

# Buffet Chaud

(min. 10 Pers.)



## Potage maison

(2.00\$/Pers.)

- Potage cultivateur
- Potage aux poireaux
- Potage aux céleris-raves
- Potage au chou-fleur

## Légumes chauds

(2.00\$/Pers. ou 2 Choix pour 3.75\$/Pers.)

- Haricots, piments et lardons
- Pommes de terre Paysanne
- Pommes de terre Dauphinoise
- Riz aux légumes vapeur
- Brocoli aux amandes grillées
- Carottes glacées
- Chou-fleur gratiné
- Légumes du jardin à l'huile d'olive de la Belle Excuse (panais, carottes et asperges au thym frais)
- Couscous aux légumes (4.00\$/pers.)

## Plats de résistance

- Rôti de sanglier sauce venaison
- Civet de sanglier aux aromates
- Civet de sanglier aux pruneaux
- Dindonneau farci au sanglier
- Lapin sauce moutarde
- Blanquette de veau
- Veau marengo

- Osso bucco
- Cailles forestières
- Agneau à la coriandre
- Oiseau sans tête sauce provençale
- Bufflon à la rodriguaise
- Carbonnades flamandes
- Goulasch de Transylvanie
- Boeuf bourguignon
- Faisan sauce à la crème
- Poulet au curry
- Poulet à la mangue
- Poulet au beurre
- Coq au vin
- Magret de canard sauce poivre-vert
- Canard à l'orange
- Rôti de porc à la dijonnaise
- Cerf sauce grand veneur
- Cerf sauce boréale
- Ris de veau sauce financière
- Rognons de veau sauce au porto
- Cassoulet de Toulouse
- Langue de veau sauce aux câpres
- Wapiti sauce aux canneberges
- Autruche aux pommes
- Saumon à l'armoricaine
- Côtes levées au miel
- Estouffade de wapiti aux bleuets sauvages
- Médailles de porc sauce thaïlandaise
- Paëlla Valencienne (min. de 15 pers.)