MENU DE NOËL

Buffet gourmand

DES EXPÉRIENCES CULINAIRES QUI MARQUENT PAR LE GOÛT, LE DÉTAIL ET L'AMBIANCE.

_ Plateau de paëlla en salade à partager haut en couleur
Crevettes, saumon, chorizo et accompagnements

_ Salade de laitue croquante, bocconcini mariné, cube de poire asiatique croquante, canneberges fraiche confites à l'orange, julienne de daïkon, crumble de citrouille torréfié au paprika doux, oignon mariné et vinaigrette au Xeres

_ Plateau d'œufs rose farcis avec un délicat tartare de betterave aux agrumes

_ Assiette de deux fromage fins, olive cornichons et fruit, croûtons maison

_ Pain bao, porc effiloché au porto, salade de choux rouge à la mangue et graines de sésame

_ Sandwich club style Nouvelle Orléans, rôti de bœuf, mayo cajun, poivrons grillés, fromage Monterrey Jack, oignons confits, roquette et pousse de maïs

_ Plateaux de verrines mousse au chocolat et de verrine au sucre et fruit frais

Nos tarifs *

_ Buffet gourmand
En formule buffet seulement ..... **38 $/personne**

** Pour un minimum de 10 personnes.*

Organisation complète de votre soirée disponible, avec notre équipe professionnelle.
Menu sur mesure disponible selon vos goûts et votre budget. Commande 48h à l'avance.

Colorada Chef Traiteur | info@coloradatraiteur.com | 450 252-8955 | coloradatraiteur.com

Colorada Chef Traiteur