



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

21.50\$ + taxes

19.50\$ + 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

22.50\$ + taxes

20.50\$ + 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

24.50\$ + taxes

22.50\$ + 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

25.50\$ + taxes

23.50\$ + taxes (avec vaisselle jetable)

Non inclus

Le pourboire aux serveurs (à votre discrétion)
Coupe à champagne = **5.00\$ + tx / douzaine**
Temps supplémentaire = **25.00\$ + tx / heure**
Location Nappes Tissus standard = **6.00\$ + tx / chacune**

Commandes téléphoniques : **418-529-4375** / commandes par courriel : traiteurriverin@bellnet.ca

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