



# Forfait de buffet chaud

## COMPLICE DE VOS PUS BEAUX SOUVENIRS

Établi depuis 1986 sur la Rive-Nord de Montréal, à Repentigny, Dufort Traiteur fait de vos événements de délicieux succès. Notre signature unique et notre gastronomie française au goût du jour donnent une touche d'élégance à tout mariage, anniversaire, cocktail dînatoire, réunion d'affaires, brunch, shower ou tout autre événement qui requiert de satisfaire les papilles.

---

## MODALITÉS DU FORFAIT

Minimum de 40 convives est demandé pour la tenue de l'événement. Advenant le cas où vous n'atteindriez pas quarantes personnes, un frais fixe et obligatoire de 200\$ sera ajouté pour l'ouverture du bar pendant la soirée;

Les enfants de 10 ans et moins paient moitié prix et vaut pour 1/2 adulte;

Forfait valide du 1er janvier au 30 avril 2024;

À la réservation, un dépôt de 450\$ (valeur de la location de la salle) est demandé et sera déduit de la facturation finale;

En cas d'annulation, le dépôt est perdu;

Une seule facture est émise pour l'ensemble des convives.



Organisez votre événement dans l'intimité d'une salle privée!

### CE QUE LE FORFAIT COMPREND

La location d'une salle privée pendant 6 heures consécutives, soit de 17h à 23h  
Le repas chaud, en formule buffet, incluant

- Potage au gré des saisons
- Petit pain et beurre (1)
- Salade verdure du jardin, légumes, vinaigrette à l'érable
- Salade de pommes de terre grelot, légumes croquants, crispy de bacon et vinaigrette à l'ancienne
- Filet de volaille de la ferme des Voltigeur, demi glace au vin rouge et romarin
- Gratin dauphinois et légumes de saison
- Minis pâtisseries variées (2) ou service de votre gâteau d'anniversaire

Les nappes et serviette de table en matériel  
Le montage de la salle selon vos demandes  
Bar dans la salle pour achat individuel de consommation  
Vestiaire gratuit et directement dans la salle  
Stationnement gratuit à même la bâtisse  
Taxes et pourboire inclus.

Il est possible d'offrir un 2e viande au repas pour 9\$/personne  
Les choix offerts sont:

- Filet de saumon rôti, beurre blanc citronné
- Porc poêlé, sauce au porto
- Fusilli, légumes rôties, saucisse italienne et pesto
- Boeuf bourguignon classiques

73\$

#### PRIX PAR PERSONNE

Taxes et frais de service inclus  
Du 15 janvier au 30 avril et  
du 15 octobre au 15 novembre

AUSSI DISPONIBLE  
EN HAUTE SAISON POUR

80\$

#### PRIX PAR PERSONNE

Frais de service et  
taxes inclus



Profitez de notre savoir-faire  
pour l'organisation de votre événement!

### PEAUFINÉZ VOTRE FORFAIT

Bien qu'un bar avec carte des vins & cocktails soit présent dans la salle pour l'achat individuel de boisson par vos convives, il est possible d'inclure de la boisson à votre forfait. Voici nos tarifs préférentiels de groupe pour la boisson. Ce rabais est appliqué seulement lorsque précommandé. Ces prix sont taxes et service inclus.

8\$/personne	Punch avec et sans alcool à volonté 1 heure avant le repas
8\$/verre	Flûte de mousseux 6oz
10,50\$/coupon	Coupon de consommation au bar
8,50\$/personne	Vin Donini italien 200 ml par convives
12,75\$/personne	Vin Donini italien 300 ml par convives
24,50\$/personne	Vin à volonté tout au long du repas

### OFFREZ DES BOUCHÉES APPÉRITIVES AVANT LE REPAS

Distribué par nos serveurs au plateau, ces bouchées feront le bonheur de vos yeux et de vos papilles. Les prix sont taxes et service inclus.

3,75\$/unité	Brochette de tomates, bocconcini mariné pesto
3,75\$/unité	Feuilleté à la tomate confite, feta crémeux et ciboulette
4\$/unité	Crevettes marinées en feuille de radis-melon
4,50\$/unité	Effiloché de canard à l'érable et cari rouge, chutney à la mangue
3,75\$/unité	Croustillant à la salade de poulet thaï, sauce aigre-douce
3,75\$/unité	Profiterole à la mousse de foie de volaille
4,50\$/unité	Gravlax de saumon à la betterave, crème aux herbes sur blinis