

Buffet

DU PASSANT
Service de traiteur



Menu à la carte

À la douzaine

- Assortiments de sandwichs : jambon, oeufs et poulet (pain blanc et brun)
- Assortiments de sandwichs de luxe (dinde, thon, câpres et olives noires, fruits de mer)
- Roulés de sandwichs au saumon, fromage fenouillère et oignon blanc
- Roulés de sandwichs assortis
- Mignardises de sandwichs assorties sous toutes ses formes
- Sandwichs ouverts de fantaisie

- Rouelles jambon et fromage en crème aux fines herbes
- Rouelles de saumon

- Pains farcis assortis
- Pains farcis de luxe

- Oeufs farcis réguliers
- Oeufs farcis aux épinards
- Oeufs farcis au cresson
- Oeufs farcis au saumon
- Oeufs farcis aux câpres et olives noires

- Choux farcis mousse à la mangue éventail de pêche
- Choux farcis poulet et canneberges
- Choux farcis aux fruits de mer

- Profiteroles de crevettes
- Pochettes pita farcies au poulet et canneberges
- Biseaux tortilla jambon, fromage suisse et fines herbes
- Rouelles tortilla épinards, tomates séchées, huile d'olive et noix de pin grillées
- Canapés et bouchées classiques et de luxe

- Mini-brochettes de fruits
- Mini-brochettes de fruits exotiques
- Mini-brochettes aux trois pommes
- Mini-brochettes aux trois melons
- Mini-brochettes fruits et fromage
- Mini-brochettes jambon et ananas
- Mini-brochettes crevettes et papaye
- Mini-brochettes poulet grillé sauce aux agrumes

- Bouchées chaudes (prix à la douzaine)
 - Roulades aux 3 fromages
 - Mini vol-au-vent assortis
 - Mini egg roll
 - Saucisses cocktail
 - Mini quiches assorties
 - Fondue parmesan
 - Mini pâtés assortis
 - Mini pizzas



Buffet

DU PASSANT
Service de traiteur



Menu à la carte

Les plateaux

- Plateau crudités, trempette et marinade pour 25 personnes
- Plateau de viandes froides (jambon, dinde, salami et pastrami) pour 15 personnes
- Plateau de viandes froides (jambon, dinde, salami et pastrami) pour 25 personnes
- Plateau de viandes froides « maison » (rosbif et jambon) pour 15 personnes
- Plateau de viandes froides « maison » (rosbif et jambon) pour 25 personnes
- Plateau de fromages en cubes pour 15 personnes (5 mcx /pers.)
- Plateau de fromages en cubes pour 25 personnes (5 mcx /pers.)
- Plateau de fromages de luxe pour 15 personnes
- Plateau de fromages de luxe pour 30 personnes
- Plateau de pâtés, terrines et aiguillettes (accompagnés de baguettes) pour 25 personnes
- Plateau de mousses assorties pour 25 personnes
- Plateau de crevettes pour 25 personnes



Buffet

DU PASSANT
Service de traiteur



Menu à la carte

Les salades (plats pour 15 personnes minimum)

- Salade verte aux agrumes, vinaigrette, yogourt, miel et lime
- Salade antipasti
- Salade aux légumes
- Salade césar, grecque, orientale, 5 fèves
- Salade carottes et amandes
- Salade carottes, miel et raisins
- Salade taboulé
- Salade de chou crémeuse
- Salade de pommes de terre, crème sûre et aneth
- Salade de riz et trois pommes
- Salade de pâtes coquilles, épinards et zeste d'orange
- Salade de pâtes fusilli trois couleurs
- Meslun de saison et pétales de fleurs



Buffet



DU PASSANT
Service de traiteur

Menu à la carte

Les boissons

- **Café**

50 tasses

100 tasses

(verres, sucre, crème et bâtonnets inclus)

- **Thé, tisane, jus d'agrumes et limonade**
également disponibles (voir buffets clé en main)



Buffet

DU PASSANT
Service de traiteur



Menu à la carte

Les desserts

- Pâtisseries assorties
- Mini-coupes au chocolat farcies à la menthe
- Coupoles aux amandes et chocolat farcies à la fraise
- Fraises enrobées de chocolat
- Bouchées de desserts
- Gâteaux d'occasion

