

## Services de traiteur pour la conférence annuelle 2014 de l'AAMNB

### Le mercredi 11 juin 2014

- 9 h                    Café / Jus
- 12 h                    Dîner d'ouverture : Buffet Pâtes italiennes  
Soupe minestrone légumes du jardin  
Salade César et salade tomate et basilic avec vinaigrette balsamique  
Baguettes à l'ail avec fromage  
Lasagne à la viande / Lasagne végétarienne  
Tiramisu
- 15 h 30                Café / Jus / Biscuits
- 18 h 30                Réception du président :  
Rôti de bœuf; petites patates rôties; légumes  
*Ou*  
Saumon; Riz Pilaf; légumes tête de violon  
Choix de desserts - bouchées pâtisseries françaises :  
Port Royal, Framboise Chocolat, Opéra, Paris Ste-Anne, Éclair au chocolat, Tartelette aux fruits, Trois chocolats, Noix japonaise, Casse-noisette, Baies Sainte-Anne
- 

### Le jeudi 12 juin 2014

- 8 h                    Déjeuner complet :  
Pâtisseries danoises aux fruits et croissants  
Fruits coupés et trempette de yogourt  
Œufs brouillés, ciboulette et fromage  
Bacon croustillant, saucisses campagnardes et pomme de terre déjeuner  
Pichet de jus de pommes et oranges  
Café Starbucks fraîchement infusé et thé Tazo
- 10 h                    Café / Jus / variété de muffins frais
- 12 h                    Dîner : sandwich wrap et soupe du jour  
Salade verte et crudités  
Fruits frais avec sauce chocolat
- 18 h30                Banquet:  
Soupe tomate poivrons rouges parfumée au thym  
Poulet désossé sans peau 6oz, croûte fines herbes et ail, glacé au vin rouge  
Petites pommes de terre rôties aux fines herbes  
Pot-pourri de légumes saisonniers du chef

Dessert : Gâteau décadent au chocolat, coulis aux framboises et crème fouettée

Le vendredi 13 juin 2014

- 8 h            Déjeuner continental  
Muffins, pâtisseries danoises aux fruits et croissants  
Fruits coupés et trempette de yogourt  
Pichet de jus de pommes et oranges  
Café Starbucks fraîchement infusé et thé Tazo
- 10 h            Café / Jus / variété de muffins frais