



Chez Bernard  
ÉPICERIE - TRAITEUR



# M e n u   B . B . Q .   M i x   G r i l l e d

## Mises en bouche

Mises en bouche disponible en supplément (consultez le menu Chef à Domicile)

## L'entrée

Assiette d'Antipasto à partager  
Saumon fumé maison, fromage, saucisson et rilette de canard

## Les grillades ( 4 éléments aux choix )

Bavette de bœuf, sauce à l'échalote  
Saucisses de sanglier et bleuet  
Saucisses merguez  
Crevettes au sésame  
Pavé de saumon, sauce crème et citron  
Pilon de canard confit  
Côtelette d'agneau au romarin

## Les accompagnements

Gratin dauphinois & Légumes grillés

## Dessert

Dessert disponible en supplément (Table sucrée, gâteau personnalisé, dessert maison)

**Le tout est cuisiné devant vous sur nos BBQ et servi en buffet avec nos réchauds**

## **40.00\$/personne**

Main d'œuvre : chef 37.50\$/h et serveur à 30.00\$/h  
Brigade additionnelle selon le nombre d'invités (minimum deux employés)  
Location : B.B.Q. et réchauds 125.00\$/ch   4 B.B.Q. de disponibles selon le groupe  
Locations de vaisselles, ustensiles et verres à vin : inclus  
Locations : tables, chaises et nappes 10.00\$/pers  
Location chapiteau 13x13 avec mur fenêtre : 150.00\$/ch (plus temps de montage)  
Frais de transport : 0.75\$/km par véhicule (camion et remorque)

**Information et réservation : 450-240-0000**

**[info@chezbernard.com](mailto:info@chezbernard.com)**