

# Buffet Froid

(min. 10 Pers.)

Date : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_

Cell. : \_\_\_\_\_

Nbr. de pers. : \_\_\_\_\_

Prix/pers. : \_\_\_\_\_

Acompte : \_\_\_\_\_

## Hors-d'œuvre

- Quiches et feuilletés ..... **1.80\$ pp**
- Crudités avec trempette..... **1.25\$ pp**
- Antipasto (saucissons, olives, coeurs d'artichauts et de palmier, cornichons) ..... **1.80\$ pp**
- Mini-pizza maison..... **1.25\$ pp**
- Roulés assortis (saumon, jambon, légumes) .... **1.80\$ pp**

## Entrées Froides

- Œufs farcis ..... **1.25\$ pp**
- Melon au jambon d'Ardenne. **1.75\$ pp**
- Saumon mariné..... **2.50\$ pp**
- Saumon fumé..... **2.50\$ pp**
- Ceviche de crevettes..... **3.00\$ pp**
- Ceviche de pétoncle ..... **3.00\$ pp**

## Viandes

- Assiette de viandes froides..... **2.50\$ pp**
- Assiette de saucissons et saucisses **2.50\$ pp**
- Assiette de pâtés et terrines..... **2.50\$ pp**
- Assiette de pâtés et terrines..... **2.50\$ pp**
- Assiette mélangée..... **2.50\$ pp**
- Pâté en croûte ..... **3.00\$ pp**

## Salades

- Pommes de terre au bleu, pommes et bacon..... **2.00\$ pp**
- Tabouleh ..... **2.00\$ pp**
- Salade de pâtes ..... **1.50\$ pp**
- Chou rouge, haricots verts sauce à l'aneth ..... **1.75\$ pp**
- Jardinière de légumes ..... **1.75\$ pp**
- Tomates, bocconcini et basilic... **2.00\$ pp**
- Carottes râpées aux fruits..... **1.75\$ pp**
- Salade verte ..... **1.50\$ pp**
- Salade grecque ..... **2.00\$ pp**
- Salade César ..... **2.00\$ pp**
- Légumineuses d'été ..... **2.00\$ pp**
- Chou vert vinaigrette ..... **1.50\$ pp**
- Céleri-rave ..... **1.75\$ pp**
- Brocoli, amandes grillées et canneberges..... **2.00\$ pp**
- Quinoa, feta et concombre ..... **2.00\$ pp**

## Divers

- Petits pains farcis ..... **1.25\$ pp** ou **12.00\$ dz** (oeufs, jambon, poulet)
- Sandwichs maison ... **1.25\$ pp** ou **20.00\$ ch.** (oeufs, jambon, poulet)

## Plateaux de fromages

(Assortis avec raisins frais ou noix et fruits séchés)

- Campagnard (Pâtes fermes) ..... **2.00\$ pp**
- Gourmet (Pâtes fines et fermes) .. **2.50\$ pp**
- Du terroir (Fromages régionaux) ... **3.50\$ pp**

## Desserts

- Salade de fruits frais ..... **2.00\$ pp**
- Pâtisseries individuelles ..... **4.50\$ pp**
- Mousse au chocolat belge ..... **3.00\$ pp**
- Assiette de pointes de tartes ..... **2.50\$ pp**
- Brochettes de fruits frais ..... **2.50\$ pp**
- Gâteau choco-ruits des champs · **2.50\$ pp**
- Gâteau vanille et fruits ..... **2.25\$ pp**
- Gâteau crème au beurre vanille · **2.25\$ pp**
- Gâteau moelleux au chocolat · **2.50\$ pp**



**Boucherie Belge**  
**Charcuterie maison** *Traiteur*  
**Boulangerie** *Pâtisserie*

Fondé en 1975

Tél : 450-883-5544

856 route 343  
St-Alphonse-Rodriguez J0K 1W0

Site : [www.maisonstaner.ca](http://www.maisonstaner.ca)  
Courriel : [info@maisonstaner.ca](mailto:info@maisonstaner.ca)  
Facebook : **La Maison Staner**

**Traiteur**  
*pour vos*  
**Réceptions**

# 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
- Médallions de porc sauce thaïlandaise
- Paëlla Valencienne (min. de 15 pers.)

# Menu Champêtre

## Menu Méchoui

ENTRÉES (2 choix)

- Saucisses grillées
- Crudités avec trempette
- Mini pizza

PLATS DE RÉSISTANCE

- Porc à la broche (complet ou cuisses)
- Agneau à la broche (complet ou gigots)
- Rôti de boeuf (cuisse)
- Choix de 3 salades froides ou**
- de 2 légumes chauds**

DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Gâteau d'occasion
- Pointes de tartes variées

## Menu Paëlla

ENTRÉES (2 choix)

- Saucisses grillées
- Crudités avec trempette
- Mini pizza

PLATS DE RÉSISTANCE

- Paëlla Valencienne et Salade Verte

DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Gâteau d'occasion
- Pointes de tartes variées

LOCATION DE BROCHES À MÉCHOUI

LOCATION DE TABLES ET CHAISES

## Menu Mix Grill

ENTRÉES (2 choix)

- Saucisses grillées
- Crudités avec trempette
- Mini pizza

PLATS DE RÉSISTANCE (3 choix de viandes)

- Côtelettes de porc BBQ
- Côtelettes d'agneau
- Brochettes de souvlaki
- Brochette de boeuf piquante
- Brochette de poulet
- Brochette de sanglier
- Brochette de canard
- Choix de 3 salades froides**
- ou de 2 légumes chauds**

DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Gâteau d'occasion
- Pointes de tartes variées

**Les menus inclus :**

vaisselle jetable biodégradable,  
ustensiles solides, nappe jetable, pain,  
beurre, café, lait et sucre.