacon et balsamique blanc
- Couscous, pois chiche, légumes et vinaigrette à la lime
- Farfalle à la grecque
- 3 Choux colorés
- Jardinière fraises et amandes
- Betteraves et pommes vertes, vinaigrette à l'érable
- Salade brocoli, canneberges et bacon avec vinaigrette au cidre
- Salade Penne au pesto et tomates séchées

Plateau de sandwiches :

Plateau Fantaisie : Macaron aux Œufs, Mini croissants salade de poulet et Roulé jambon fumé et fromage

OU

Plateau Pas de Croûtes (5 pointes) : Œufs, Poulet et Jambon fumé sur pain blanc et brun moitié moitié

Un choix de plateau

Plateau de mousse de saumon maison avec craquelins

OU

Plateau de pâté de campagne, confits d'oignons et craquelins

OU

Moitié Moitié

Assiettes de viandes froides (3)

Œufs farcis et paprika fumé (1)

Plateau pâtisseries

LE RAFFINÉ 34 \$/PERS

Crudités et trempettes

Assiette de fromages fins de Portneuf, raisins, confits d'oignons et gelée de porto avec craquelins

Assiette de terrines et mousse de foie gras, confits d'oignons avec craquelins et baguette

Assiettes de charcuteries fines et condiments

Plateau bouchée de saumon fumé à chaud glacées à l'érable et poivre rouge

2 choix de salades

- Fusilli et jambon
- Carottes et raisins
- Pommes de terre, bacon et balsamique blanc
- Couscous, pois chiche, légumes et vinaigrette à la lime
- Farfalle à la grecque
- 3 Choux colorés
- Jardinière fraises et amandes
- Betteraves et pommes vertes, vinaigrette à l'érable
- Salade brocoli, canneberges et bacon avec vinaigrette au cidre
- Salade Penne au pesto et tomates séchées

Plateau de sandwiches Deluxe (3): Smoked meat, dinde fumée et rôti de bœuf

Œufs farcis et paprika fumé (1)

Plateau pâtisseries



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

LIVRAISON EN CHALET

Livraison obligatoire : frais de 30 \$. 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. Quantité minimum de 10 par item. Tarif par item.

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.