

# *Menu Banquet 2013*

## PETIT-DÉJEUNER

### CONTINENTAL DE BASE

Assortiment de viennoiseries  
Tartinades et beurre  
Salade de fruits saisonniers  
Pichets de jus de fruits  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**15.25\$**

### SANTÉ

Muffins assortis  
Céréales avec lait  
Bar de yogourt  
(Muesli, fruits secs et miel)  
Fruits frais en cube  
Pichets de jus de fruits  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**18.25\$**

### CONTINENTAL SURCLASSÉ

Assortiment de viennoiseries  
Tartinades et beurre  
Plateau de fruits frais tranchés  
Yogourts aux fruits  
Céréales avec lait  
Pichets de jus de fruits  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**17.25\$**

### CANADIEN

(Minimum 20 personnes)

Assortiment de viennoiseries  
Tartinades et beurre  
Œuf brouillé  
Bacon, saucisses  
Pomme de terre rissolées  
Salade de fruits saisonniers  
Céréales avec lait  
Yogourts aux fruits  
Pichets de jus de fruits  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**20.00\$**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## PAUSES-CAFÉ

Café régulier et décaféiné, thé régulier et tisanes	<b>3.50\$</b> /personne
Bouteilles de jus Tropicana assorties 355ml	<b>4.25\$</b> /chaque
Boissons gazeuses régulières et diète	<b>3.75\$</b> /personne
S. Pellegrino 250ml	<b>3.75\$</b> /personne
Chocolat chaud ou lait au chocolat	<b>3.50\$</b> /personne
V8 en bouteille	<b>3.50\$</b> /chaque
Assortiment de jus de fruits (Pomme, orange, pamplemousse et canneberge)	<b>19.00\$</b> /pichet
Eau de source en bouteille	<b>2.75\$</b> /chaque
Viennoiseries assorties avec tartinade et beurre	<b>33.00\$</b> /douzaine
Bagel avec fromage à la crème assortis	<b>36.00\$</b> /douzaine
Pain déjeuner assortis (bananes, carottes, citron/pavots)	<b>3.00\$</b> /personnes
Yogourts aux fruits assortis	<b>2.75\$</b> /chaque
Barres granola assorties	<b>2.75\$</b> /chaque
Panier de fruits frais entiers	<b>2.25\$</b> /personne
Plateau de fruits frais tranchés OU en cubes	<b>3.25\$</b> /personne
Biscuits assortis	<b>26.00\$</b> /douzaine
Carrée sucrés assortis	<b>26.00\$</b> /douzaine
Sacs de chips	<b>3.75\$</b> /chaque
Sachets de noix mélangés et de «Trail Mix»	<b>2.75\$</b> /chaque

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## PAUSES-CAFÉ THÉMATIQUES

### PAUSE DU TERROIR

Fromage fins locaux  
Assortiment de pains artisanaux  
Bouchées de fruits frais saisonniers  
Fruits secs  
Sans Pellegrino  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**12.00\$**

### PAUSE DU GOLFEUR

Crudité avec tzatziki  
Sachets de noix mélangées  
Assortiment de barre granola  
Boissons gazeuses  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**10.00\$**

### PAUSE CARNAVAL

Popcorn au beurre  
Beigne au sucre et cannelle  
Sachets de noix rôties au miel  
Boissons gazeuses  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**10.00\$**

### PAUSE «CUPCAKE» SIGNATURE

Assortiment de cupcake signature  
Double chocolat, vanille française,  
« red velvet », citron meringue,  
choco-beurre d'arachides  
et «jelly donut»  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**12.00\$**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## Boîtes à lunch

### OPTION 1

Muffin  
Portion de fromage Babybel®  
Yogourt aux fruits  
Pomme  
Bouteille d'eau

**12.50\$**

### OPTION 2

Un sandwich au choix  
- Baguette jambon forêt noir et fromage Suisse  
- Focaccia avec dinde fumée et mayonnaise à la canneberge  
- Focaccia avec tomates de vigne, fromage brie et roquette

Portion de fromage Baby bel  
Brownies miniatures  
Pomme  
Bouteille d'eau

**18.50\$**

### OPTION 3

Un sandwich au choix  
- Ciabatta antipasto avec charcuteries fines et tapenade  
- Baguette avec saumon fumé, avocat, aioli et oignons rouge marinés  
- Sandwich sur pain Naan au poulet tandoori avec chutney de mangues

Sac de chip  
Brownies miniatures  
Bouteille de jus, boisson gazeuse ou San Pellegrino

**24.50\$**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.

Les prix sont sujets à changement.

Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## DÉJEUNERS RÉUNION D'AFFAIRES

### BUFFET FROID

#### OPTION 1

Salade de micro verdure  
et sélection de vinaigrettes  
Salade de tomate et feta grillé

- Assortiment de sandwich gourmets  
sur pains artisanaux
- Dinde fumé et mayonnaise  
à la canneberge
  - Charcuterie fines avec tapenade
    - Tomate de serre, brie  
avec roquette et aïoli

Sélection du pâtissier

Café, décaféiné, thé et tisanes  
**20.00\$**

#### OPTION 2

Salade de micro verdure  
et sélection de vinaigrettes  
Salade de pâte grecque

- Assortiment de sandwichs roulé
- Poulet grillé César
  - Nouilles Shanghai et légumes teriyaki
  - Rôtis de bœuf avec aïoli au raifort

Sélection du pâtissier

Café, décaféiné, thé et tisanes  
**19.00\$**

**Ajout d'une soupe au buffet froid pour 2.75\$ de plus par personne.**

#### OPTION 3

Soupe du jour  
Salade de micro verdure et sélection de vinaigrettes  
Salade capraise à l'huile d'olive

- Assortiment de sandwich de luxe
- Baguette au prosciutto, gruyère et melon avec dijonnaise
    - Pains brioche farcis d'homard avec aïoli au safran
  - Baguette de légumes grillés avec fromage de chèvre et pacanes caramélisées

Sélection de mignardises

Café, décaféiné, thé et tisanes  
**24.50\$**

**Minimum de 15 personnes - Frais de 5.00\$ par personne si en dessous du nombre requis**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.

Les prix sont sujets à changement.

Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## DÉJEUNERS RÉUNION D'AFFAIRES

### BUFFET CHAUD

Micro verdure avec deux vinaigrettes  
Salade de tomate et féta

\*\*\*\*

#### Choix d'un plat parmi les suivants :

Émincé de volaille aux champignons sauvages  
Quiches aux oignons caramélisés, lardons et cheddar âgé  
Bœuf bourguignon  
Sauté de bœuf et brocoli Thaï  
Poulet au beurre  
Manicottis aux épinards, sauce crème au pesto  
Penne aux légumes rôtis, sauce toscane à la tomate fumée  
Ravioles de champignons rôtis, sauce au poireaux et Cambozola

Légumes saisonniers, féculent complémentaire et petits pains artisanaux

Table sucrée  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**28.00\$**

**2 choix de plat principal : 32.00\$**

**3 choix de plat principal : 36.00\$**

**Ajout d'une soupe au buffet chaud pour 2.75\$ de plus par personne.**

**Minimum de 15 personnes - Frais de 5.00\$ par personne si en dessous du nombre requis**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## BRUNCH

### (Minimum 40 personnes)

Assortiment de viennoiseries  
Tartinades et beurre  
Œuf brouillés  
Bacon et saucisses  
Pomme de terre rissolées  
Plateau de fruits tranchés

Salade de micro verdure avec vinaigrettes  
Salade de tomates et feta

### PLATS PRINCIPAUX

#### Choix de deux plats sont inclus dans le prix

Émincé de volaille aux champignons sauvages  
Quiches aux oignons caramélisés, lardons et cheddar âgé  
Bœuf bourguignon  
Sauté de bœuf et brocoli Thaï  
Poulet au beurre  
Manicottis aux épinards, sauce crème au pesto  
Penne aux légumes rôtis, sauce toscane à la tomate fumée  
Ravioles de champignons rôtis, sauce au poireaux et Cambozola

Légumes saisonniers, féculent complémentaire et petits pains artisanaux

### DESSERTS

Table sucrée  
Pichets de jus de fruits  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**40.00\$**

**Minimum de 40 personnes - Frais de 5.00\$ par personne si en dessous du nombre requis**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

**RÉCEPTIONS, COCKTAILS  
ET COMPLÉMENTS DE BUFFETS**

Assortiment de fromage du terroir avec pains artisanaux	<b>4.00\$/personne</b>
Assortiment de fromages du terroir et internationaux avec pains artisanaux	<b>4.75\$/personne</b>
Cocktail de crevette et ses accompagnement	<b>5.25\$/personne</b>
Charcuteries fines avec moutardes et petits pains artisanaux	<b>4.00\$/personne</b>
Saumon fumé avec caperons, crème sure à l'estragon	<b>5.50\$/personne</b>
Gravlax avec caperons, crème sure à l'estragon	<b>5.50\$/personne</b>
Terrines de viandes sauvages et Rillettes de canard avec confit d'oignons rouge au porto	<b>5.50\$/personne</b>
Crudités avec trempette tzatziki	<b>3.00\$/personne</b>
Station de sushi incluant sélection de nigiri et futomaki 3 morceaux / personne	<b>12.00\$/personne</b>
Sélection de canapés froids	<b>28.00\$/douzaine</b>
Sélection de canapés chauds	<b>32.00\$/douzaine</b>
Sélection de canapés chaud et froids haut de gamme fait à la main	<b>40.00\$/douzaine</b>
Assortiment de mignardise incluant : - Petit macarons français - Petits four	<b>34.00\$/douzaine</b>

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

### STATION AVEC CHEF EN SALLE

Fesse de bœuf de l'Alberta avec sauce poivre vert et raifort (Sert 100 personnes)	<b>950.00\$</b>
Côte de bœuf à cuisson lente avec sauce poivrade (Sert 22 personnes)	<b>350.00\$</b>
Jambon à l'os rôtis, jus à l'érable et moutarde de grains (Sert 25 personnes)	<b>165.00\$</b>
Jarret d'agneau, sauce au romarin (Sert 25 personnes)	<b>195.00\$</b>

**Les items mentionnés ci-dessus sont servis sur une station et coupés par un Chef.  
Les frais de chef sont de 45.00\$/heure/station avec un minimum de 3 heures.**

### BUFFETS DE MINUIT

#### Sucrée

Assortiment de « cupcakes » signature, beignes au sucre à la cannelle, bouchées de fruits frais, café et thé

**12.00\$**

#### Salée

Pizzas « flatbread » assorties, poutines miniatures, « sliders » miniatures, café et thé

**13.00\$**

#### Sucrée-salée

Assortiment de « cupcakes » signature, pizza « flatbread » assorties, « sliders » miniatures, café et thé.

**16.00\$**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## DÎNER BUFFET

Micro verdure avec vinaigrettes  
Salade de tomates et feta  
Salade de pâtes aux légumes rôtis  
Plateau de crudités avec tzaziki  
Plateau de fromage du terroir  
Charcuteries fines avec moutardes

### Choix de deux plats parmi les suivants :

Poitrine de volaille, sauce aux champignons sauvages  
Poulet tandoori avec chutney de mangues  
Mijoté d'agneau à la marocaine  
Longue de porc, sauce au romarin et poires  
Rôtis de surlonge de bœuf AAA, sauce poivrade  
Filet de saumon poché au thé vert, beurre blanc au fenouil  
Sole farcie aux petits légumes, sauce citronnée aux caperons  
Morue noircie aux épices cajun, salsa d'ananas et papaye

### Choix d'une pâte parmi les suivantes :

Manicottis aux épinards, sauce crème au pesto  
Penne aux légumes rôtis, sauce toscane à la tomate fumée  
Ravioles de champignons rôtis, sauce au poireaux et Cambozola

Légumes saisonniers, féculent complémentaire aux choix de repas principaux et petit pain artisanaux

Table sucrée  
Café, décaféiné, thé et tisanes

**42.00\$**

**Ajout d'une soupe (servi) pour 2.75\$ de plus par personne.**

**Minimum de 25 personnes - Frais de 5.00\$ par personne si en dessous du nombre requis**

**Une surcharge de 5,00\$ par personne sera appliquée pour chaque plat additionnel**

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

## DÎNER A L'ASSIETTE

### Potages et soupes

Velouté de courge musqué et gouda fumé	5.50\$
Soupe de petits pois sucrés et Brie	5.50\$
Crème de poireaux et Cambozola	5.50\$
Velouté de betteraves rouge à l'érable	5.50\$
Velouté de tomate confite et fenouil	5.50\$

### Salades

Micro verdure avec vinaigrette au pavot	6.50\$
Salade césar classique	6.75\$
Roquette avec champignons sauvages et vinaigrette au balsamique et érable	6.50\$

### Entrées Chaudes

Feuilleté de chanterelles, crème au Chardonnay	7.00\$
Trilogie de ravioles de bœuf braisé, sauce aux pleurotes	7.00\$
Trilogie de ravioles d'homard de l'Atlantique, beurre blanc au fenouil	9.50\$

### Plats principaux

Suprême de volaille farci aux poireaux rôtis, sauce porto	24.00\$
Suprême de volaille farci au Brie et asperges, sauce estragon	25.00\$
Pavé de saumon rôtis, sauce thé vert et citron	28.00\$
Rôtis de surlonge de bœuf, sauce poivrade	26.00\$
Côte de bœuf de l'Alberta, sauce poivre vert et raifort	38.00\$
Magret de canard, sauce aux figues et Shiraz	36.00\$
Ossobucco de porc, sauce aux chanterelles et Cabernet	28.00\$
Jarret d'agneau braisé à la Marocaine	32.00\$

**Tous les plats principaux seront accompagnés de légumes saisonniers  
et d'un choix de féculent complémentaire au repas.**

### Dessert

Pyramide choco-noisette	7.00\$
Pyramide au cœur de crème brûlée	7.00\$
Tartelette de citron Sicilienne	6.00\$
Crèmes brûlée – Classique	5.50\$
Crèmes brûlée – Thé vert et chocolat blanc	5.50\$
Crèmes brûlée – Érable	5.50\$
Crèmes brûlée – Cardamome et Earl Grey	5.50\$

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.  
Les prix sont sujets à changement.  
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.