



Menu Buffet

— **B**
— **M**
— **A**
— **N**
— **Q**

Musée national
des beaux-arts
du Québec

Québec 

Menu Buffet

SANDWICHES

Rillettes de canard sur pain campagnard, cheddar fort et pommes caramélisées

Ciabatta au poulet fumé, fromage 1608 et bacon

Wrap au saumon fumé, fromage à la crème et fenouil

Fougasse au rosbif, Emmental de Charlevoix et raifort

Panini au jambon effiloché et fromage brie

Tortillas au porc, gouda fumé et salsa de maïs

Pain campagnard au végété-pâté, poivron rôti et hummus

SALADES

Betteraves, pommes vertes et pacanes

Pâtes au pesto et légumes grillés

Pommes de terre, bacon et roquette

Orzo aux canneberges et feta

Brocolis, raisins secs et cari

Couscous à la menthe, féta et amandes grillées

Grecque, tomates, fromage feta, concombre et olives

Méditerranéenne, légumineuses, coriandre et tomates

Du jardin, légumes croquantes et vinaigrette à la moutarde

RÉSISTANCES FROIDES

Saisie de crevettes aigre-douce

Pavé de saumon glacé au miel et à la moutarde

Saumon poché et pesto de roquette

Tataki de thon à la niçoise ou aux cinq épices, vermicelle et légumes croquants

Saisie de boeuf au poivre noir et champignons marinés

Effiloché de canard confit, fromage de chèvre, pacanes et petits fruits ou champignons et parmesan

Suprême de poulet façon César ou salsa d'agrumes à la coriandre

RÉSISTANCES CHAUDES

Filet de doré à la provençale

Pavé de saumon, sauce crémeuse au parmesan et câpres

Osso buco au Marsala, tomates et citron frais

Suprême de poulet cacciatore

Cannellonis de boeuf

Araignée de veau marengo

Effiloché de canard confit et champignons sauvages

Suprême de poulet, sauce crémeuse aux fines herbes et au vin blanc

Bourguignon de cerf à l'érable

Cari de courge musquée et légumes grillés