



Menu brunch

Sucrez-vous le bec à l'année !
Menu pour 20 personnes & plus.

Tarif : 26 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

Personnel de service : 80 \$ par 40 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne

Frais de transport : Selon le secteur

Joliette : 5 \$

Taxes en sus.

Extras : Jus d'orange : 0.75 \$ | Mimosa : 3 \$

Incluant

Fèves aux lards cochonnes
Salade d'oreilles de crisse
Jambon forêt-noire fumé au bois d'érable
Omelette aux asperges & copeaux de parmesan
Creton fait maison, une recette familiale
Saucisses pommes & érables de Cochon Cent Façons
Salade de choux aux épices à steak & moutarde au miel
Pommes de terre grelots
Bacon
Popcorn de poulet frit (extra 2 \$ par personne)
Pain, beurre, café & thé

Desserts – 1 choix

1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

2. Pouding chômeur

Petits fruits

3. Fruits frais & mousse aux framboises

4. Crème caramel & Amarula

Petits fruits

Informations à fournir pour la réservation

Choix du menu

Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)

Adresse complète du lieu de l'événement

Est-ce que le buffet est livré chaud ou froid (à réchauffer) avec les indications de cuisson ?

Information sur l'espace de cuisine, s'il y a du personnel sur place

Numéro de téléphone en cas d'urgence

Nombre de personnes exact

Aucune modification 3 jours avant l'événement

Merci et au plaisir de vous servir !