MENU

des Fêtes

Service traiteur
café caùs

Buffets froids et chauds

Buffet 1

Salade crémeuse aux choux-fleurs, brocolis et graines de tournesol
Mini tourtière avec confit d'oignons aux canneberges **C**
Rôti de poitrine de dinde avec sauce aux herbes, riz et légumes du jour **C**
Salade de légumes et de pommes de terre rouges rôties
Bouchée feuilletée aux champignons sauvages
Tartelette au sucre | Biscuit sablé au beurre | Fruits tranchés

19⁵⁰\$ / pers. *minimum 12 personnes*

Buffet 2

Salade crémeuse aux choux-fleurs, brocolis et graines de tournesol
Mini tourtière avec confit d'oignons aux canneberges **C**
Rôti de poitrine de dinde avec sauce aux herbes **C**
Ragoût de boulettes **C**
Purée de pommes de terre à l'ail rôti **C**
Haricots fins **C**
Carottes au four **C**
Crudités et trempette
Fromage cheddar et raisins
Salade de pâtes aux champignons rôtis et lardons
Trio de douceurs de Noël | Biscuit sablé au beurre

C = chaud

26⁷⁵\$ / pers. *minimum 12 personnes*

DU 28 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2022

POUR COMMANDER : 819 821.3599, poste 65167 • traiteur@usherbrooke.coop

MENU

des Fêtes

Service traiteur
café CAUS

Buffet froid

Salade crémeuse aux choux-fleurs, brocolis et graines de tounesol

Salade de légumes et de pommes de terre rouges rôties

Fromage brie, raisins et gelée de poivrons maison

Bouchée feuilletée aux champignons sauvages

Sandwich à la dinde de Noël sur pain local à la farine fumée

Pizza fine au fromage de chèvre et betteraves confites

Biscuits sablés au beurre

19⁰⁰\$ / pers.

minimum 8 personnes

Boîte à lunch

Sandwich à la dinde de Noël sur pain local à la farine fumée

Crudités et trempette

Salade du jour

Dessert du jour

16⁵⁰\$ / pers.

DU 28 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2022

POUR COMMANDER : 819 821.3599, poste 65167 • traiteur@usherbrooke.coop