

buffet

déjeuner

et pause-café



fin traiteur

info.ottawa@gourmetcuisine.com

HAUTE CUISINE

Signé... gourmetcuisine

fin traiteur

buffet déjeuner

fin traiteur

tous les déjeuners-buffets comprennent le café starbucks fraîchement préparé, le café décaféiné et les tisanes

** les prix affichés sont par personne*

buffet déjeuner

déjeuner-buffet continental

jus d'orange et jus de pamplemousse rose frais,
assiette du jour du chef composée de viennoiseries, de muffins et
de croissants servis avec confitures et beurre

déjeuner-buffet continental de luxe

jus d'orange et jus de pamplemousse rose frais,
assiette du jour du chef composée de viennoiseries, des muf-
fins et de croissants servis avec confitures, portions individuelles
sans gras de parfaits au yogourt, granola servi avec fruits séchés,
fruits de saison tranchés

déjeuner-buffet continental européen de luxe

jus d'orange et jus de pamplemousse rose frais, fruits de saison
tranchés saumon fumé de la mer, fromage à la crème et mini-ba-
gel nature, citron, oignon rouge, câpres et œuf cuit dur,
assiette-charcuterie déjeuner comprenant des viandes à salaison
régionale et des fromages canadiens, moutarde canadienne et
pains artisans

option "verte"

déjeuner-buffet de la rue rideau

jus d'orange et jus de pamplemousse rose frais,
assiette du jour du chef composée de mini viennoiseries du
déjeuner, de muffins et de croissants servis avec
confitures et marmelade, fruits de saison tranchés,
œufs brouillés oméga 3 servis avec ciboulette hachée,
cheddar vieilli de l'Ontario, quartiers de pommes de terre à la
peau rouge sautés maison, lard et saucisses fumés à l'érable,
crêpes au babeurre servies avec sirop d'érable et
compote de baies locales

déjeuner-buffet à la course

jus d'orange et jus de pamplemousse rose frais,
assiette du jour du chef composée de mini viennoiseries du
déjeuner, de muffins et de croissants servis avec
confitures et marmelade, fruits de saison tranchés,
portions individuelles de yogourts aux fruits,
choix de sandwich présélectionné:
petit pain déjeuner servi avec bacon enrobé de farine de maïs,
œuf frit et fromage cheddar balderson ou
roulé multigrains servi avec blancs d'œufs, épinards,
fromage chèvre aux herbes et tomates séchées,
ou ciabatta végétarienne, servie avec légumes grillés,
fromage havarti au jalapeno et tomates séchées à tartiner

boissons à la carte

**minimum 10 personnes
prix par personne**

café starbucks fraîchement préparé
café décaféiné starbucks
tisane

boissons

Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme ou de canneberge

chocolat chaud de whistler, servi avec crème fouettée, copeaux de
chocolat, mini guimauves.

smoothies au yogourt fraise- banane ou bleuets et baies açaï en portion
individuelle
ajout du chef pour préparer et servir les smoothies

boissons gazeuses comprenant:
sprite, ginger ale, coke, coke diète eau pétillante ou minérale

thé glacé sucré fraîchement infusé servi avec citron

l'art de l'eau aromatisée - l'inspiration du chef

de la boulangerie

prix par douzaine

mini bagels fraîchement cuits
servis avec assortiment de fromage fouetté à la crème

assiette de mini-muffins aromatisés et à faible gras

croissants de blé entier, aux amandes,
chocolat, au beurre
fraîchement sortis du four

mini-scones fraîchement sortis du four,
servis avec confitures

pains déjeuner:

pain aux bananes, pomme cannelle,
gâteau aux carottes, citron et pavot

2 tranches par personne

de la cuisine du chef, barres granolas maison

bretzels géants servis chauds avec
moutardes assorties

biscuits assorties.

déjeuner - collations à la carte

sélection de fruits frais : pommes, oranges, bananes

frais tranchés de saison et baies

yogourts sans gras aux fruits servis en portion individuelle

ajout de granola, fruits séchés et graines

à emporter

tablettes de chocolat assorties : aero, kit kat, mars

tablette de protéines clif

barres granolas aromatisées assorties

emballage individuel de croustilles de pomme de terre

miss vickies nature et sel et vinaigre, lays nature et bbq
bretzel salé individuellement

les pauses qui parlent d'elles-mêmes

les pauses peuvent être embellies grâce à un décor du moment,
pour des frais supplémentaires

tous les prix sont par personne
le frais minimum est pour 10 personnes.

la pause biscuit « prédateur »

cinq biscuits moelleux faits maison: gros morceaux de chocolat,
raisins avoine, caramel au beurre, canneberges avoine,
chocolat blanc, noix de macadamia, macarons au coconut
biscottis assortis: anis trempé dans le chocolat,
espresso et pistaches, jus assortis en bouteilles

barre de fruit frais de saison

kebabs de fruits frais, yogourt à la mangue accompagné de
trempeuse au chocolat, barre d'aliments organiques assortie
« goût de la nature », smoothies au yogourt fraise-banane ou bleuet
et baies açai

pause-fromage

sélection de fromages canadiens servis avec des figues séchées et
des raisins, craquelins assortis et pain baguette en tranche,
fruits frais et baies de saison

je suis canadien, pause érable

biscuits à l'érable, pacanes à l'érable, sucre à la crème à l'érable,
crème brûlée à l'érable, tartelette au sucre d'érable du québec,
thé à l'érable

visite à la boutique de beignes

beignes et trous de beignes assortis: trempé au chocolat,
trempé à l'érable, roussette au miel et glacée au chocolat,
frappuccino starbucks embouteillé et réfrigéré

pause au comptoir de jus santé

jus aux légumes et fruits pressés maison: carottes et gingembre,
fraise-banane, tomate-concombre avec un mélange maison de fruits
séchés, barres granolas à faible gras, eau vitaminée assortie