



## BUFFET DELUXE EN SALON PRIVÉ\*

### BUFFET CHAUD & FROID 52.95\$

#### ENTRÉES

Potage du jour – Jus de légumes  
Crudités et trempettes  
Condiments et garnitures  
Antipasto (légumes grillés, prosciutto et bocconcini)  
Salade du marché  
Trois (3) salades composées (sélection du Chef)  
Vinaigrettes assorties  
Verrines de crevettes Nordiques  
Miroir de charcuteries et pâtés  
Saumon Gravlax façon « cabane à sucre »

#### PLATS CHAUDS

Plats de pâtes | choix de un (1)  
Option végétarienne  
Option avec viande  
Plats de viandes et poissons | choix de deux (2)  
Saumon salsa fresca  
Filet de sole à la vénitienne  
Mijoté de bœuf à la bière rousse et légumes de saison  
Fricassée de volaille, sauce curry lait de coco  
Sauté de veau aux pleurotes  
*Servi avec légumes du marché et féculents*

Ajouter une boisson fraîche pour un  
supplément de 2.95\$  
(facturée selon consommation)

#### DESSERTS

Plateau de fromages de notre province  
Plateau de fruits tranchés  
Mignardises et délices sucrés  
Panier du boulanger  
Café, thé & tisane

\*Minimum de 50 personnes

Pour toute information, contactez Marine Mazingue – coordonnatrice des banquets :  
mmazingue@gouverneur.com – 514-842-4881 ext. 6109  
Les prix indiqués sont sujets à changement sans préavis, frais de service et taxes en sus.