



BOUCHE BÉE

Cuisine naturelle

EN PARTENARIAT AVEC LE SALON FUNÉRAIRE DEMERS
NOUS VOUS OFFRONS NOS SERVICES ET
NOTRE EXPERTISE POUR L'ORGANISATION
DE VOTRE RÉCEPTION FUNÉRAIRE.

LE SIMPLE

LE CLASSIQUE

LE PLUS

LE VÉGÉTARIEN

LE SANS GLUTEN

LES BOUCHÉES

LES PLATEAUX

LE BUFFET CHAUD

LE BUFFET FROID ET CHAUD

LE SIMPLE

BOUCHÉES FROIDES

MINI PIZZA À LA TOMATE FRAÎCHE ET PESTO

SANDWICH DE FANTASIE

ŒUF, POULET & JAMBON

HUMUS DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS & PITA

PLATEAUX

PLATEAU DE CRUDITÉS SAISONNIÈRES

ET SA TREMPETTE

PLATEAU DE FROMAGES CHEDDAR

CUBE DE FROMAGE CHEDDAR (BLANC ET JAUNE) ET RAISINS FRAIS

PLATEAU DESSERT

FRUITS FRAIS, MACARONS ET CUPCAKES À SAVEURS VARIÉES

CAFÉ, THÉ ET INFUSION

EAU, LIQUEURS ET JUS

30 PERSONNES	570,00 \$	19.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	950,00 \$	19.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	1 387,50 \$	18.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	1 800,00 \$	18.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	2 100,00 \$	17.50 \$/ pers.

LE CLASSIQUE

BOUCHÉES FROIDES

MINI PIZZA À LA TOMATE FRAÎCHE ET PESTO
TERRINE DE GIBIER SUR CROÛTONS ET OIGNONS CONFITS
HUMUS DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS & PITA

BOUCHÉES CHAUDES

YAKITORI DE POULET SAUCE TĒRIYAKI
FEUILLETÉ AUX LÉGUMES, MAYO SĒSAME

POSSIBILITÉ DE CHANGER CONCOMBRE ET FROMAGE &
YAKITORI DE POULET SAUCE TĒRIYAKI POUR
SANDWICH DE FANTAISIE

PLATEAUX

PLATEAU DE CRUDITÉS SAISONNIÈRES
ET SA TREMPETTE

PLATEAU DE FROMAGES CHEDDAR
CUBE DE FROMAGE CHEDDAR (BLANC ET JAUNE) ET RAISINS FRAIS

PLATEAU DESSERT
FRUITS FRAIS, MACARONS ET CUPCAKES À SAVEURS VARIÉES

CAFÉ, THÉ ET INFUSION
EAU, LIQUEURS ET JUS

30 PERSONNES	660,00 \$	22.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	1 100,00 \$	22.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	1 612,50 \$	21.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	2 100,00 \$	21.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	2 460,00 \$	20.50 \$/ pers.

LE PLUS

BOUCHÉES FROIDES

TATAKI DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS

VERRINE DE SAUMON POCHÉ, SAUCE GRIBICHE ET TOBIKO

CREVETTE GRILLÉE, MAYO AU PARIKA FUMÉ

BOUCHÉES CHAUDES

MINI POGO MOUTARDE AU MIEL

MINI "SMOKED MEAT"

PLATEAUX

PLATEAU DE CRUDITÉS SAISONNIÈRES
ET SA TREMPETTE

PLATEAU ANTIPASTI

BROCHETTE DE BOCCONCINI, TOMATE CERISE,

ARTICHAUT, OLIVE MARINÉE ET CROÛTON MAISON

PLATEAU DE FROMAGES FINS

SÉLECTION DE 6 FROMAGES FINS, FRUITS FRAIS ET SÉCHÉS &
MARMELADE

PLATEAU DESSERT

FRUITS FRAIS, MACARONS ET CUPCAKES À SAVEURS VARIÉES

CAFÉ, THÉ ET INFUSION

EAU, LIQUEURS ET JUS

30 PERSONNES	960,00 \$	32.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	1 600,00 \$	32.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	2 362,50 \$	31.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	3 100,00 \$	31.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	3 660,00 \$	30.50 \$/ pers.

LE VÉGÉTARIEN

BOUCHÉES FROIDES

SALADE CAPRESE À NOTRE FAÇON
HUMUS DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS & PITA

BOUCHÉES CHAUDES

FEUILLETÉ AUX LÉGUMES, MAYO SÉSAME
MINI QUICHE AUX PETITS LÉGUMES
TEMPURA DE CHOUFLEUR AU CARI

PLATEAUX

PLATEAU DE CRUDITÉS SAISONNIÈRES
ET SA TREMPETTE

PLATEAU DE FROMAGES CHEDDAR
CUBES DE FROMAGE CHEDDAR (BLANC ET JAUNE) ET RAISINS FRAIS

PLATEAU ANTIPASTI
BROCHETTE DE BOCCONCINI, TOMATE CERISE,
ARTICHAUT, OLIVE MARINÉE ET CROÛTON MAISON

PLATEAU DESSERT
FRUITS FRAIS, MACARONS ET CUPCAKES À SAVEURS VARIÉES

CAFÉ, THÉ ET INFUSION
EAU, LIQUEURS ET JUS

30 PERSONNES	720,00 \$	24.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	1 200,00 \$	24.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	1 762,50 \$	23.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	2 300,00 \$	23.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	2 700,00 \$	22.50 \$/ pers.

LE SANS GLUTEN

BOUCHÉES FROIDES

SALADE CAPRESE À NOTRE FAÇON

VERRINE DE SAUMON POCHÉ, SAUCE GRIBICHE ET TOBIKO

CREVETTE GRILLÉE, MAYO AU PAPRIKA FUMÉ

BOUCHÉES CHAUDES

YAKITORI DE POULET

PLATEAUX

PLATEAU DE CRUDITÉS SAISONNIÈRES

ET SA TREMPETTE

PLATEAU DE FROMAGES CHEDDAR

CUBE DE FROMAGE CHEDDAR (BLANC ET JAUNE) ET RAISINS FRAIS

PLATEAU DESSERT

FRUITS FRAIS, VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

CAFÉ, THÉ ET INFUSION

EAU, LIQUEURS ET JUS

30 PERSONNES	660,00 \$	22.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	1 100,00 \$	22.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	1 612,50 \$	21.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	2 100,00 \$	21.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	2 460,00 \$	20.50 \$/ pers.

LES BOUCHÉES

BOUCHÉES FROIDES À 2.50 \$

MINI PIZZA À LA TOMATE FRAÎCHE ET PESTO
TERRINE DE GIBIER SUR CROÛTONS ET OIGNONS CONFITS
HUMUS DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS & PITA
SALADE CAPRESE À NOTRE FAÇON

BOUCHÉES CHAUDES À 2.50 \$

FEUILLETÉ AUX LÉGUMES, MAYO SÉSAME
YAKITORI DE POULET SAUCE TÉRIYAKI
MINI QUICHE AUX PETITS LÉGUMES
TEMPURA DE CHOUFLEUR AU CARI

BOUCHÉES FROIDES À 3.50 \$

TATAKI DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
VERRINE DE SAUMON POCHÉ, SAUCE GRIBICHE ET TOBIKO
TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE
CREVETTE GRILLÉE, MAYO AU PAPRIKA FUMÉ
BOULE DE CHÈVRE EN CROÛTE DE NOIX

BOUCHÉES CHAUDES À 3.50 \$

GÂTEAU AUX CREVETTES
MINI POGO MOUTARDE AU MIEL
MINI "FISH & CHIPS", SAUCE GRIBICHE
BALUCHON DE FROMAGE BRIE ET OIGNON CONFIT
MINI "SMOKED MEAT"

BOUCHÉES SUCRÉES À 2.50 \$

MACARONS À SAVEURS VARIÉES
CUPCAKES À SAVEURS VARIÉES
TARTELETTE AU SUCRE
BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

LES PLATEAUX

ENVIRON 10 PERSONNES

PLATEAU DE CRUDITÉS SAISONNIÈRES ET SA TREMPETTE	15,00 \$
PLATEAU DE SANDWICH FANTAISIE ŒUF, POULET, JAMBON	32,00 \$
PLATEAU ANTIPASTI BROCHETTE DE BOCCONCINI, TOMATE CERISE, ARTICHAUT, OLIVE MARINÉE ET CROÛTON MAISON	30,00 \$
PLATEAU DE FROMAGES CHEDDAR CUBE DE FROMAGE CHEDDAR (JAUNE ET BLANC) ET RAISINS FRAIS	24,00 \$
PLATEAU DE FROMAGES FINS SÉLECTION DE 4 FROMAGES DOUX, FRUITS FRAIS ET SÉCHÉS, MARMELADE AVEC PAIN ET CROÛTON MAISON	36,00 \$
PLATEAU DE FROMAGES FINS SÉLECTION DE 6 FROMAGES DOUX, FRUITS FRAIS ET SÉCHÉS, MARMELADE AVEC PAIN ET CROÛTON MAISON	48,00 \$
PLATEAU DE CHARCUTERIES LOMO, JERKY DE BŒUF, TERRINE DE GIBIER ET CHARCUTERIE DU MOMENT, GRAINES DE MOUTARDE, OIGNONS CONFITS ET CORNICHONS AVEC PAIN ET CROÛTON MAISON	48,00 \$
PLATEAU DE FRUITS FRAIS SELON LA DISPONIBILITÉ	30,00 \$
PLATEAU DESSERT FRUITS FRAIS, MACARONS ET CUP CAKE À SAVEURS VARIÉES	48,00 \$

LE BUFFET CHAUD

MÉLIMÉLO DE VERDURE ET LÉGUMES CROQUANTS
VINAIGRETTE CRÉMEUSE

BLANC DE VOLAILLE,
SAUCE PORTO ET ROMARIN

OU

FILET DE SAUMON
SA SAUCE VIERGE

OU

CANNELONIS GRATINÉS AU RICOTTA ET ÉPINARDS
SAUCE TOMATÉE

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE
POMME DE TERRE GRELOTS

ET

RIZ BASMATI

OU

POMMES DE TERRE GRELOTS

MACARONS ET CUPCAKE À SAVEURS VARIÉS

CAFÉ, THÉ ET INFUSION

EAU, LIQUEURS ET JUS

VOLAILLE OU SAUMON

30 PERSONNES	750,00 \$	25.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	1 250,00 \$	25.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	1 837,50 \$	24.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	2 400,00 \$	24.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	2 820,00 \$	23.50 \$/ pers.

CANNELONI

30 PERSONNES	690,00 \$	23.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	1 150,00 \$	23.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	1 687,50 \$	22.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	2 200,00 \$	22.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	2 580,00 \$	21.50 \$/ pers.

LE BUFFET CHAUD ET FROID

MÉLIMÉLO DE VERDURE ET LÉGUMES CROQUANTS
VINAIGRETTE CRÉMEUSE

BLANC DE VOLAILLE,
SAUCE PORTO ET ROMARIN

ET

CANNELONIS GRATINÉS AU RICOTTA ET ÉPINARDS
SAUCE TOMATÉE

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES RÔTIS À L'HUILE D'OLIVE
ET POMMES DE TERRE GRELOTS

TORTILLAS ROULÉ AU JAMBON BRAISÉ ET POMME
PIZZA À LA TOMATE FRAÎCHE ET PESTO

MACARONS ET CUPCAKE À SAVEURS VARIÉS

CAFÉ, THÉ ET INFUSION

EAU, LIQUEURS ET JUS

30 PERSONNES	900,00 \$	30.00 \$/ pers.
50 PERSONNES	1 500,00 \$	30.00 \$/ pers.
75 PERSONNES	2 212,50 \$	29.50 \$/ pers.
100 PERSONNES	2 900,00 \$	29.00 \$/ pers.
120 PERSONNES	3 420,00 \$	28.50 \$/ pers.