



# Menu Buffet Froid

## Entrée

- Notre version du cocktail de crevette, mayonnaise style Wafu et parfum de citronnelle
- Plateau de saumon fumé gourmet (suppl. 1,50\$)
- Caquelon de Cendré des Prés et crostinis maison, saveurs différentes et variées
- Plateau de fruits et de fromages traditionnels
- Assiette de crudités et trempette à l'aneth, légèrement citronnée
- Le classique : fromage et raisins
- Pain farci aux épinards et artichauts aux deux fromages (baguette entière)
- Assiette de charcuteries et olives La gueule
- Assiette de fromage(s) fin(s) de la région, fruits séchés et noix (supplément de 4,50\$ / pers. sauf pour menu à 23,95\$) Voir le menu Mise en bouche.

\* Les choix peuvent varier selon la disponibilité.

## Sandwichs

- Panini végétarien à la caponata (aubergines et légumes grillés), mayonnaise au pesto
- Ciabatta de rôti de bœuf à l'emmenthal, verdure
- Baguette de poulet grillé, mangue, fromage de chèvre, mayonnaise à la coriandre (ou pesto)
- Sandwich patate douce, cheddar et bacon, verdure
- Bagel de bœuf à fondue, fromage à la crème et moutarde à l'ancienne, verdure
- Sandwich rôti de porc maison, cheddar fort, mayo au bouillon bœuf et tombée d'oignons frits, cornichon, verdure
- Baguette d'agneau braisé, julienne de fenouil, mayo à l'Harissa et safran, verdure, un peu de féta (suppl. 1,50\$/pers.)
- Le traditionnel jambon gruyère et verdure
- Baguette à l'œuf et pancetta grillé, mayo et verdure
- Roulés au thon, salade de carottes et raisins secs ou canneberges séchées
- Croissant salade de poulet, fromage à la crème et tomates séchées, roquette

## Salades

- Salade de fenouil et roquette, légèrement citronnée
- Verdure et vinaigrette La gueule
- Salade de pâtes aux légumes grillés
- Couscous festif (orange, canneberge séchées, concombre, estragon)
- Couscous La gueule (kalamata, herbes fraîches, tomates, concombres, bocconcini ou féta)
- Céleri rémoulade
- Riz sauvage, pommes et pacanes grillés, parfum de cardamome
- Salade de grelots et haricots verts, moutarde à l'ancienne et estragon
- Salade céleri rave et pommes au cari
- Salade estivale au maïs et aux asperges à l'estraxon (en saison seulement)
- Verdure et épinards, fraises et cajous grillés et caramélisés, vinaigrette caramel de balsamique
- Salade César La gueule
- Salade de pommes de terre et légumes et mayo au pesto
- Légumes croquants et vinaigrette à l'asiatique

## Desserts

- Avalanche à l'érable
- Irruption de framboise
- Duo de chocolat
- Brownies
- Choix du chef

*La Gueule du Loup*

Réservation : 1 (450) 755-6919