



En collaboration avec



BUFFET

ENTRÉES	APPERTIZERS
<ul style="list-style-type: none">• Petits pains assortis et beurre• Mélange mesclun avec garnitures du marché, vinaigrettes assorties• Salade de quinoa style grecque• Salade Caprese aux pâtes Farfalle• Crudités et trempettes assorties• Assortiments d'olives et légumes marinés	<ul style="list-style-type: none">• Assorted Rolls and Butter• Mixed Market Greens with Seasonal Toppings, Assorted Vinaigrettes• Greek Style Quinoa Salad• Caprese Salad with Farfalle Pasta• Crudité Display with Assorted Dips• Assorted Olives and Pickled Vegetables

PLATS PRINCIPAUX	MAIN COURSES
<ul style="list-style-type: none">• Rôti de bœuf à cuisson lente, sauce bordelaise• Tortellinis au fromage, sauce tomates rôties et ail, crème de basilic• Poulet rôti au citron et origan, tzatziki• Morue poêlée avec salsa de tomate et crevettes	<ul style="list-style-type: none">• Thinly Sliced Slow roasted Alberta Beef with Bordelaise Sauce• Cheese Tortellini, Roasted Tomato and Garlic Sauce, Basil Cream• Lemon and Oregano Roasted Chicken, Tzatziki• Seared Cod with Tomato and Shrimp Salsa

ACCOMPAGNEMENTS	SIDE DISHES
<ul style="list-style-type: none">• Pommes de terre rôties style grecque• Riz Pilaf• Légumes du marché	<ul style="list-style-type: none">• Greek Style Roasted Potatoes• Rice Pilaf• Market Vegetables

DESSERTS	SWEET TABLES
<ul style="list-style-type: none">• Pâtisseries et gâteaux assortis• Fruits saisonniers tranchés	<ul style="list-style-type: none">• Assorted Pastries and Cakes• Sliced Seasonal Fruits