



Traiteur  
Lionel Riverin  
Depuis 1969



## Buffet Froids et Chauds ( Minimum 40 personnes)

*Inclus* : Porcelaine, coupes à vin, nappes jetables, serveurs (4 hrs)

### Buffet Italien

Crudités et Marinades  
Salade César  
Salade du Chef  
Lasagne au gratin  
Spaghetti sauce à la viande  
Fettucine sauce Alfredo  
Canneloni à la viande sauce rosée  
Pain & beurre  
Pâtisseries assorties  
Café & thé

**20.50\$ + taxes**

18.50\$ + taxes (avec vaisselle jetable)

### Buffet Tropical

Crudités et trempette  
Roulés libanais et volaille  
Salade aux tomates  
Salade aux concombres  
Salade aux haricots rouges  
Rosbif sauce au jus  
Pièce de jambon sauce à l'ananas  
Poulet tropical en sauce sur riz  
Pain & beurre  
Tartelette aux fruits  
Café et thé

**21.50\$ + taxes**

19.50\$ + taxes (avec vaisselle jetable)

### Buffet Méchoui

Crudités et Marinades  
Salade Taboulé  
Salade du chef  
2 viandes au choix : porc / agneau /  
bœuf  
Sauces assorties  
Pomme de terre au four  
Légumes de saison  
Pain & beurre  
Gâteau Framboisier  
Café & thé

**23.50\$ + taxes**

21.50\$ + taxes (avec vaisselle jetable)

### Buffet Deluxe

Crudités & marinades  
Aspic tomates & légumes  
Demi-cœuf farcis aux asperges  
3 variétés de viandes froides  
Terrine et pâté de foie  
Pain baguette & beurre  
Sauté de Veau marengo sur riz  
Dane Saumon Atlantique  
Salade de choux  
Salade de riz et crevettes  
Salade de pomme de terre  
Gâteau Framboisier  
Café et thé

**24.50\$ + taxes**

22.50\$ + taxes (avec vaisselle jetable)

### Non inclus

Le pourboire aux serveurs (à votre discrétion)  
Coupe à champagne = **5\$ + tx / douzaine**  
Temps supplémentaire = **20\$ + tx / heure**  
Location Nappes Tissus standard = **6\$ + tx / chacune**

Commandes téléphoniques : **418-529-4375** / commandes par courriel : [traiteurriverin@bellnet.ca](mailto:traiteurriverin@bellnet.ca)

611, 8ème rue, Québec, QC, G1J 2R3 / télécopieur : 418-529-7862 / [www.traiteurlionelriverin.com](http://www.traiteurlionelriverin.com)