



Chez Bernard
ÉPICERIE - TRAITEUR



Menu B.B.Q. Mix Grilled

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 bleuets
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