

À LA CARTE

Crudités et trempette 2,25 \$ / portion

Salade maison 2,25 \$ / portion

Sandwichs réguliers
3,00 \$ / portion (4 pointes)

(oeufs-jambon-poulet)
3,95 \$ / portion (6 pointes)

Sandwichs de fantaisie
5,25 \$ / portion (4 morceaux)

Fromages fins du Québec
5,95 \$ / portion avec fruits frais et noix
Servis avec pains et beurre

Terrines et pâté 4,95 \$ / portion
avec olives et cornichons
Servis avec pains et beurre

Viandes froides assorties 4,95 \$ / portion
avec olives et cornichons
Servies avec pains et beurre

CANAPÉS

Bouchées de base 1,75 \$ l'unité

Bouchées de luxe 2,25 \$ l'unité

Bouchées haut de gamme 3,00 \$ l'unité

Bouchées de gâteaux assortis
2,50 \$ / portion (3 morceaux)

Pâtisseries miniatures assorties
21,00 \$ / douzaine

BREUVAGES

Eau Naya 500 ml 1,00 \$

Boissons gazeuses 1,50 \$

Jus de fruits ou de légumes
Oasis 300 ml 1,75 \$

Eska (minéral) 300 ml 1,75 \$

Eska (source ou minéral) 750 ml 4,95 \$

Jus de fruits en pichet (2 litres) 6,95 \$

Café, thé ou infusion 1,75 \$
(cafetière, verres jetables, bâtonnets,
sucre et crèmes inclus)

CANAPÉS FROIDS DE BASE • 1,75 \$ PIÈCE

– Mini-tomate et bocconcini, basilic frais –

– Mousse de foie au porto
et confit d'oignons rouges –

– Mousse de fromage de chèvre
et poivrons rouges grillés –

– Mousse de jambon aux mandarines –

– Concombre au fromage à la crème
à l'aneth –

– Prosciutto fumé et melon –

– Fraise au poivre rose –

– Oeuf mayonnaise (1/2) –

– Pizza aux légumes sur muffins anglais –

CANAPÉS FROIDS DE LUXE • 2,25 \$ PIÈCE

– Saumon fumé à la gelée de piment fort –

– Mousse de crevettes à l'aneth –

– Moule fumée sur poire –

– Roulades de thon à la nicoise –

– Roulade de jambon à la parisienne –

– Rouleau de printemps à la menthe
et crevettes (sauce aux arachides) –

– Brie et asperges à la marmelade
de poivrons –

– Mousse de fromage bleu
aux pacanes et poires –

– Brochettes de fruits frais et cheddar –

– Terrine de gibier à la moutarde violette –

– Panier croustillant de chèvre et betteraves
à la ciboulette –

– Panier croustillant à l'houmous,
aubergine et sésame noir –

– Panier croustillant à la tomate, guacamole
et coriandre fraîche –

– Panier croustillant à la mousse de saumon
fumé et bourgeons de marguerite marinés –

CANAPÉS CHAUDS • 2,25 \$ PIÈCE

– Brochette de poulet à l'asiatique,
sauce aigre-douce –

– Brochettes de crevette, sauce chimichurri –

– Filet de porc grillé, sauce ponzu –

– Boulettes de veau à la crème et parmesan –

– Ailes de poulet piquantes à la mexicaine –

– Escargots au pernod en robe des champs –

– Bouchées de pruneau et bacon (2) –

– Croustillant de fromages fins du Québec
et soupçon de miel –

– Filo de légumes et bleu –

– Mini quiche aux lardons et poireaux –

– Tartelette aux tomates confites,
pesto et copeaux de parmesan –

CANAPÉS HAUT DE GAMME (FROIDS) • 3,00 \$ PIÈCE

– Salsa de crevettes et guacamole
à la coriandre fraîche et jus de lime –

– Crevette grillée tex-mex
façon bloody Caesar –

– Ceviche de pétoncle aux fraises
et huile de basilic –

– Tartare aux 2 saumons, huile de sésame
grillé, croustilles de tarot –

– Tartare de boeuf et canard fumé,
jeune pousse de coriandre –

– Gravlax de saumon aux agrumes –

– Tartare de gibier fumé, julienne de poires
et jeune pousse sur cuillère –

CANAPÉS HAUT DE GAMME (CHAUDS) • 3,00 \$ PIÈCE

– Mini buger de veau, gruyère, tomate
et laitue sur pain brioché –

– Mini burger à l'effiloché de porc, gruyère,
tomates et laitue sur pain brioché –

– Mini brochette de dégustation de saucisses
de gibier (2 mcx) –

– Paëlla de moules et crevettes
sur riz au safran –

– Potage maison en shooter, espuma
façon cappuccino –

– Gratin parmentier au boeuf effiloché –

– Lapin braisé en sauce sur orge perlé –

– Croustillant de porc à la thaïlandaise
(arachides) –

CANAPÉS DESSERT EN VERRINES • 3,00 \$ PIÈCE

– Mousse de fruits de la passion
et moelleux au chocolat noir –

– Mousse à l'érable et cake aux pommes –

– Shortcake aux fraises –

– Forêt noir au kirsch –

– Tiramisù –

– Mousse chocolat –

– Mousse poires et chocolat –

– Mousse fraises et chocolat blanc –

– Tartelette ganache, pâtissière
au pralin et fruits frais –

– Tartelette ganache, caramel et pacanes
grillées façon « Turtles » –

– Religieuses au café et chocolat –

NOTE

Certaines bouchées exigent du personnel
de service, renseignez-vous auprès
de notre service à la clientèle.

BOÎTES À LUNCH

Composez vous-même vos boîtes à lunch
Ustensils bio jetables et bonbon inclus
Quantité minimum de 10 boîtes (identiques)
Frais de livraison et taxes en sus.

SANDWICHS • SUR PAIN BAGUETTE, TORTILLAS OU CIABATTA • 5,25 \$

– Jambon fumé, fromage, tomates et laitue –

– Poitrine de poulet fumée, fromage,
tomates et laitue –

– Rôti de boeuf, fromage, tomates et laitue –

– 3 viandes, fromage, tomates et laitue –

– Salade de poulet –

– Salade de jambon –

– Salade de thon –

– Brie et asperges à la marmelade
de poivrons –

– Végé-pâté avec luzerne, concombre,
tomates et fromage –

– Brie, tomates et pommes avec laitue –

LES À-CÔTÉS

Petite salade maison (5 onces) 1,75 \$

Crudités et trempette 2,25 \$

Fromages fins avec raisins et noix 2,50 \$

Anti pasto misto (légumes marinés,
saucisson, fromage) 2,95 \$

DESSERTS

Mousse maison 1,75 \$

Tartelette au sucre ou aux 4 fruits 1,75 \$

Gâteau maison 1,50 \$

Biscuits maison (2) 1,75 \$

Salade de fruits frais (5 onces) 2,00 \$

BREUVAGES

Eau Naya 500 ml 1,00 \$

Boisson gazeuses 1,50 \$

Jus de fruits ou de légumes Oasis 1,75 \$

Eau Eska (minéral) 300 ml 1,75 \$

Eau Eska (source ou minéral) 750 ml 4,95 \$



MENU

DANIEL DUROCHER

Pâtissier - Traiteur
Cuisine Artisanale
Grand-papa gâteau enr.

CUISINE :

3251, rue Sainte Catherine est,
Montréal H1W 2C5
Tél. : 514-890-1607

BUREAU :

2460, rue Fleury est, Montréal H2B 1L3
Tél. : 514-388-2399
Fax. : 514-388-0233

GRANDPAPAGATEAU.COM

BUFFETS FROIDS

Prix par personne
Minimum 10 convives
Couverts bio jetables inclus.
Frais de livraison et taxes en sus.

#1 • MENU à 12,00 \$

Crudités et trempette
Duo de salade (au choix)
Pizza aux légumes sur muffins anglais
Sandwichs réguliers
(6 pointes- oeufs-jambon-poulet)
Bouchées de gâteaux assortis

#2 • MENU à 14,00 \$

Crudités et trempette
Trio de salade (au choix)
Pizza aux légumes sur muffins anglais
Sandwichs réguliers
(6 pointes - oeufs-jambon-poulet)
Brochettes de fruits frais et cheddar
Bouchées de gâteaux assortis

#3 • MENU à 16,00 \$

Crudités et trempette
Trio de salade (au choix)
Pizza aux légumes sur muffins anglais
Sandwichs moitié-moitié (assortiment
de sandwichs réguliers et de fantaisie)
Brochettes de fruits frais et cheddar
Bouchées de gâteaux assortis

#4 • MENU à 18,00 \$

Crudités et trempette
Trio de salade (au choix)
Pizza aux légumes sur muffins anglais
Sandwichs de fantaisie (4 mcx)
Terrines et pâtés
Fromages fins du Québec et fruits frais
Pains et beurre
Bouchées de gâteaux assortis

#5 • MENU à 20,00 \$

Crudités et trempette
3 choix de bouchées froides (de base)
trio de salade (au choix)
Sandwichs de fantaisie (4 mcx)
Terrines et pâtés
Fromages fins du Québec et fruits frais
Pains et beurre
Bouchées de gâteaux assortis

BUFFETS CHAUDS

Prix par personne
Minimum de 15 convives
Couverts bio jetables inclus
Location de réchauds et vaisselle disponible
Frais de livraison et taxes en sus.

#6 • FORMULE à 20,00 \$

Crudités et trempette
2 salades au choix
1 choix de plat chaud
1 choix de féculent
1 choix de légumes d'accompagnement
Pains et beurre
Bouchées de gâteaux assortis

#7 • FORMULE à 25,00 \$

Crudités et trempette
2 salades au choix
2 choix de plats chauds
1 choix de féculent
1 choix de légumes d'accompagnement
Pains et beurre
Bouchées de gâteaux assortis

#8 • FORMULE à 30,00 \$

Crudités et trempette
3 canapés de base (au choix)
2 salades au choix
2 choix de plats chauds
1 choix de féculent
1 choix de légumes d'accompagnement
Pains et beurre
Fromage cheddar et gruyère avec raisins
Bouchées de gâteaux assortis

#9 • FORMULE à 35,00 \$

Crudités et trempette
3 canapés de base (au choix)
2 salades au choix
3 choix de plats chauds
1 choix de féculent
1 choix de légumes d'accompagnement
Pains et beurre
Fromages fins du Québec et fruits frais
Desserts de luxe

CHOIX DE SALADE...

- Pâtes au jambon et olives -
- Taboulé aux fruits et à la menthe -
 - Pâtes et légumes -
- Coquillettes au pesto et tomates séchées -
 - Fusilli aux fines herbes -
 - Riz aux petits légumes -
- Pommes de terre mayonnaise et ciboulette -
- Mini ravioli au fromage et fines herbes -
- Pommes de terre grelots et oignons grillé -
 - Orzo à la grecque -
- Légumineuses croquantes à la coriandre -
 - Pois chiches et pommes -
- Haricots noirs et tomates aux fines herbes -
 - Salsa de légumes et lentilles vertes -
 - Carottes et raisins secs -
 - Rémoulade de céleri-rave -
 - Betteraves à la russe -
- Concombre et tomates aux fines herbes -
 - Concombre au yaourt et à l'aneth -
 - Légumes cuits vinaigrette -
 - Endives, pommes et noix -
 - Mesclun aux mandarines -
 - Épinards pommes et noix -
- Épinards canneberges et pacanes -
 - Salade verte du chef -
 - Chou rouge et pommes -
 - Chou vert et carottes -
- Grecque avec feta et olives -

CHOIX DE FÉCULENT

- Nouilles aux oeufs aux fines herbes -
- Pommes de terre rissolées -
 - Petites boucles
au pesto et tomates séchées -
 - Pommes de terre purée -
 - Pommes de terre grelots
aux fines herbes -
 - Duo de riz et riz sauvage -
- Purée de pommes de terre et céleri-rave -
- Riz pilaf aux amandes grillées -
- Purée de pommes de terre
et patates douces -
- Couscous à la marocaine -

CHOIX DE LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

- Haricots au beurre -
- Légumes vapeur de saison -
- Carottes et panais au miel -
 - Légumes grillés -
 - Légumes verts de saison
aux fines herbes -
 - Petits pois à la française -
 - Ratatouille de légumes -
 - Légumes à la mexicaine -
- Haricots verts, pacanes et canneberges
séchées -



CHOIX DE PLATS CHAUDS

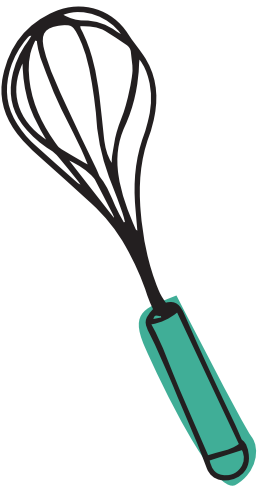
- Moussaka à la grecque -
- Boeuf bourguignon au vin rouge -
 - Veau marengo -
 - Émincé de boeuf stroganoff -
 - Roulé de veau à la florentine -
- Boulettes de veau à la crème et parmesan -
 - Émincé de boeuf au gingembre
et cari rouge -
 - Veau aux champignons et gremolata -
 - Cari de porc à l'indienne -
 - Mignons de porc aux bleuets et porto -
 - Rôti de porc au miel et dijon -
 - Poitrine de poulet cordon bleu -
 - Poitrine de poulet farcie
aux asperges et brie -
 - Poulet Thaï sauce aux arachides -
 - Poulet aux champignons sauvages -
 - Coq-au-vin -
 - Poulet chasseur -
 - Chili sin carne sur couscous (végé) -
 - Tajine de poulet aux citrons
confits et olives -
 - Saucisse de gibier sauce au porto -
 - Steak de saumon à la ratatouille -
 - Saumon à la tombée de poireaux -
 - Filet de pangasius et ragoût
de lentilles vertes -
 - Tilapia sauce à l'aneth et citron -
 - Queue de morue à l'orange,
câpres et tomates séchées -
 - Lasagne à la viande -
 - Lasagne santé aux légumes et tofu (végé) -
 - Manicotti au ricotta et épinards
sauce tomate ou rosée (végé) -
 - Tortellini à la viande ou aux 3 fromages
sauce tomate ou rosée -
 - Fajitas de simili-poulet
à la mexicaine (végé) -

PLATS CHAUDS (AVEC EXTRA)

- Pintade farcie aux abricots,
sauce au Grand Marnier + 4,00 \$ -
- Caille farcie au wapiti et canneberges,
sauce au porto + 4,00 \$ -
- Râble de lapin farci aux pommes
et tomates séchées + 4,00 \$ -
- Joue de boeuf braisée au vin rouge
+ 3,00 \$ -
- Osso buco à la milanaise + 3,00 \$ -

NOTE

Personnel requis pour les buffets
chauds de 30 convives et +



TARIFS

SERVICE : 25,00 \$ l'heure par serveur
(minimum 4 heures)

AIDE CUISINIER : 30,00 \$ l'heure
(minimum 4 heures)

CHEF À DOMICILE : 40,00 \$ l'heure
(minimum 4 heures)

Temps double les jours fériés

FRAIS DE LIVRAISON

Dans un rayon de 10 kilomètre
(distance calculée avec un GPS)

Frais minimum de 20,00 \$

Au delà de 10 kilomètre :
2,00 \$ du kilomètre

Les taxes sont en sus.

Location de vaisselle, tables, chaises,
couverts et verreries disponible.

Prix sujets à changement sans préavis.

ALLERGIES ALIMENTAIRES

Nous ne pouvons garantir l'absence
de traces d'aliments allergènes
dans nos plats.

Toutefois, nous pouvons préparer un repas
individuel spécialement pour les personnes
allergiques ou ayant des intolérances.

N'hésitez pas à nous contacter
pour toutes demandes particulières.

**MERCI DE FAIRE CONFIANCE
À GRAND-PAPA ET SON ÉQUIPE.**

À LA CARTE

Crudités and dip \$2.25/portion

House Salad \$2.25/portion Regular Sandwiches

\$3.00/portion (4 wedges)

(egg-ham-chicken)

\$3.95/portion (6 wedges) Finger Sandwiches

\$5.25/portion (4 pieces)

Québec Fine Cheeses

\$5.95/portion with fresh fruit and nuts

Served with breads and butter

Terrines and pâté \$4.95/portion with olives and pickles Served with breads and butter

Assorted Cold Cuts \$4.95/portion with olives and pickles

Served with breads and butter

CANAPÉS

Basic bites \$1.75/unit

Deluxe bites \$2.25/unit

High end bites \$3.00/unit

Assorted cake bites \$2.50/portion (3 pieces)

Assorted miniature pastries \$21.00/dozen

BREUVAGES

500-ml Naya water \$1.00

Soft drinks \$1.50

300-ml Oasis fruit or vegetable juice \$1.75

300-ml Eska (mineral) \$1.75

750-ml Eska (source or mineral) \$4.95

Pitcher of fruit juice (2 litres) \$6.95

Coffee, tea or herbal tea \$1.75

(coffeemaker, disposable glasses, stir sticks, sugar and cream included)

BASIC COLD CANAPÉS • \$1.75/PIECE

- Mini tomato and bocconcini, fresh basil -
- Port liver mousse and red onion confit -
- Goat cheese and grilled red pepper mousse -
 - Ham mousse with mandarins -
 - Dill cream cheese cucumber -
- Smoked Prosciutto and melon -
 - Pink pepper strawberry -
 - Mayonnaise eggs (1/2) -
- Vegetable pizza on English muffins -

DELUXE COLD CANAPÉS • \$2.25/PIECE

- Smoked salmon with hot pepper jelly -
 - Dill shrimp mousse -
 - Smoked mussel on pear -
 - Niçoise style tuna rolls -
 - Parisian style ham rolls -
- Mint shrimp spring roll (peanut sauce) -
 - Brie and asparagus with bell pepper marmalade -
- Pecan and pear blue cheese mousse -
- Fresh fruit and cheddar brochettes -
- Game terrine in a bed of mustard violette -
 - Crispy goat and beet chive basket -
 - Crispy hummus, eggplant, and black sesame basket -
 - Crispy tomato, guacamole, and fresh cilantro basket -
- Crispy smoked salmon mousse with marinated daisy buds -

HOT CANAPÉS • \$2.25/PIECE

- Asian chicken brochette, hot and sour sauce -
- Shrimp brochettes, chimichurri sauce -
 - Grilled pork fillet, ponzu sauce -
- Cream and Parmesan veal meatballs -
 - Spicy Mexican chicken wings -
 - Jacket Pernod escargots -
 - Prune and bacon bites (2) -
- Fine Québec cheeses in pastry with a drop of honey -
- Vegetable and blue cheese filo -
- Mini bacon and leek quiche -
 - Sun dried tomato, pesto, and Parmesan tart -

HIGH END CANAPÉS (COLD) • \$3.00/PIECE

- Fresh cilantro and lime juice shrimp salsa and guacamole -
 - Bloody Caesar-style grilled Tex Mex shrimp -
 - Strawberry scallop ceviche with basil oil -
- 2-salmon tartare, grilled sesame oil, taro chips -
 - Smoked duck and beef tartare, young cilantro shoot -
 - Citrus salmon gravlax -
- Smoked game tartare, julienne pear and young shoots in a spoon -

HIGH END CANAPÉS (HOT) • \$3.00/PIECE

- Mini veal burger, Gruyère, tomato, and lettuce on brioche bread -
- Mini pulled pork burger, Gruyère, tomato, and lettuce on brioche bread -
 - Mini game sausage tasting brochette (2 pcs) -
- Mussel and shrimp paella on saffron rice -
 - Homemade soup shooter, cappuccino-style espuma -
 - Pulled beef shepherd's pie -
- Braised rabbit served on pearl barley -
- Thai style crispy pork (peanuts) -

DESSERT CANAPÉS IN GLASS JARS • \$3.00/PIECE

- Passion fruit mousse and dark chocolate cake -
- Maple mousse and apple cake -
 - Strawberry shortcake -
 - Kirsch black forest -
 - Tiramisu -
 - Chocolate mousse -
 - Pear and chocolate mousse -
- Strawberry and white chocolate mousse -
 - Ganache, praline custard, and fresh fruit tart -
 - Turtles-style ganache, caramel, and grilled pecan tart -
- Chocolate and coffee pastry puffs -

NOTE

Certaines bouchées exigent du personnel de service, renseignez-vous auprès de notre service à la clientèle.

LUNCHBOXES

Put together your own lunch boxes
Bio-disposable utensils and candy included
Minimum of 10 (identical) boxes
Delivery charges and taxes extra.

SANDWICHES • ON BAGUETTE, TORTILLA OR CIABATTA BREAD • \$5.25

- Smoked ham, cheese, tomato, and lettuce -
 - Smoked chicken breast, cheese, tomato, and lettuce -
- Roast beef, cheese, tomato, and lettuce -
- 3 meats, cheese, tomato, and lettuce -
 - Chicken salad -
 - Ham salad -
 - Tuna salad -
- Brie and asparagus with bell pepper marmelade -
- Veggie pâté with alfalfa, cucumber, tomato, and cheese -
- Brie, tomato and apple with lettuce -

SIDES

Small house salad (5 oz) \$1.75

Crudités and dip \$2.25

Fine cheeses with grapes and nuts \$2.50

Mixed anti-pasto (marinated vegetables, sausage, cheese) \$2.95

DESSERTS

House mousse \$1.75

Sugar or 4-fruit tart \$1.75

House cake \$1.50

House cookies (2) \$1.75

Fresh fruit salad (5 oz) \$2.00

BEVERAGES

500-ml Naya water \$1.00

Soft drinks \$1.50

Oasis fruit or vegetable juice \$1.75

300-ml Eska water (mineral) \$1.75

750-ml Eska water (source or mineral) \$4.95



MENU

DANIEL DUROCHER

Pastry chef - Caterer
Home cooking
Grand-papa gâteau enr.

KITCHEN:

3251 Sainte-Catherine East,
Montreal H1W 2C5
Ph: 514-890-1607

OFFICE:

2460 Fleury East, Montréal H2B 1L3
Ph: 514-388-2399
Fax : 514-388-0233

GRANDPAPAGATEAU.COM



COLD BUFFETS

Price per person Minimum 10 people
Bio-disposable utensils included.
Delivery charges and taxes extra.

#1 • \$12.00 MENU

Crudités and dip
Salad duo (your choice)
Vegetable pizza on English muffins
Regular sandwiches
(6 wedges - eggs-ham-chicken)
Assorted cake bites

#2 • \$14.00 MENU

Crudités and dip
Salad trio (your choice)
Vegetable pizza on English muffins
Regular sandwiches
(6 wedges - eggs-ham-chicken)
Fresh fruit and cheese brochettes
Assorted cake bites

#3 • \$16.00 MENU

Crudités and dip
Salad trio (your choice)
Vegetable pizza on English muffins
Half and half sandwiches (assortment
of regular and finger sandwiches)
Fresh fruit and cheddar brochettes
Assorted cake bites

#4 • \$18.00 MENU

Crudités and dip
Salad trio (your choice)
Vegetable pizza on English muffins
Finger sandwiches (4 pcs)
Terrines and pâtés
Fine Québec cheeses and fresh fruit
Bread and butter
Assorted cake bites

#5 • \$20.00 MENU

Crudités and dip
3 choices of (basic) cold bites
salad trio (your choice)
Finger sandwiches (4 pcs)
Terrines and pâtés
Fine Québec cheeses and fresh fruit
Bread and butter
Assorted cake bites

HOT BUFFETS

Price per person Minimum 15 people
Bio-disposable utensils included.
Rental of heaters and china available
Delivery charges and taxes extra.

#6 • \$20.00 MENU

Crudités and dip
Choice of 2 salads
1 choice of hot meal
1 choice of starch
1 choice of vegetables
Bread and butter
Assorted cake bites

#7 • \$25.00 MENU

Crudités and dip
Choice of 2 salads
Choice of 2 hot meals
1 choice of starch
1 choice of vegetables
Bread and butter
Assorted cake bites

#8 • \$30.00 MENU

Crudités and dip
3 basic canapés
(your choice)
Choice of 2 salads
Choice of 2 hot meals
1 choice of starch
1 choice of vegetables
Bread and butter
Cheddar and Gruyère cheese with grapes
Assorted cake bites

#9 • \$35.00 MENU

Crudités and dip
3 basic canapés
(your choice)
Choice of 2 salads
Choice of 3 hot meals
1 choice of starch
1 choice of vegetables
Bread and butter
Fine Québec cheeses and fresh fruit
Deluxe desserts

CHOICE OF SALAD...

- Ham and olive pasta -
- Fruit and mint tabbouleh -
- Vegetable and pasta -
- Pesto and sun dried tomato shell pasta -
- Fine herbs fusilli -
- Rice with small vegetables -
- Chives and mayonnaise potatoes -
- Mini cheese and fine herb ravioli -
- Baby potatoes with grilled onions -
- Greek-style Orzo pasta -
- Crunchy legumes with cilantro -
- Chickpeas and apples -
- Fine herb black beans and tomato -
- Vegetable and green lentil salsa -
- Carrots and raisins -
- Celeriac remoulade -
- Russian-style beets -
- Fine herb cucumber and tomato -
- Dill yogurt cucumber -
- Cooked vegetables with vinaigrette -
- Endives, apples, and nuts -
- Mixed green salad with mandarins -
- Spinach, apples, and nuts -
- Spinach, cranberry, and pecans -
- Chef's green salad -
- Red cabbage and apples -
- Green cabbage and carrots -
- Greek with feta and olives -

CHOICE OF STARCH

- Fine herb egg noodles -
- Hash browns -
- Small pesto and sun dried tomato macaroni -
- Mashed potatoes -
- Baby potatoes with fine herbs -
- Rice and wild rice duo -
- Mashed celeriac and potatoes -
- Grilled almond pilaf rice -
- Mashed potatoes and sweet potatoes -
- Moroccan-style couscous -

CHOICE OF VEGETABLES

- Buttered green beans -
- Steamed seasonal vegetables -
- Honey-glazed carrots and parsnips -
- Grilled vegetables -
- Seasonal green vegetables with fine herbs -
- French-style peas -
- Vegetable ratatouille -
- Mexican-style vegetables -
- Green beans, pecans and dried cranberries -



CHOICE OF HOT MEALS

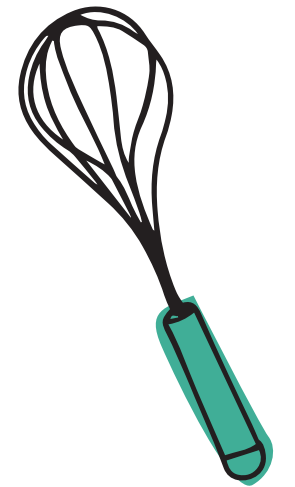
- Greek-style moussaka -
- Beef bourguignon with red wine -
- Marengo veal -
- Sliced beef stroganoff -
- Florentine-style veal roll -
- Cream and Parmesan veal meatballs -
- Ginger and red curry sliced beef -
- Veal with mushroom and gremolata -
- Indian-style pork curry -
- Pork tenderloins with blueberry and port -
- Honey Dijon pork roast -
- Cordon bleu chicken breast -
- Asparagus and Brie stuffed chicken breast -
- Thai chicken with peanut sauce -
- Wild mushroom chicken -
- Coq-au-vin -
- Chicken cacciatore -
- Chili sin carne on couscous (vegetarian) -
- Chicken tajine with candied lemons and olives -
- Game sausage in port sauce -
- Salmon steak with ratatouille -
- Salmon with wilted leek -
- Pangasius fillet with green lentil stew -
- Tilapia in a dill and lemon sauce -
- Cod tails with orange, capers and sun dried tomato -
- Meat lasagna -
- Healthy vegetable and tofu lasagna (vegetarian) -
- Ricotta and spinach manicotti in tomato or rosé sauce (vegetarian) -
- Meat or 3-cheese tortellini in tomato or rosé sauce -
- Mexican-style mock chicken fajitas (vegetarian) -

HOT DISHES (WITH EXTRA)

- Apricot-stuffed guinea fowl, Grand Marnier sauce + \$4.00 -
- Elk and cranberry-stuffed quail, port sauce + \$4.00 -
- Saddle of hare stuffed with apples and sun dried tomatoes + \$4.00 -
- Red wine braised beef + \$3.00 -
- Milanese-style osso buco + \$3.00 -

NOTE

Personnel required for hot buffets of 30 + people



RATES

SERVICE: \$25.00/hour/server
(minimum 4 hours)

SOUS CHEF: \$30.00/hour
(minimum 4 hours)

CHEF SERVICES: \$40.00/hour
(minimum 4 hours)

Double time on bank holidays

DELIVERY CHARGE

Within a 10-km radius
(distance calculated with a GPS)
\$20.00 minimum charge
Beyond 10 km: \$2.00/km
Taxes extra.

China, table, chair, cutlery
and glass rental available.

Prices subject to change without notice.

FOOD ALLERGIES

NWe cannot guarantee the absence
of traces of allergens in our dishes.
However, we can prepare an individual
meal specifically for people with allergies
or intolerances.

Do not hesitate to contact us for
any special requests.

**THANK YOU FOR CHOOSING
GRAND-PAPA AND HIS TEAM.**