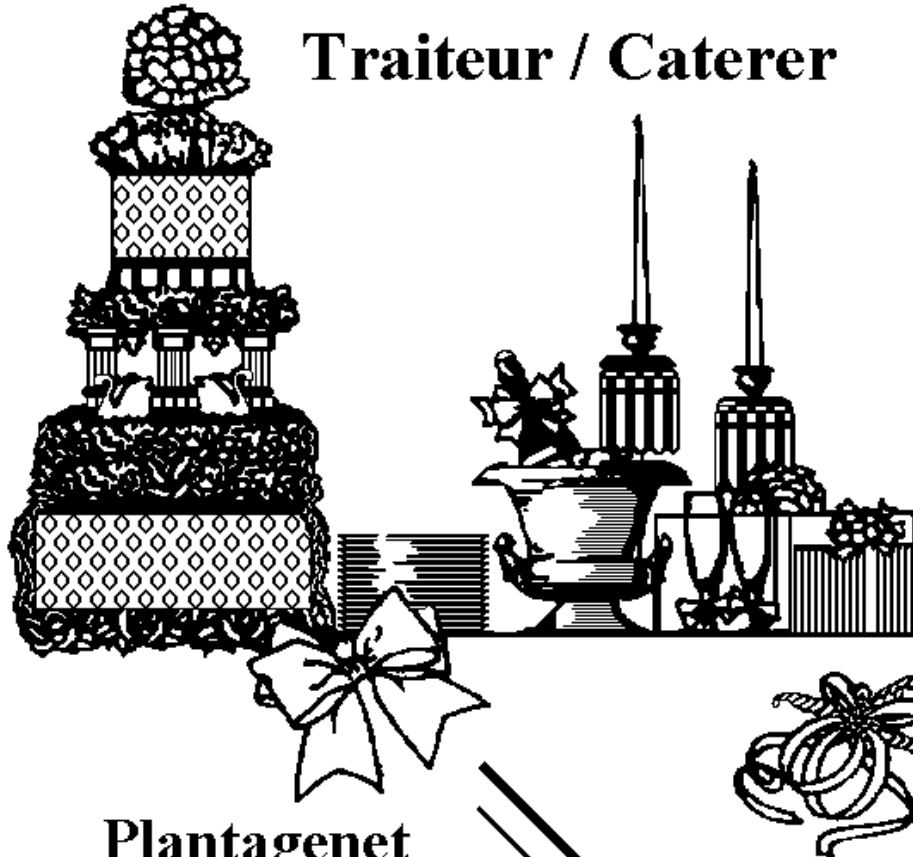


La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer



Plantagenet

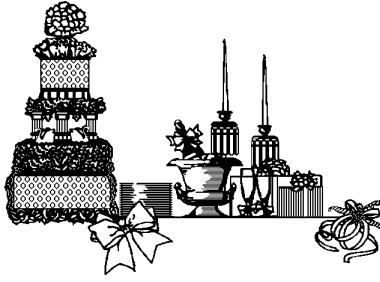
(613) 673-4383

Rockland

(613) 446-4893

Bourget

(613) 487-2046



La Cuisine Jean-Bernard

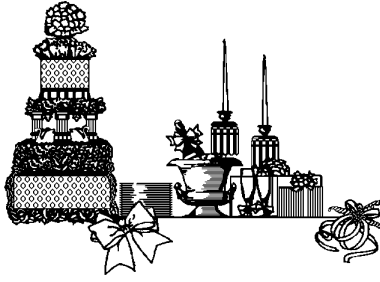
Traiteur / Caterer

- Pour réserver une date, un dépôt de 15% (maximum 300\$) est requis; la balance devant être payée le jour de la réception.
- Les menus ne comprennent pas la taxe provinciale ni la taxe sur les produits et services.
- Des frais de service de 15% peuvent être ajoutés.
- Le nombre exact d'invités doit être confirmé 48 heures avant l'événement.
- To reserve a date, we require a 15% deposit (maximum \$300); balance payable the day of the event.
- Menus do not include provincial sales tax nor the goods and services tax.
- 15% service charge may be applicable.
- Exact number of guests should be confirmed 48 hours prior to event.

Notre menu est disponible sur internet à:

Our menu is available on internet at:

www.cuisinejeanbernard.com



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Location

Verres à vin :

- Verres à vin en vitre: 4.75\$ dz.
- Verres à vin en plastique: 2.50\$ dz.

Wine Glasses:

- Wine Glasses: \$4.75 dz.
- Plastic Wine Glasses: \$2.50 dz.

Nappes en tissu :

- Sur demande

Table Cloth:

- Sur demande

Service de punch :

- Punch avec alcool : 2.00\$/pers.
- Punch sans alcool : 1.25\$/pers.

Punch Service:

- Punch with alcool: \$2.00/pers.
- Punch without alcool: \$1.25/pers.

Fontaine à punch:

- Fontaine à Punch avec lumière : 75.00\$

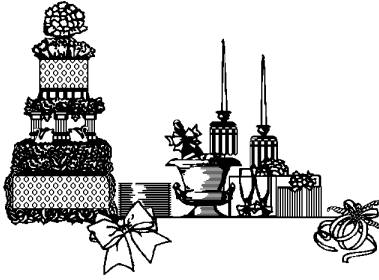
Punch Fountain:

- Punch Fountain with lights: \$75.00

Ajout aux repas /Addition to Meals

Boissons gazeuses: 1.00\$/pers.

Carbonated soft drink: \$1.00/pers.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Brunch

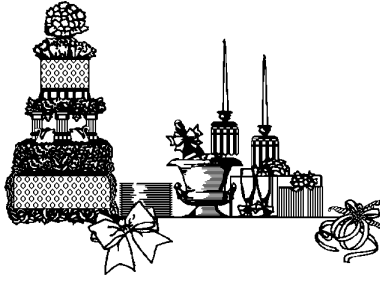
(9.95\$, minimum 80-120 pers.) + frais de service de 15%
 (\$9.95, minimum 80-120 pers.) + 15% service charge

Patates rissolées	Home fried potatoes
Bacon, jambon, saucisses	Bacon, ham, sausages
Fèves au lard	Home made beans
Oeufs brouillés	Scrambled eggs
Muffins et biscuits	Muffins and cookies
Rôties et beurre	Toast and butter
Confiture, marmelade	Jam, marmalade
Café, thé, lait, jus	Coffee, tea, milk, juice

Déjeuner continental/Continental Breakfast

(4.75\$/pers. - 100 pers. +)
 (4.95\$/pers. - 50-99 pers.)

Muffins ou trous de beigne ou biscuits	Muffins or doughnut bits or cookies
Café, eau, jus	Coffee, water, juice



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Mets chauds ou froids à servir avec buffets

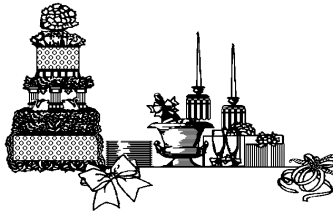
Hot and cold dishes with buffets

Ajouter / Add

Fèves au lard	\$0.75	Baked beans
Chili	\$1.50	Chili
Macaroni à la viande	\$1.25	Macaroni with meat
Saucisses cocktail	\$1.25	Cocktail wieners
Tourtières	\$1.25	Meat pie
Boulettes aigres-douces (3/pers.)	\$2.00	Sweet'n sour meat balls (3/pers.)
Jambon chaud	\$1.50	Hot leg of ham
Lasagne	\$2.00	Lasagna
Pâté à la dinde	\$2.00	Turkey pie
Pâté au poulet	\$2.25	Chicken pie
Poulet à la King	\$2.25	Chicken à la King
Ragoût de boulettes (3/pers.)	\$2.00	Meat balls (Ragoût style) (3/pers.)
Boeuf bourguignon	\$2.50	Beef bourguignon
Oeufs farcis	\$0.75	Devilled eggs
Riz ou patates pilées	\$0.50	Rice or mashed potatoes

Les buffets disponibles sont inscrits
aux pages 6 et 7 – “Buffets”.

The available buffets are listed
on pages 6 and 7 – “Buffets”.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

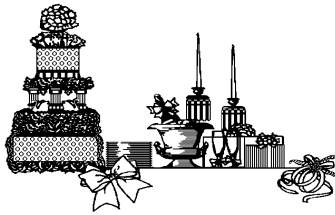
Buffets

80-199 pers. 200-399 pers. 400 pers. +

Buffet No 1	\$4.95	\$4.75	\$4.50
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salade de chou Gâteau, café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Coleslaw Cake, coffee, tea	
Buffet No 2	\$5.75	\$5.50	\$5.25
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salade de chou Fromage doux (St-Albert) Gâteau, café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Coleslaw Mild Cheese (St-Albert) Cake, coffee, tea	
Buffet No 3	\$6.25	\$5.95	\$5.75
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni Fromage doux (St-Albert) Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni Mild Cheese (St-Albert) Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	
Buffet No 4	\$6.50	\$6.25	\$5.95
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni, patates Fromage doux (St-Albert) Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni, potato Mild Cheese (St-Albert) Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	

50-79 personnes : ajouter 0.50\$ la personne
20-49 personnes : ajouter 1.00\$ la personne
Des frais de livraison peuvent être ajoutés
Ottawa : ajouter 0.50\$ la personne

50-79 people: add \$0.50 per person
20-49 people: add \$1.00 per person
Delivery charge may apply
Ottawa: add 0.50 \$per person



La Cuisine Jean-Bernard

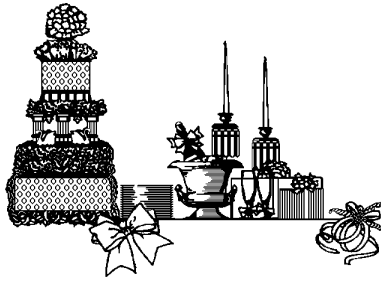
Traiteur / Caterer

Buffets

	80-200 pers.	201-400 pers.	401 pers. +
Buffet No 5	\$8.25	\$7.95	\$7.75
Sandwichs assortis (oeufs, jambon, lard) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni, patates Fromage doux (St-Albert) Viandes froides : dinde, jambon, pastrami Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Assorted sandwiches (egg, ham, pork) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni, potato Mild Cheese (St-Albert) Cold meats: turkey, ham, pastrami Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	

	\$8.95	\$8.75	\$8.50
Buffet No 6			
Croissants & Kaisers (oeufs, jambon/fromage, salade de poulet) Hors-d'oeuvre (bâtonnets de carottes et de céleri, trempette, olives, cornichons) Salades : chou, macaroni Fromage doux (St-Albert) Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Café, thé		Croissants & Kaisers (egg, ham/cheese, chicken salad) Hors-d'oeuvre (carrots and celery sticks, dip, olives, pickles) Salads: coleslaw, macaroni Mild Cheese (St-Albert) Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Coffee, tea	

<i>50-79 personnes : ajouter 0.50\$ la personne</i> <i>20-49 personnes : ajouter 1.00\$ la personne</i> <i>Des frais de livraison peuvent être ajoutés</i> <i>Ottawa : ajouter 0.50\$ la personne</i>	<i>50-79 people: add \$0.50 per person</i> <i>20-49 people: add \$1.00 per person</i> <i>Delivery charge may apply</i> <i>Ottawa: add 0.50 \$per person</i>
--	--



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffet Suprême

Supreme Buffet

(9.95\$ / pers. + frais de service de 15%, minimum 75 pers.)
 (\$9.95 / pers. + 15% service charge, minimum 75 people)

<p><u>Hors-d'oeuvre :</u> Bâtonnets de carotte et céleri avec trempette Cornichons, olives Oeufs farcis</p> <p><u>Salades (choix de 3) :</u> Patates Macaroni Verte du chef Chou Carottes</p> <p><u>Viandes froides (choix de 3) :</u> Salami Jambon tranché Blanc de dinde tranchée Rôti de lard tranché Pastrami (boeuf fumé) Pâté de campagne</p> <p><u>Fromage :</u> Cheddar doux</p> <p><u>Dessert (choix de 1):</u> Gâteau blanc et chocolat Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.)</p> <p>Pain et beurre Café et thé</p>	<p><u>Hors-d'oeuvre:</u> Carrots and celery sticks with dip Pickles, olives Devilled eggs</p> <p><u>Salads (choice of 3):</u> Potato Macaroni Chef salad Coleslaw Carrots</p> <p><u>Cold meats: (choice of 3)</u> Salami Sliced ham Sliced turkey Sliced roast pork Pastrami (smoked beef) Country style pâté</p> <p><u>Cheese:</u> Mild cheddar</p> <p><u>Dessert: (choice of 1)</u> White and chocolate cake Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.)</p> <p>Rolls and butter Coffee, tea</p>
---	--

Ce buffet est servi sur vaisselle de plastique.
 Pour vaisselle de porcelaine, ajouter 2.00\$/pers.

This buffet is served on plastic dishes.
 For chinaware, add \$2.00/pers.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffet chaud et froid

(Servi genre buffet sur vaisselle de plastique)

Hot and cold buffet

(Served on plastic dishes)

(\$12.95 / pers.+ frais de service de 15%)

(\$12.95 / pers.+ 15% service charge)

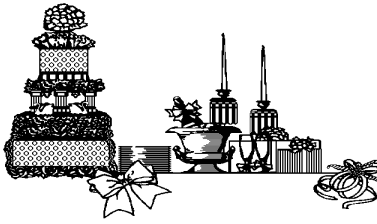
50-74 personnes : ajouter 1.00\$

50-74 people : add \$1.00

<p><u>Hors-d'oeuvre :</u> Bâtonnets de carotte et céleri avec trempette Cornichons, olives</p> <p><u>Salades :</u> Chou Macaroni Patates</p> <p><u>Mets chauds :</u> Poulet à la King ou pâté à la dinde Boulettes sucrées ou ragoût de boulettes ou lasagne Jambon toupie chaud, glacé Fèves au lard ou légumes chauds Patates purée ou riz</p> <p><u>Dessert (choix de 1) :</u> Gâteau blanc et chocolat Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Salade de fruits (ajouter 1.50\$/pers.)</p> <p>Fromage doux (St-Albert) Pain et beurre Café, thé</p>	<p><u>Hors-d'oeuvre:</u> Carrots and celery sticks with dip Pickles, olives</p> <p><u>Salads:</u> Coleslaw Macaroni Potato</p> <p><u>Hot dishes:</u> Chicken à la King or Turkey pie Sweet'n sour meat balls or Meat balls (Ragout style) or Lasagna Glazed Toupie ham Baked beans or hot vegetables Mashed potatoes or rice</p> <p><u>Dessert: (Choice of 1):</u> White and chocolate cake Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) Fruit salad (add \$1.50/pers.)</p> <p>Mild cheese (St-Albert) Pain et beurre Coffee, tea</p>
---	---

Ce buffet est servi sur vaisselle de plastique.
Pour vaisselle de porcelaine ajouter 2.00\$/pers.

This buffet is served on plastic dishes.
For chinaware add \$2.00/pers.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Buffet fesse de boeuf

(\$17.95 / pers. + frais de service de 15%, minimum 100 personnes)

(\$17.95 / pers. + 15% service charge, minimum 100 people)

80-99 personnes : ajouter 1.00\$

Hip of beef

80-99 people: add \$1.00

<p><u>Hors-d'oeuvre :</u> Bâtonnets de carottes et céleri avec trempette Cornichons, olives Oeufs farcis</p> <p><u>Salades (choix de 3) :</u> Patates Macaroni Verte du chef Chou Carottes</p> <p><u>Viandes froides (choix de 3) :</u> Salami Jambon tranché Blanc de dinde tranché Pastrami (boeuf fumé)</p> <p><u>Fromage :</u> Cheddar doux</p> <p><u>Mets chauds :</u> Fesse de boeuf & raifort Sauce au boeuf Poulet à la King Riz au beurre persillé</p> <p><u>Dessert (choix de 1):</u> Gâteau blanc et chocolat Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, rice krispies. etc.) Pâtisseries françaises (ajouter 1.00\$/pers.)</p> <p>Pain et beurre, café et thé</p>	<p><u>Hors-d'oeuvre:</u> Carrots & celery sticks with dip Pickles, olives Devilled eggs</p> <p><u>Salads (choice of 3):</u> Potato Macaroni Chef salad Coleslaw Carrot</p> <p><u>Cold meats (choice of 3):</u> Salami Sliced ham Sliced turkey Pastrami (smoked beef)</p> <p><u>Cheese:</u> Mild cheddar</p> <p><u>Hot dishes:</u> Hip of beef with horseradish Beef gravy Chicken à la King Parsleyed buttered rice</p> <p><u>Dessert (choice of 1):</u> White and chocolate cake Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, rice krispies, etc.) French pastries (add \$1.00/pers.)</p> <p>Rolls and butter, coffee, tea</p>
---	---

Ce buffet est servi sur vaisselle de porcelaine. Le dessert et le café sont servis aux tables.

This buffet is served on chinaware. Dessert and coffee are served at the table.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Repas servis aux tables

Tous les menus comprennent :

Frais de service de 15% sont ajoutés au prix

Dinner served at the table

All menus include:

15% service is added to the price

<p>Jus de tomate</p> <p><u>Hors-d'oeuvre:</u> Cornichons, olives</p> <p><u>Entrée (votre choix) :</u> Salade verte ou Salade de chou Salade César 1.50\$ Soupe au choix 2.00\$ Pâté de canard et baguette 2.50\$</p> <p><u>Légumes (votre choix) :</u> Pois et carottes Bâtonnets de carottes au beurre Navets et carottes en cubes Fèves vertes</p> <p><u>Patates (votre choix) :</u> Riz Pommes de terre en purée En robe des champs (crème sûre) 0.50\$ Mini pommes de terre rouges ou blanches 0.50\$</p> <p>Pain et beurre Café, thé</p>	<p>Tomato juice</p> <p><u>Hors-d'oeuvre:</u> Pickles, olives</p> <p><u>Entrée: (your choice)</u> Green Salad or Coleslaw Ceasar Salad \$1.50 Soup of your choice \$2.00 Duck Pâté and Baguette \$2.50</p> <p><u>Vegetables (your choice):</u> Peas and carrots Buttered carrot sticks Turnips and carrots in cubes Green beans</p> <p><u>Potatoes (your choice) :</u> Rice Mashed potatoes Baked potatoes (sour cream) \$0.50 Mini red or white potatoes \$0.50</p> <p>Rolls and butter Coffee, tea</p>
---	---



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Plat principal

<u>Plat principal (votre choix) :</u>	80-119 pers.	120 et + pers.
1. Jambon toupie glacé, cuit au four	13.95\$	13.50\$
2. Pâté au poulet	13.95\$	13.50\$
3. Poulet à la King et vol-au-vent	13.95\$	13.50\$
4. Quart de poulet BBQ	13.95\$	13.50\$
5. Demi poulet BBQ	15.95\$	15.50\$
6. Filet de poulet avec sauce miel et ail et riz	14.95\$	14.50\$
7. Brochettes de poulet sur riz	15.50\$	14.95\$
8. Poulet Cordon Bleu avec sauce champignons	15.50\$	14.95\$
9. Dinde rôtie avec farce et canneberges	13.95\$	13.50\$
10. Dinde rôtie avec farce, tourtière ou boulettes	14.95\$	14.50\$
11. Repas canadien dinde, tourtière, ragoût	15.50\$	14.95\$
12. Boeuf bourguignon	14.95\$	14.50\$
13. Rôti de boeuf Prime Rib (250-300 g)	19.95\$	19.50\$
14. Brochettes de filet mignon (225 g)	22.50\$	21.95\$
15. Canard (Ferme Mariposa)	Prix sur demande	
16. Fricadelle de bœuf Bleu Blanc Belge (sauce venaison)	22.50\$	21.95\$
17. Suprême de poulet farci d'épinards et de fromage suisse	17.95\$	17.50\$

Ces repas comprennent : hors-d'oeuvre, entrée, légumes, patates, dessert, café et thé. Pour plus d'information consulter la page 11 – "Repas servis aux tables" et la page 14 – "Dessert".



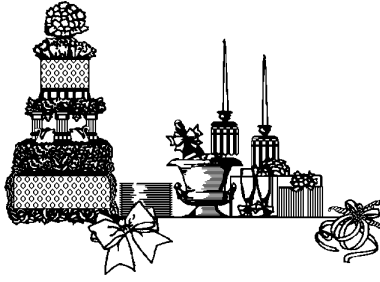
La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Main course

<u>Main course: (your choice)</u>	80-119 pers.	120 and + pers.
1. Glazed toupie ham	\$13.95	\$13.50
2. Chicken pot pie	\$13.95	\$13.50
3. Chicken à la King and Patty Shells	\$13.95	\$13.50
4. BBQ Quarter Chicken leg	\$13.95	\$13.50
5. BBQ Half chicken	\$15.95	\$15.50
6. Chicken filet with garlic and honey sauce and rice	\$14.95	\$14.50
7. Chicken brochette on rice	\$15.50	\$14.95
8. Chicken cordon bleu with mushroom sauce	\$15.50	\$14.95
9. Roast turkey with stuffing and cranberries	\$13.95	\$13.50
10. Roast turkey with stuffing, meat pie or meat balls	\$14.95	\$14.50
11. Canadian meal turkey, meat pie, meat balls	\$15.50	\$14.95
12. Beef Bourguignon	\$14.95	\$14.50
13. Prime rib roast beef (250-300 g.)	\$19.95	\$19.50
14. Filet mignon brochettes (225 g.)	\$22.50	\$21.95
15. Duck (Mariposa Farm)	Price on demand	
16. Bleu Blanc Belge Beef Fricadelle	\$22.50	\$21.95
17. Chicken Supreme Stuffed with Spinach & Swiss Cheese	\$17.95	\$17.50

The meals include hors-d'oeuvre, entrée, vegetables, potatoes, dessert, coffee and tea. For more information consult page 11 – “Dinner served at the table” and page 14 – “Dessert”.



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Dessert: (votre choix)

Desserts: (your choice)

Tartes assorties

Assorted pies

Shortcake aux fraises fraîches (en saison)

Strawberry shortcake (in season)

Croustillants aux pommes

Apple crisp

Pâtisserie maison (ex. : carrés aux dattes, éclairs au chocolat, tarte au sucre, etc.)

Homemade Pastries (ex. : date squares, chocolate éclairs, sugar pie, etc.)

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Gâteau blanc avec sucre à la crème

White cake with sugar cream

Gâteau Forêt Blanche

White Forest cake

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage

Carrot cake with cheese icing

Chou à la crème avec sauce caramel

Cream puff with caramel sauce

Gâteau chocolat

Chocolate cake

Gâteau Forêt Noire

Black Forest Cake

Desserts Elite : gâteau au fromage, gâteau mousse au chocolat belge, etc. (2.50\$)

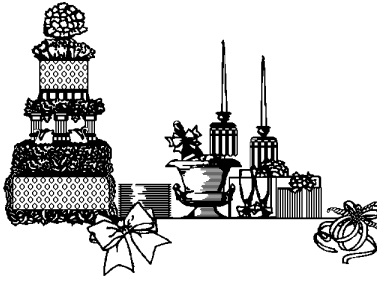
Elite desserts: Cheese cake, Belgian Chocolate, Mousse Cake, etc. (\$2.50)

Salade de fruits, ajouter 1.50\$

Fresh salad fruits, add \$1.50

Coulis, ajouter 0.50\$

Coulis, add \$0.50



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Vins et fromages Wine and Cheese

100 personnes ou plus 100 people or more	9.95\$/pers. + 15% service
50 à 99 personnes 50 to 99 people	10.95\$/pers. + 15% service
25 à 49 personnes 24 to 49 people	11.95\$/pers. + 15% service

Plateaux de fromages St-Albert (doux et médium) Fromages importés: Havarti, Emmenthal, Brie, Gouda, Cammenbert Pâté de campagne avec biscuits et baguettes Plateaux de légumes Centre de fruits Café	St-Albert cheese platters (mild and medium) Imported cheese: Havarti, Emmenthal, Brie, Gouda, Cammenbert Country style pâté with crackers and baguette Vegetable trays Fruit platter Coffee
--	--

Servi sur vaisselle jetable
Served on disposable dishes



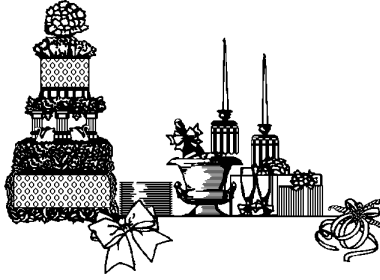
La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Méchouis

<p>Menu #1 – 10.95\$ par personne plus 13% taxes plus 15 % service</p> <p>Méchouis au cochon de lait Fèves au lard ou légumes chauds Salades de chou, patates Oignons dans le vinaigre Ketchup Pain et beurre Dessert: gâteaux chocolat et vanille Thé et café</p> <p>Vaisselle en plastique Ustensiles de service</p>	<p>Menu #1 - \$10.95 per person plus 13% taxes plus 15 % service</p> <p>Pig roast Méchouis Baked beans or cooked vegetables Coleslaw, potato salad Pickled onions Ketchup Bread and butter Dessert: chocolate and vanilla cakes Tea and coffee</p> <p>Plastic dishes Service utensils</p>
<p>Menu #2 -13.95\$ par personne plus 13% taxes plus frais de service de 15%</p> <p>Méchouis au cochon de lait Filet de poulet Salades verte et au macaroni Olives, cornichons Patates au four avec crème sûre Dessert: carrés maison Pain et beurre Thé et café</p> <p>Vaisselle en plastique Ustensiles de service</p>	<p>Menu # 2 - \$13.95 per person plus 13% taxes plus 15% service</p> <p>Pig roast Méchouis Chicken filet Chef and macaroni salads Olives, pickles Baked potatoes with sour cream Dessert: homemade squares Bread and butter Tea and coffee</p> <p>Plastic dishes Service utensils</p>

Ajouter 2.00\$ la personne pour vaisselle de porcelaine / Add \$2.00 per person for chinaware
Minimum 70 personnes/ Minimum 70 people
50-70 pers. : ajouter 1.00\$ / add \$1.00



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Souper moules et frites

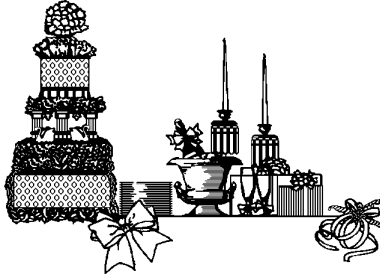
Mussels and French fries

20\$ / pers. plus 13% taxes plus 15 % service

<p>Olives, cornichons Salade verte, salade de légumes Moules et frites à volonté Fesse de bœuf avec sauce et raifort</p> <p>Crevettes à volonté : ajouter 4.00\$/pers.</p> <p>Pain et beurre Café, thé</p> <p>Desserts: Carrés maison (ex : carré aux dattes, coconut des rêves, éclair au chocolat) Tartelettes au sucre, au citron, aux 5 fruits</p>	<p>Olives, pickles Green salad, vegetable salad Mussels and French fries at will Hip of beef with sauce and horseradish</p> <p>'All you can eat' shrimps: add \$4.00/pers.</p> <p>Bread and butter Coffee, tea</p> <p>Dessert: Assorted pastries (ex: date squares, coconut des rêves, chocolate éclair) Sugar, lemon, 5 fruits tartlets</p>
--	--

Repas principal : Vaisselle en porcelaine, couteaux, fourchettes
Salade, dessert, café : vaisselle en plastique ou mousse de polystyrène

Main meal: chinaware, knives, forks
Salad, dessert, coffee: plastic dishes or foam of polystyrene



La Cuisine Jean-Bernard

Traiteur / Caterer

Plateau de fruits / Fruit tray

Petit/Small	10-15 pers./people	\$27.50
Moyen/Medium	25-30 pers./people	\$39.95
Grand/Large	40-50 pers./people	\$55.00

Plateau de légumes / Vegetable tray

Petit/Small	10-15 pers./people	\$18.95
Moyen/Medium	25-30 pers./people	\$32.50
Grand/Large	40-50 pers./people	\$49.95

Plateau de fromage / Cheese tray

Petit/Small	10-15 pers./people	\$22.50
Moyen/Medium	25-30 pers./people	\$35.00
Grand/Large	40-50 pers./people	\$55.00

Service de Bar-B-Q / Bar-B-Q Service

Hamburgers (3.00\$/pers)

Hot dogs (2.00\$/pers)

Steaks (prix variable/price varies)

Filets de poulet désossé, sans peau/Boneless, skinless chicken filets (prix variable/price varies)