



le **801**

PAR L'ASSOCIATION ÉTUDIANTE

MENU

POUR LES RÉSERVATIONS

CRÉEZ VOTRE BUFFET

Minimum de 30 personnes





ENTRÉE



Soupe du moment | 4,50 \$/ pers

Variété de petits pains et beurre | 1,25 \$/ pers

Plateau de crudités et trempettes | 2,50 \$/ pers

Pain à l'ail | 2 \$/ pers



SALADES



Salade grecque traditionnelle | 4 \$/ pers

Salade César et ses condiments | 4 \$/ pers

Salade du Chef et sa vinaigrette balsamique
| 3 \$/ pers

Salade d'épinards avec fraises, fromage
de chèvre, vinaigrette aux framboise
| 3,50 \$/ pers

Salade de pâtes aux olives et aux fines herbes
| 3 \$/ pers

Salade de pois chiche et d'orges perlées
| 4 \$/ pers

Salade de chou traditionnelle | 3 \$/ pers

Salade de légumineuses | 4 \$/ pers



PLATS PRINCIPAUX



Volaille à la Pili Pili avec choix
d'accompagnement | 20 \$/ pers

Poitrine de poulet grillée sauce
crémeuse au vin blanc avec choix
d'accompagnement | 22 \$/ pers

Longe de porc aux pommes
caramélisées et sauce Porto avec
choix d'accompagnement | 21\$/ pers

Farfalle au poulet grillé,
champignons, poivrons grillés et
sauce crème au vin blanc | 16\$/ pers

Penne sauce tomate, champignons,
poivrons rouges grillés et saucisses
Italiennes | 16 \$ / pers

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT / DEUX CHOIX (INCLUS)

Pommes de terre rôties au romarin,
riz basmati, pâtes au beurre, frites,
medley de légumes de saison



DESSERT



Variété de carrés de desserts
au choix du chef | 3,50 \$/ pers

Café régulier, décaféiné et thé
| 2 \$/ pers



Tous les prix sont sujets à la taxe HST, à des frais d'administration et de service.

