



*Bouffe & Compagnie*

581.300.3900 | info@bouffeetcie.com  
bouffeetcie.com | facebook.com/bouffeetcie

## **Cocktails & buffets!**

### *Canapés & verrines*

<b>Cocktail 4 bouchées</b>	<b>8\$</b>
<b>Cocktail 6 bouchées</b>	<b>11\$</b>
<b>Cocktail 8 bouchées</b>	<b>15\$</b>

### *Buffets gourmands*

<b>Buffet léger</b>	<b>14\$</b>
Sandwichs gourmands 2 variétés, salades 2 variétés, crudités & trempette. Délice de la pâtisserie	

<b>Buffet léger &amp; Plateaux Contemporain</b>	<b>17\$</b>
Fromages 4 variétés, terrine et mousse Canabec, confits maison, raisins & craquelins	

<b>Buffet léger &amp; Plateau Gourmand</b>	<b>20\$</b>
Saumon fumé maison & rémoulade de céleri-rave crémeuse, foie gras au torchon, tranches de canard fumé	

<b>Buffet léger &amp; Plateau Deluxe</b>	<b>22\$</b>
Fromages 4 variétés, terrine et mousse Canabec, confits maison, raisins & craquelins. Saumon fumé maison & rémoulade de céleri-rave crémeuse, foie gras au torchon, tranches de canard fumé	

<b>Buffet froid &amp; chaud</b>	<b>24\$</b>
Fromages 4 variétés, terrine et mousse Canabec, confits maison & craquelins, salades 2 variétés, crudités & trempette, plats chauds avec accompagnements & pain baguette. Délice de la pâtisserie <a href="#">Consulter les choix de plats chauds dans le menu services à table</a>	

### **Formalités**

Tarifs par personne. Minimum de personnes exigibles. Inclut couverts et ustensiles de serviceposables. Taxes, livraison, installation, récupération, location d'équipement, location de couverts, personnel de service & pourboire en sus.



*Bouffe & Compagnie*

581.300.3900 | info@bouffeetcie.com  
bouffeetcie.com | facebook.com/bouffeetcie

---

## *Détails du menu*

### *Canapés & verrines*

Mini pain brioché de foie gras & praliné  
Tartare de boeuf au parmesan, chorizo rôti, câpres frits et persil  
Mousse de chèvre, noix et poires caramélisées  
Sélection de bouchées chaudes

### *Sandwichs gourmands*

*En vedette* Piadina aux légumes grillés, feta, oignons confits et mayo tomates séchées

*En vedette* Ciabatta aux canneberges, rilette de canard, orange confite, mayo au romarin et verdure

Focaccia au jambon, confit de carottes et citron meyer, mayo au miel

Pain bûcheron à la dinde, poivrons rôtis, oignons rouges, tomates et verdure

### *Salades*

*En vedette* Waldorf (choux rouge, pomme granny smith, vinaigrette cidre, érable et aneth) Garniture de pacanes caramélisées

*En vedette* Vermicelles "Egg roll". Garniture de won ton frit et sauce aux prunes maison

Pommes de terre, crème sure, bacon et romarin

Crudivore, pomme grenade, fromage de chèvre et quatre épices

*Bonne appétit &  
Joyeuses fêtes!*