

LES BOUCHÉES*

prix à la douzaine)

Tartare de saumon avec son œuf de caille 48
et son croûton grillé

Tartare de bœuf, sauce tartare maison 48
et son croûton grillé

Carpaccio de bœuf, câpres croustillants, 36
paprika, copeaux de parmesan,
balsamique et roquette

Poivrons rouges marinés, farcis au 28
fromage de chèvre

Chorizo di Bufala, tomates cerises et 48
oignons marinés

Tuile de cru du clocher, avec saucisse 36
du lac et oignons confits

*Bouchées faites sur mesure pour vous
contactez-nous*

LES BUFFETS CHAUDS

(Minimum 25 personnes)

1 CHOIX DE PLAT DE RÉSISTANCE 23,95 /PERS.

2 CHOIX DE PLATS DE RÉSISTANCE 25,95 /PERS.

3 CHOIX DE PLATS DE RÉSISTANCE 28,95 /PERS.

*Plats de résistance :

Contactez-nous pour un menu personnalisé

Choix de deux salades parmi notre sélection
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
Marinades maison
Petits pains variés et beurre

Pommes de terre en purée, Pommes de terre
trois couleurs aux herbes et à l'ail confit OU
Patates douces en cube au beurre de sauge,
noix pin et parmesan *(extra 1.50\$/pers)*
OU Riz sauvage aux herbes

Légumes du chef
Plateau de pâtisseries variées au choix du chef



LA BOITE À LUNCH

14,75/ PERS.

(10 personnes minimum par sorte de sandwich/salade)

*Soupe

5

Choix d'un sandwich parmi notre sélection
Choix d'une salade parmi notre sélection
Fromages et fruits
Crudités et trempette
Dessert au choix du chef

LES BUFFETS FROIDS

Le simple *(minimum 15 personnes)*

14,75/PERS.

Choix de deux sandwiches parmi notre sélection
Choix d'une salade parmi notre sélection
Plateau de fromages cheddar
Crudités et trempette
Plateau de fruits & de desserts variés

L'entre-deux *(minimum 15 personnes)*

16,75/ PERS.

Choix de deux sandwiches parmi notre sélection
Choix d'une salade parmi notre sélection
Plateau de fromages cheddar
Crudités et trempette
Choix d'un plateau parmi notre sélection
Plateau de fruits & de desserts variés

Le familiale *(minimum 20 personnes)*

19,75/ PERS.

Choix de deux sandwiches parmi notre sélection
Choix de deux salades parmi notre sélection
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
Choix de deux plateaux parmi notre sélection
Crudités et trempette
Assortiment de desserts et de fruits frais

NOS SANDWICHS

Choix de Jezz

sandwich original selon les produits de saison

La sauvagine

Filet de porc à l'ail bacon, oignons verts, mayonnaise et fromage brie le Mélodieux

La mexicaine

Poitrine de poulet grillé, salsa, mayonnaise aux tomates et à l'ail, laitue, oignons et bocconcini

L'effiloché

Bœuf éffiloché, sauce ribs, oignons et champignons sautés, cornichons sucrés et cru du clocher

La charcutière

Salami, mortadelle, capicollo, fromage de chèvre, tomates marinées, roquette et mayonnaise dijonnaise

NOS PLATEAUX

(minimum 10 personnes)

★*Gratuit dans les buffets froids comme plateau au choix*

Fruits de mer

crevettes tigrées, goberge, crevettes de matane, saumon fumé

5,75/pers.

Charcuteries, saucisses, terrines et croûtons grillés

4,25/pers.

Carpaccio de bœuf

Carpaccio de bœuf, câpres croustillants, paprika, copeaux de parmesan, balsamique et roquette

3,25/pers.

Saumon fumé

fromage de chèvre crémeux, câpres, oignons marinés et herbes fraîches et croûtons grillés

4,65/pers.

- ★ **Tomates, bocconcini** et réduction balsamique
- ★ **Sandwichs**
- ★ **Salade**
- ★ **Crudités et trempette**
- ★ **Fromages d'ici et d'ailleurs**
- ★ **Marinades variées**
- ★ **Desserts variés et fruits**

NOS SALADES

Salade Jezz

salade originale selon les produits de saison

César Bistro

La du chef

salade verte, légumes du moment, vinaigrette miel, dijon et estragon

L'antipasti

pennine, tomates sechées, parmesan, tapenade d'olives, ail et huile d'olives

La vigne

Tomates fraîches, oignons et poivrons sautés, bocconcini et pesto

La p'tite douceur

Patates douces, oignons, céleris, noix de pin, bacon, persil et mayonnaise à l'aneth

**44 Mgr. Rhéaume EST
Rouyn-Noranda, Qc J9X 3J5**

819 764-JEZZ
resto@bistrojezz.com

**Mardi au dimanche 8h à 14h
&
Mardi au samedi 17h à 22h**