

Service alimentaire

Menu

Les pauses-santé	2
Les petits-déjeuners	3
Les buffets	4
Les amuse-gueules	5
Les tables d'hôte	6

Les amuse-gueules

... pour des 5 à 7 réussis



Les canapés

(minimum de 5 douzaines)

Les canapés froids

Bouchées de saumon fumé et câpres
Canapés de jambon et mandarines
Mousse de crevettes
Mousse de pâté de foie
Sélection de sushis

14,95 \$ la douzaine

Les canapés chauds

Bouchées de pétoncles en panure
Bâtonnets de fromage
Minirouleaux impériaux
Fondues parmesan
Minipizzas

20,25 \$ la douzaine

Autres amuse-gueules

Le plateau de crudités et trempette

(pour 10 personnes)

18,95 \$

Le plateau de fromages canadiens

(pour 10 personnes)

33,00 \$

Le plateau de fruits coupés

(pour 10 personnes)

18,95 \$

Les buffets

... pour tous les goûts

Les buffets froids

(25 personnes et plus)

Buffet froid 1

Crudités et trempette

Salade du maraîcher

Salade de tourelles et de jambon

Salade de riz et de crevettes
nordiques

Sandwichs (oeufs, jambon et
poulet; 6 pointes par personne)

Plateau de desserts

Thé, café

9,95 \$ par personne

Buffet froid 2

Crudités et trempette

Marinades

Salade du maraîcher

Salade de penne aux légumes et
jambon

Salade de chou

Pains farcis assortis (oeufs,
jambon et poulet; 3 pains par
personne)

Plateau du charcutier (jambon,
dinde rôtie, pâté de campagne,
pâté de foie)

Plateau de fromage cheddar du
Québec

Pain et beurre

Plateau de desserts

Thé, café

17,75 \$ par personne

Le buffet chaud

(50 personnes et plus)

Crudités et trempette

Marinades

Salade du maraîcher

Salade aux légumineuses, tomates
et basilic

Salade de couscous et de
légumes à l'italienne

Salade de tourelles et de jambon

Plateau du charcutier (jambon,
dinde rôtie, pâté de campagne,
pâté de foie)

Plateau de fromages québécois
(brie, cheddar et Oka)

Au choix parmi les suivants, un
plat de pâtes :

- Lasagne aux légumes gratinés
- Tortellinis aux tomates et basilic
- Pennes au poulet et aux
légumes grillés
- Raviolis de veau salsa rosa

Au choix parmi les suivants, un
plat de viande :

- Médaillons de dindonneau
dijonnais
- Poitrine de poulet chasseur
- Longe de porc aux mandarines
- Sauté de veau sauce marchand
de vin

Pain et beurre

Plateau de desserts

Thé, café

21,25 \$ par personne

Les petits-déjeuners

... pour bien commencer la journée

Service de cafétéria

- Disponible uniquement les jours ouvrables.
- Menu différent tous les jours, au choix du chef.

5,80 \$ par personne

Les buffets déjeuners

(25 personnes et plus)

Continental

Jus d'orange
Panier de viennoiseries
(croissants, danoises et muffins)
Plateau de fruits coupés
Beurre, confiture et marmelade
Thé, café

7,65 \$ par personne

Santé

Jus de fruits (canneberges,
pommes et orange)
Panier de muffins
Yogourt maison aux fruits
Plateau de fruits coupés
Plateau de fromage cheddar du
Québec
Thé, café

9,00 \$ par personne

D'affaires

Jus d'orange
Quiche lorraine
Saucisses, bacon
Pommes de terre rissolées
Fèves au lard
Panier de viennoiseries
(croissants, danoises et muffins)
Plateau de fruits coupés
Beurre, confiture et marmelade
Thé, café

12,00 \$ par personne

Le brunch

(75 personnes et plus)

Tous les éléments suivants :

Jus d'orange
Quiche lorraine
Saucisses, bacon
Pommes de terre rissolées
Fèves au lard
Panier de viennoiseries
(croissants, danoises et muffins)
Plateau de fruits coupés
Lasagne au gratin

20,75 \$ par personne

et un plat au choix :

- Boeuf bourguignon
- Suprême de poulet aux
canneberges
- Longe de porc à l'orange
- Boeuf Strogonoff

Aussi :

Riz pilaf
Pain, beurre
Confiture, marmelade
Plateau de desserts
Thé, café, lait

Les pauses-santé

... un intermède animé

À l'unité

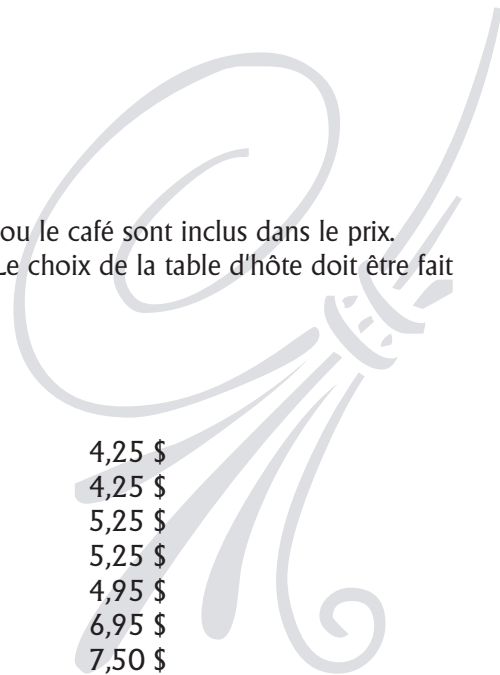
Café (pot de 10 tasses incluant : verres, sachets de sucre, bâtons à café, godets de lait et serviettes de table)	9,50 \$
Jus de fruits (dans une bouteille de verre)	1,05 \$
Eau en bouteille	0,80 \$
Eau minérale	1,80 \$
Boisson gazeuse	1,60 \$
Muffin	1,00 \$
Croissant fourré	1,00 \$
Chocolatine	1,00 \$
Brioche	1,00 \$
Biscuit	1,00 \$
Fruit	0,80 \$

Les combinés

Café, jus, eau et viennoiserie	2,75 \$
Café, jus, eau et muffin	2,75 \$
Café, jus, eau et biscuit	2,75 \$
Café, jus, eau et fruit	2,50 \$
Café, jus et eau	2,00 \$

Les tables d'hôte ... à la carte

Le potage et le dessert voir les choix ci-dessous, de même que le thé ou le café sont inclus dans le prix. Veuillez noter que tous les convives doivent prendre le même menu. Le choix de la table d'hôte doit être fait lors de l'entente de service.



Entrées

Salade mesclun aux mandarines	4,25 \$
Salade du potager vinaigrette aux framboises	4,25 \$
Pâté de bison à l'érable	5,25 \$
Pâté de faisan aux noisettes et confit d'oignons	5,25 \$
Mousse de pâté de foie truffée au cognac	4,95 \$
Médallions de bocconcini à l'huile d'olive saveur de basilic	6,95 \$
Assiette de saumon fumé du Québec	7,50 \$
Cocktail de crevettes nordiques	5,50 \$

Potages

Crème de chou-fleur	Inclus dans le prix
Potage Crécy	
Velouté de brocoli	
Potage aux légumes	

Plats principaux

Le suprême de pintade au chou braisé	30,25 \$
Le filet de boeuf grillé sauce marchand de vin (cuisson medium)	32,50 \$
Les mignons de porc sauce miel et dijon	27,50 \$
Le pavé de saumon au beurre de citron	26,95 \$
Le suprême de poulet sauce aux canneberges	22,95 \$
L'escalope de dindon moutarde et crème	23,95 \$
La noix de veau sauce madère	29,25 \$
Le magret de canard aux champignons des bois	30,25 \$

Denerts

Gâteau croustillant royal truffé au chocolat	Inclus dans le prix
Profiteroles sauce au chocolat	
Croustillant royal pommes et mûres	
Gâteau passion Cointreau	
Gâteau mokaccino	
Croustillant au chocolat	
Gâteau fromage extrajava	
Gâteau au sucre à la crème	
Gâteau yogourt et fraises	
Gâteau passion framboises	