



Traiteur
Lionel Riverin
Depuis 1969



Repas Table d'hôte (Minimum 40 personnes)

Inclus : Porcelaine, coutellerie, coupes à vin, nappes tissus 54" x 108", cuisiniers & serveurs (Service de 4 heures)

Potage de votre choix (avec pain et beurre)

Soupe aux légumes / Crème de légumes / Crème de poireaux / Potage Crécy / Crème d'asperges

Dessert de votre choix (avec coulis)

Framboisier / Moka / Gâteau chocolat / Truffé / Forêt noir / Tartelette aux fruits / Bûche de Noël
Service de Café, thé ou tisane

Plat principal de votre choix

TH 1 - Sauté de veau Marengo	23.25\$ + tx
TH 2 - Rôti de veau Sauce Forestière	23.25\$ + tx
TH 3 - Médaillon de veau sauce marchand de vin	26.25\$ + tx
TH 4 - Longe de veau farcie aux petits légumes	26.25\$ + tx
TH 5 - Médaillon de porc à la crème	23.25\$ + tx
TH 6 - Bœuf bourguignon	23.25\$ + tx
TH 7 - Brochette de filet mignon sauce aux poivres	25.25\$ + tx
TH 8 - Rôti de bœuf sauce au jus	24.25\$ + tx
TH 9 - Filet mignon sauce aux poivres	29.25\$ + tx
TH 10 - Dinde rôtie et sa farce	23.25\$ + tx
TH 11 - Brochette de poulet.....	23.25\$ + tx
TH 12 - Suprême de volaille sauce champignon.....	23.25\$ + tx
TH 13 - Poitrine de poulet parmigiana	23.25\$ + tx

Choix d'entrée en extra :

Salade du Chef ou Salade César = **3.00\$ + tx**
Fondue parmesan = **3.50\$ + tx**
Terrine de gibier & confit = **3.95\$ + tx**

Non inclus :

Le pourboire aux serveurs (à votre discrétion)
Temps supplémentaire = **25.00\$ +tx / heure**
Location coupes à champagne = **6.00\$ +tx / DZ**
Nappes blanches en tissus (90" x 90") = **6.00\$ +tx**

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