

## **Menu sociaux corporatifs 2019**

**15 \$** Cocktail dinatoire (Moyenne de 10-12 bouchées par personne)

Choix de bouchées parmi les suivants :

- Bouchées de nachos (sans gluten et végétarien);
- Mini quiches (sans gluten et végétarien);
- Canapé de poulet sur concombre frais (sans gluten);
- Bouchées de saucisses italiennes douces sur craquelin;
- Brochettes de fruits et fromage;
- Muffin cheddar / bacon;
- Muffin carotte / fêta;
- Verrines diverses;
- Bouchées dessert.

**20 \$** Repas chaud 3 services

Entrée au choix :

- Salade de brocolis
- Salade grec au melon
- Salade d'amour;
- Salade césar.

Repas principal :

- Filet de poulet mariné à la moutarde;
- Pain de viandes à l'italienne;
- Effiloché de porc.
- Salade légumineuse + pomme;

Accompagnement :

- Fusillis sauce rosée;
- Riz pilaf;
- Gratin dauphinois
- 

Dessert :

- Croustades aux pommes;
- Pudding chômeur réinventé.

## Menu sociaux corporatifs 2019

### 25\$ Repas chaud 4 services bonifié

#### Potage

- Crème de brocolis
- Crème d'oignons
- Crème de carottes

#### Entrée au choix :

- Salade de Bocconcini / tomates au Mezze Maniche;
- Salade grec au melon;
- Salade d'amour;
- Salade césar.

#### Repas principal :

- Poulet au beurre et riz (version tofu disponible)
- Émincé de bœuf au vin rouge + purée choux fleur vanillé;
- Sauté de porc à la Thaïlandaise + purée carottes et gingembre;
- Filet de porc, sauce du verger au romarin + purée zucchini;

#### Accompagnement :

- Fusillis sauce rosée;
- Riz pilaf;
- Champignons à l'ail;
- Gratin dauphinois.

#### Dessert :

- Brownie au fondant et beurre d'arachide;
- Affriolant gâteau au fromage avec Oreo;
- Gâteau au fromage et carottes;
- Gâteau au fromage yogourt-grec-framboise;
- Tarte divine à la lime des Keys (Keylime pie).

### 40\$ Repas gastronomique 4 services avec vin (une coupe) sur demande