

## Repas Chaud de Noël 2018

(21,95 \$ par personne)

### Mise en bouche

- *Verrines d'aubergines marinées, tartare de betterave et coriandre, canard confit et pousse. Mini cuillères.*

### Marinades

- *Ketchup maison.*
- *Betteraves marinées.*

### Repas principal

- *Escalope de dinde, farce à la dinde et au pain, poivrons rouges grillés et roquette.*
- *Sauce à la dinde, orange et ail.*
- *Tourtière baklava.*
- *Ragout de boulettes de grand-maman.*
- *Pommes de terre lyonnaises.*
- *Jardinière de légumes.*

### Desserts

- *Trio mignardises :*
- *Biscotti aux trois gingembres.*
- *Fudge blanc et fruits séchés.*
- *Sucette de gâteau velours rouge avec ganache au chocolat noir.*



(514) 527-5997 poste 2321  
servicetraiteur@restoplateau.com

## Buffet froid de Noël 2018

(18,95 \$ par personne)

### Mise en bouche

- *Verrines d'aubergines marinées, tartare de betterave et coriandre, canard confit et pousse. Mini cuillères.*

### Salades

- *Salade mixte, oignons rouges émincés, poires en dés, fromage bleu émietté, carottes en ruban et vinaigrette maison au citron et miel.*
- *Salade de couscous perlé, édamames, concombres, tomate-cerises, olives noires, menthe et vinaigrette grecque.*

### Sandwichs

- *Baguette ouverte, mayonnaise aux deux moutardes, morceaux de bacon, abricots, fromage brie et roquette.*
- *Pain brioché carotte, mayonnaise aux oignons caramélisés, bœuf effiloché à la bière, champignon grillé, poivron rouge grillé.*
- *Roulé aux épinards, salade de tofu, rémoulade de céleri-rave, céleri, persil, pomme en julienne, épinards.*

### ½ Plateau fromage

### ½ Plateau charcuterie

### ½ Plateau fruits

### Desserts

- *Trio mignardises :*
- *Biscotti aux trois gingembres.*
- *Fudge blanc et fruits séchés.*
- *Sucette de gâteau velours rouge avec ganache au chocolat noir.*