

## LES FORAITS

[LE GARGANTUA]

<b>CRUDITÉS:</b>	JARDINIÈRE DE LÉGUMES CROQUANTS & SA CRÉMEUSE AUX HERBES
<b>SALADES:</b>	NIÇOISE AUX HERBES PARMENTIER AUX LARDONS FARFALINES À LA FORESTIÈRE
<b>FROMAGES FINS:</b>	PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS Cheddars, Brie, Oka
<b>FRUITS DE MER:</b>	CHEVAUCHÉE DE CREVETTES Sauces classique & fine champagne
<b>LE QUATUOR DU CASSE-CROÛTE:</b>	PIERROT À LA SALADE DE POULET (1) L'ÉFFILOCHÉ DE BŒUF EN PORTEFEUILLE DE PITA (1) BOUCHÉE DE CROISSANT AUX FRUITS DE MER (1) BAGUETTE DE JAMBON & FROMAGE (1) Moutarde à l'ancienne à l'érable
<b>PLATS CHAUDS:</b>	L'ÉMINCÉ DE BŒUF STROGANOFF RIZ PILAF LÉGUMES DE SAISON SAUTÉ DE VOLAILLE AU MIEL À L'AIL RÔTI
<b>INCLUS:</b>	VAISSELLE JETABLE

<b>Prix par personne avant taxes:</b>	<b>21,95 \$</b>
T.P.S. (5%)	1,10 \$
T.V.Q. (9,5%)	2,19 \$
<b>TOTAL</b>	<b>25,24 \$</b>



MINIMUM DE 20 CONVIVES SANS SERVICE.  
SI MOINS DE 20 CONVIVES, SUPP. DE 1.95\$/PERSONNE.  
FRAIS DE LIVRAISON EN SUS.  
LES PRIX SONT SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.