

# CANAPÉS



## Classiques

Mousseline de crevettes  
Rosette de pâté de foie, confit d'oignons au porto  
Bruschetta de tomates séchées et feta  
Cornet de jambon charcutière  
Rouleau de printemps végétarien  
Mini brochette de porc Teriaki  
Tête de champignon printanier  
Millefeuille aux escargots

**17 \$/douzaine**

## De luxe

Feuilleté de crabe et brie  
Jambon de Parme et cantaloup  
Rouelle de saumon fumé, fromage à l'aneth  
Fondant aux fromages fins  
Ceviche de pétoncles au gingembre  
Bouchée de poisson fumé

**24 \$/douzaine**

## Sushis

3 douzaines et plus

**26 \$/douzaine**

## À la carte

Duo de crudités et trempette	2,00 \$/pers.
Choix de fruits frais tranchés	3,00 \$/pers.
Fromages cheddar doux en pyramide	4,50 \$/pers.
Plateau de mini pâtisseries et petits fours	4,75 \$/pers.
Assortiment de viandes froides et fines charcuteries	6,00 \$/pers.
Plateau de fromages fins	8,00 \$/pers.
Assortiment de sandwiches (1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> par personne)	
- traditionnel : pain classique aux œufs, mini pain croûté au poulet	5,25 \$/pers.
- de luxe : panini au thon, kaiser au poulet grillé et fromage suisse, focaccia aux olives, jambon Forêt Noire et brie	7,75 \$/pers.

Taxes et service en sus

# PAUSES



## **Le Matinal**

*Le panier du boulanger  
Yogourt, confiture, beurre  
Jus de fruits et café*

**8 \$/pers.**

## **L'Express**

*Variété de muffins, les pains santé  
Fruits entiers  
Jus de fruits et café*

**6 \$/pers.**

## **L'Après-midi sucré**

*Les bouchées brownies et aux dattes  
Fruits entiers  
Jus de fruits et café*

**7 \$/pers.**

## **À la carte**

<i>Café, thé ou infusion</i>	<i>2,00 \$/pers.</i>
<i>Café, thé ou infusion avec jus de fruits</i>	<i>3,00 \$/pers.</i>
<i>Chocolat chaud</i>	<i>2,00 \$/pers.</i>
<i>Boisson gazeuse / eau minérale</i>	<i>2,50 \$ l'unité</i>
<i>Boisson énergisante</i>	<i>4,00 \$ l'unité</i>
<i>Café (silex)</i>	<i>17,50 \$/10 tasses</i>

*Taxes et service en sus*

# DÉJEUNER BUFFET



*Pour 25 personnes et plus*

## **Le Continental fruité**

*Jus de fruits*

*Le panier du boulanger  
(croissants, muffins et chocolatines)*

*Brochettes de fruits frais*

*Beurre, confitures assorties*

*Café, thé ou lait*

**De 15 à 24 personnes : 11 \$/pers.**

**25 personnes et plus : 8 \$/pers.**

## **Américain**

*Jus de fruits*

*Céréales froides assorties*

*Miroir de fruits frais tranchés et fromages cheddar doux*

*Panier du boulanger*

*(croissants, muffins, danoises aux fruits et chocolatines)*

*Beurre, confitures assorties*

*Œufs brouillés*

*(œufs bénédictine : suppl. de 2 \$)*

*(œufs à la scandinave : suppl. de 6 \$)*

*Bacon, jambon et saucisses*

*Pommes de terre rissolées*

*Café, thé ou lait*

**De 25 à 49 personnes : 14 \$/pers.**

**50 personnes et plus : 12 \$/pers.**

## **Servi à table**

*Pour 15 personnes et plus*

## **Assiette traditionnelle**

*Jus de fruits*

*Œuf brouillé, jambon, bacon, fèves au lard,  
pommes de terre rissolées, brochette de fruits*

*Rôties, café*

**9 \$/pers.**

*Taxes et service en sus*

**Brunch au verso**

# BRUNCH



*Pour 30 personnes et plus*

## *Jus de fruits*

*Céréales froides assorties*

*Panier du boulanger*

*(croissants, muffins et chocolatines)*

*Beurre, confitures et marmelade*

*Œufs brouillés, fèves au lard*

*Crêpes, pain doré*

*Bacon, jambon et saucisses*

*Pommes de terre rissolées*

## **Plats chauds (3 choix)**

*Émincé de volaille aux deux moutardes*

*Lasagne aux légumes*

*Fusilli sauce rosée aux fruits de mer*

*Médailles de porc à l'érable*

*Côte de bœuf (en découpe)*

*Cipaille aux quatre viandes marinées*

*Paupiettes de sole aux crevettes*

## **Accompagné de :**

*Trois salades composées*

*Plateau de charcuteries et de pâtés*

*Plateau de fruits et de cheddar*

*Légumes du marché et riz pilaf*

*Saumon Bellevue*

*Condiments et marinades*

## **Table à desserts**

## **Boissons**

*Café, thé ou lait*

**30 à 49 personnes : 26 \$**

**50 personnes et plus: 24 \$**

*Taxes et service en sus*

***Déjeuner buffet au recto***

# DÎNER



## **Choix d'une entrée et d'un plat principal pour tout le groupe**

*Pour 15 personnes et plus*

*Pour 2 choix de plats principaux, ajoutez 3\$/pers.*

*(pas de supplément si vous nous avisez avant 10 h. le jour de l'évènement)*

### **Entrées**

*Marmite du jour*

*Panaché aux petits légumes*

*Fondant de foie de volaille et confit de carottes*

### **Plats principaux**

<i>Lasagne florentine au fromage frais</i>	14 \$
<i>Salade de poulet grillé</i>	15 \$
<i>Vol-au-vent au poulet à la reine</i>	16 \$
<i>Côtelettes de porc braisées à la tombée de pommes cristallisées</i>	16 \$
<i>Roulades de sole forestière, coulis de poivrons rouges</i>	17 \$
<i>Suprême de volaille rôti, sauce miel et romarin</i>	17 \$
<i>Bœuf braisé au vin rouge et aux carottes</i>	18 \$
<i>Pavé de saumon poché au vin blanc, sauce aux câpres et au citron</i>	19 \$
<i>Duo de brochettes (filet de bœuf et poulet)</i>	20 \$
<i>Rôti de contre-filet de boeuf et sa glace de viande au poivre vert</i>	21 \$

### **Dessert**

*Délices de notre pâtissier*

### **Boissons**

*Café, thé ou infusion*

*Taxes et service en sus*

**Buffet dîner au verso**

# BUFFET DÎNER



*Choix d'une entrée et d'un plat principal pour tout le groupe  
25 personnes et plus*

## **Buffet froid**

*Marmite du jour  
Crudités et trempette  
Sandwichs variés (2/pers.)  
Deux salades assorties  
Salade mesclun  
Vinaigrette et condiments  
Plateau de fruits frais et cheddar  
Pâtisseries maison  
Café, thé ou infusion  
Plateau de viandes froides (suppl. de 2 \$pers.)  
**25 à 49 personnes : 19\$**  
**50 personnes et plus: 16\$***

## **Buffet chaud**

*Marmite du jour  
Viandes froides  
Crudités et trempette  
Deux salades assorties  
Salade mesclun  
Vinaigrette et condiments  
Plateau de fruits frais et cheddar  
**Deux plats parmi les suivants :**  
Suprême de volaille, sauce fines herbes  
Longe de porc rôtie à la moutarde  
Escalopines de saumon et son fumet  
Bœuf bourguignon  
Cannelloni à la viande, sauce marinara  
**Accompagnés de :**  
Riz ou pommes de terre  
Légumes du marché  
Desserts assortis  
Café, thé ou infusion  
**25 à 49 personnes : 25\$**  
**50 personnes et plus: 22\$***

*Taxes et service en sus*

*Dîner au verso*

# SOUPER



## **Choix d'une entrée et d'un plat principal pour tout le groupe**

*Pour 15 personnes et plus*

*Les groupes de moins de 100 personnes peuvent avoir 2 ou 3 choix de plats :*

*2 choix : 3 \$ de plus par personne • 3 choix : 5 \$ de plus par personne*

## **La mise en bouche**

### **Entrées**

*Salade du maraîcher et ses garnitures*

*Terrine de gibier aux petits fruits et son caramel d'oignons au porto*

*Saumon mariné, émulsion d'agrumes à la cardamome*

*Bavarois de brie aux champignons, vinaigrette aux tomates séchées*

*Demi-avocat de fruits de mer nord-côtiers*

*Portefeuille de pâte filo aux asperges fraîches et fromage emmental*

## **Marmite du jour**

### **Plats principaux**

<i>Blanc de volaille poêlé parmigiana</i>	25 \$
<i>Noisettes de porcelet à l'érable et aux bleuets</i>	26 \$
<i>Suprême de volaille avec manchon, sauce au cognac et lardons</i>	27 \$
<i>Pavé de saumon grillé, sauce à la framboise et au romarin</i>	28 \$
<i>Escalope de veau de grain à l'anglaise gratiné sur un coulis de glace au porto</i>	29 \$
<i>Contre-filet de bœuf rôti et son jus au poivre vert</i>	30 \$
<i>Filet de bœuf au Migneron, nappé de sauce aux deux moutardes</i>	34 \$
<i>Mignon (5 oz) de filet de bœuf et tartelette aux pétoncles à l'estragon</i>	38 \$
<i>Le combiné du délicieux quatuor de fruits de mer de la Côte-Nord (en saison)</i>	48 \$

### **Dessert**

*(au choix)*

*Parfait glacé à l'érable, Ballotin aux trois chocolats*

*Gâteau choco-caramel*

## **Café, thé ou infusion**

*Taxes et service en sus*

**Buffet souper au verso**

# BUFFET SOUPER



*Pour 25 personnes et plus*

## Marmite du jour

### Choix de quatre salades

*Salade de pommes de terre aux petits lardons et cheddar*

*Salade de penne au jambon et au pesto*

*Salade taboulé au piment*

*Salade grecque aux olives et feta*

*Salade de riz aux crevettes nordiques et curry*

*Salade de carottes aux raisins et aux noix de pin*

*Duo de choux rouge et vert*

*Salade de pâtes, olives, poivrons rôtis et tomates séchées, vinaigrette balsamique*

### Plats chauds, choix no 1 (3 mets)

*Longe de porc rôtie à l'érable*

*Émincé de volaille aux deux moutardes*

*Roulades de sole farcies aux mini-crevettes*

*Lasagne traditionnelle à la viande gratinée*

*Quiche végétarienne*

*Mijoté de bœuf aux oignons perlés et au vin rouge*

**25 à 49 personnes : 29 \$**

**50 personnes et plus: 26 \$**

### Plats chauds, choix no 2 (2 mets + 1 découpe)

*Lasagne de fruits de mer*

*Ballottine de volaille farcie d'asperges, velouté à l'estragon*

*Duo de saumon et de morue, sauce framboise et romarin*

*Longe de porc farcie aux pommes, sauce au calvados*

*Sauté de veau Marengo aux tomates soleil et vin blanc*

*Côte de bœuf et son jus aux herbes (découpé en salle)*

*Gigot d'agneau, sauce à la menthe poivrée (découpé en salle)*

**25 à 49 personnes : 37 \$**

**50 personnes et plus: 34 \$**

## Accompagnements

*Plateau de charcuteries et pâtés - Crudités du maraîcher et sa trempette*

*Salade mesclun - Plateau de fruits frais et de cheddar*

*Moules marinières - Riz et légumes du marché*

*Pommes de terre lyonnaises gratinées*

*Miroir de saumon et crevettes (choix no 2 seulement)*

*Plateau de fromages fins (supplément de 3 \$)*

*Plateau de saumons fumé et mariné (supplément de 4 \$)*

## Table à desserts

### Café, thé ou infusion

*Taxes et service en sus*

***Souper au verso***

# FORFAITS MARIAGE



## Entrées (une au choix)

*Salade du maraîcher et ses garnitures*  
*Terrine de gibier et sa marmelade d'oignons*  
*Bavarois de chèvre aux champignons, vinaigrette aux tomates séchées*  
*Demi-avocat exotique*  
*Duo de saumon et d'esturgeon fumés (suppl. de 5 \$)*

## Marmite du chef

### Plats principaux (un au choix)

<i>Blanc de volaille rôti au miel et au romarin</i>	40 \$
<i>Noisettes de porc aux pommes et au calvados</i>	41 \$
<i>Suprême de volaille de grain avec manchon, farci au Migneron</i>	42 \$
<i>Pavé de saumon à la framboise et aux herbes fraîches</i>	43 \$
<i>Contre-filet de bœuf rôti et son jus au poivre vert</i>	44 \$
<i>L'Escalope de veau de grain à l'anglaise, glacée aux deux fromages</i>	46 \$
<i>Mignonnettes de filet de bœuf et tartelette aux pétoncles</i>	52 \$

### Accompagnements

*Légumes de saison avec pommes de terre du jour ou riz pilaf*

### Dessert

*« La parfaite union »*

### Boissons

*Café, thé ou infusion*

### Sont aussi inclus dans le forfait :

*1 verre de mousseux*  
*1 verre de vin (vin maison blanc ou rouge)*  
*Frais de location de salle*

### À la carte :

<i>Litre de vin rouge ou blanc</i>	28 \$
<i>Bouteille de mousseux</i>	33 \$

*Taxes et service en sus*