

Menu du temps des Fêtes

Buffet Chaud

Formule petit buffet 3 services

Entrée, plat principal,
accompagnements, dessert
38 \$ par pers. (min. 12 pers.*)

Formule grand buffet 5 services

Cocktail, entrée, plat principal,
accompagnements, fromage, dessert
45 \$ par pers. (min. 12 pers.*)

Cocktail (1 de chaque par pers.)

*Foie gras de canard au Sortilège sur pain de Gene, gelée de pomme empire
Cheesecake de chèvre et bleuets épicés avec pacane rôtie et touche de romarin
Tartelette à la burrata et tomate fumée, crumble au basilic*

Entrée*

*Crème de courges safranée, servie avec croûton de pain d'épices OU
Salade maraîchère aux pacanes, fromage bleu, poires, vinaigrette balsamique*

Plat principal*

*Poitrine de dinde et farce aux marrons et canneberges, sauce aux pommes OU
Pavé de saumon, sauce au citron confit et grenade OU
Ragoût de tempeh, courges et champignons King, graines de citrouille épicées*

Accompagnements

*Poêlée de légumes racines rôtis légèrement nappée de sirop d'érable
Gratin dauphinois crémeux et gratiné à la perfection
Riz au jasmin subtilement parfumé
Petit pain et beurre - fraîchement préparé*

Fromage

Plateau de cheddar du Québec, raisins, noix et croûtons croustillants

Dessert*

*Plateau de mignardises, macarons et fruits (3 unités par personne) OU
Bûche Grand Rolland*

*** Commande minimum pour 12 personnes :** 1 choix d'entrée, 1 choix de plat principal et 1 choix de dessert par groupe de 12 personnes.

www.les3senstraiteur.ca

traiteur@patisserierolland.ca - (450) 449-3040, option 2

Menu du temps des Fêtes

Buffet froid

minimum pour 10 personnes

29,90 \$ par pers.

Pavé de saumon

accompagné d'une mayonnaise au citron confit

Assortiment de légumes croquants

servi avec une trempette aux épinards

Salade d'orge aux agrumes et grenade

relevée d'une vinaigrette à l'érable

Salade de kale

garnie de noix de pacane caramélisées et d'une vinaigrette balsamique

Demi-baguette aux canneberges et rôti de dinde

agrémenté d'une mayonnaise à la grenadine et fromage St-Guillaume

Demi-wrap au rôti de bœuf

parfumé aux épices de Noël, avec mayonnaise au vin rouge

Cheddar du Québec accompagné de raisins frais

Délices du pâtissier Rolland

www.les3senstraiteur.ca

traiteur@patisserierolland.ca - (450) 449-3040, option 2

Menu du temps des Fêtes

Les Boîtes Gourmandes

Boîte Gourmande du Temps des Fêtes (10 à 12 pers.) - 82 \$

Rôti de dinde accompagné d'une sauce aux canneberges

Rôti de bœuf aux épices de Noël et au vin rouge

Saucisson au poivre

Saucisson au parmesan

Terrine de canard

Légumes croquants, servis avec une trempette aux épinards

Sélection de fromages Oka et Cheddar doux

Baguette, croûtons aux herbes, cornichon et condiments

Boîte Gourmande de la Mer (10 pers.) - 95 \$

Duo de saumon fumé et gravlax aux betteraves relevé d'épices de Noël

Accompagné d'oignons marinés, capres, sauce aigrette et croutons croustillants

Boîte Gourmande Fromagère du Québec (8 à 10 pers.) - 82 \$

Sélection de fromages fins : Pont tournant, Douanier, Chevrechon, Oka

Accompagné de baguette, raisins, noix, fruits secs, croutons et chutney du Chef

La Boîte à Lunch

Boîte à Lunch du Temps des Fêtes (min. 4) - 26,90 \$

Brochette de tomates et bocconcini

Crevettes à la lime servies avec mayonnaise au jalapeño

Salade d'orge aux agrumes et grenade, vinaigrette à l'érable

Demi-baguette aux canneberges, rôti de dinde mayonnaise grenadine

et fromage St-Guillaume

Demi-wrap au rôti de bœuf épicé aux saveurs de Noël, mayonnaise au vin rouge

Fromage du Québec et croûtons

Bûchette Rolland

www.les3senstraiteur.ca

traiteur@patisserierolland.ca - (450) 449-3040, option 2