



MENU BANQUET



Les pauses café / The Coffee breaks

Pause Boisson / Drinks break

Café, déca, thé / *Coffee, decaf, tea*
Jus en bouteille et boissons gazeuses / *Bottled juice and soft drinks*
10\$/pers

Pause Biscuits / Cookie break

Biscuits prédéterminés ou assortiment au choix du chef / *Pre-determined cookies or chef's assortment*
Fruits frais / *Fresh fruits*
Café, déca, thé, tisane / *Coffee, decaf, tea, herbal tea*
15\$/pers

Pause fromagère / Cheese break

Fromage du moment / *Cheese of the moment (50 gr/pers)*
Fruits secs et noix / *Dried fruits and nuts*
Café, déca. Thé / *Coffee, decaf, tea*
Jus en bouteille et boissons gazeuses / *Bottled juice and soft drinks*
16\$/pers

Pause du pâtissier / Pastry break

Dessert prédéterminé ou assortiment au choix du chef / *Pre-determined dessert or chef's assortment*
Fruits frais / *Fresh fruits*
Café, déca, thé, tisane / *Coffee, decaf, tea, herbal tea*
18\$/pers

Choix de biscuits / Choice of biscuits

- 1-Biscottis aux amandes et cerises séchées / *Almond and dried cherry biscotti*
- 2-Biscuits aux pépites de chocolat / *Chocolate chip cookies*
- 3-Macarons du jour / *Macaron of the day*
- 4-Madeleines au citron et à la vanille / *Vanilla and lemon madeleines*
- 5-Monocle à la confiture de fraises / *Thumbprint cookies with strawberry jam*

Pâtisseries / Pauses desserts

- 1-Brownies
- 2-Cupcake aux carottes / *Carrot cake cupcakes*
- 3-Muffins aux bananes et chocolat / *Banana and chocolate muffins*
- 4-Pudding au pain brioche-chocolat, caramel au beurre salé et chantilly
Chocolate-brioche bread pudding, salted butter caramel and chantilly
- 5-Verrine tarte au citron / *Lemon pie trifle*

Les Extras / Extra

Café, déca / *Coffee, decaf* : 25\$/pichet 1,5l

Thé, tisane / *Tea, herbal tea* : 20\$/pichet 1,5l

Jus d'orange ou pamplemousse / *Orange or grapefruit juice* : 22\$/pichet 1l

Jus de fruits en bouteille individuelle / *Individual juice bottle* : 4\$ un.

Boisson gazeuse / *Soft drink* : 4\$ un.

Eau minérale ou pétillante / *Mineral or sparkling water* : 4,50\$/355 ml ou 7,00\$/750 ml

Bagel au cheddar ou fromage à la crème / *Bagel with cheddar or cream cheese* : 6,50\$

Fruits frais entiers / *Whole fresh fruits* : 5\$/pers

Fruits frais tranchés / *Sliced fresh fruits* : 6\$/pers

Bol de noix mélangées / *Mixed bowl of nuts* : 8\$ un.

Assortiment de crudités et trempettes / *Assortiment of vegetables and dip* : 10\$/pers

Taxes et service en sus. *Tax and service not included.*



Les petits déjeuners en salon privé uniquement
Breakfast in private room only

.....

Le Continental / The Continental : 18\$/pers

Jus d'orange ou pamplemousse / *Orange or grapefruit juice*
Salade de fruits / *Fruit salad*
Céréales / *Cereals*
Croissant
Yogourt / *Yogurt*
Beurre, confiture, beurre d'arachide / *Butter, jam, peanut butter*
Café, déca, thé / *Coffee, decaf, tea*

.....

L'Américain / The American : 25\$/pers

Jus d'orange ou pamplemousse / *Orange or grapefruit juice*
Salade de fruits / *Fruit salad*
Céréales / *Cereal*
Croissant
Yogourt / *Yogurt*
Bagel, cheddar et fromage à la crème / *Bagel, cheddar and cream cheese*
Pommes de terre / *Potatoes*
Bacon, saucisses / *Bacon, sausages*
Beurre, confiture, beurre d'arachide / *Butter, jam, peanut butter*
Café, déca, thé / *Coffee, decaf, tea*
Œufs brouillés à l'assiette / *Scrambled eggs served on a plate* + 2\$/pers

Taxes et service en sus. *Tax and service not included.*



Menu midi express – served in the Sinclair Restaurant

Express lunch Menu – servi au restaurant Sinclair

.....
Une entrée à choisir / Choice of one appetizer

Laitue mixte et vinaigrette l'échalote rôtie
Picked lettuce with roasted shallot vinaigrette

Soupe du moment
Market soup

Terrine maison, marinade de champignons et croutons
Homemade terrine, mushroom pickles and croutons

Gnudi maison, fondue de tomates à l'ail rôti et basilic croustillant
Homemade gnudi, tomato and roasted garlic fondue, crispy basil

.....
Choix de 2 plats / Choice of 2 meals

Cavatelli aux champignons sauvages, mascarpone et roquette
Wild mushroom cavatelli with mascarpone and arugula

Saumon poêlé, ragoût de lentilles au jus de viande et soffrito
Roasted salmon, lentil stew with veal jus and soffrito

Suprême de volaille rôtie, purée de betteraves, maïtake et cébette
Roasted chicken breast, pureed beets, cauliflower mushroom and scallions

Bavette de bœuf grillée, purée de pomme de terre, racines rôties et beurre maître d'hôtel
Grilled beef skirt steak, potato purée, roasted roots and maître d' butter

.....
Un dessert à choisir / Choice of one dessert

Verrine tarte au citron
Lemon tart trifle

Pudding au pain brioche-chocolat, caramel au beurre salé et Chantilly
Brioche chocolate bread pudding, salted butter caramel and Chantilly cream

35 \$

Taxes et service en sus. *Tax and service not included.*
Minimum 10 personnes / *Minimum 10 people*



Déjeuner à l'assiette en salon privé uniquement
Plated Menu in private room only

.....
Laitue mixte et vinaigrette au miel
Mixed baby lettuces, honey dressing

Ou / Or

Soupe du moment
Market soup

.....
Saumon poêlé, purée de pomme de terre au fenouil, sauce vierge
Pan seared salmon, potato puree with fennel and sauce vierge

Ou / Or

Bavette grillée, beurre au basilic et frites
Grilled skirt steak with basil butter and fries

.....
Assiette de fromage et garniture maison (50g)
Cheese plate and house garnishes (50gr)

Ou / Or

Verrine "tarte au citron"
Lemon tart trifle

.....
Petits pains et beurre
Bread rolls and butter

.....
Thé ou café
Tea or coffee
+2.50\$

35 \$

Taxes et service en sus / *Tax and service not included*
Minimum 12 personnes / *Minimum 12 people*



Déjeuner à l'assiette en salon privé uniquement

Plated Menu in private room only

.....
Laitue mixte et vinaigrette au miel
Mixed baby lettuces, honey dressing

Ou / Or

Soupe du moment
Market soup

.....
Terrine du marché, cornichons maison
Market terrine, homemade pickles

Ou / Or

Tartare de bœuf à la moutarde, chips et échalotes frites
Beef tartare with mustard, chips and crispy shallots

.....
Saumon poêlé, purée de pomme de terre au fenouil, sauce vierge
Pan seared salmon, potato puree with fennel and sauce vierge

Ou / Or

Bavette grillée, beurre au basilic et frites
Grilled skirt steak with basil butter and fries

.....
Assiette de fromage et garniture maison (50g)
Cheese plate and house garnishes (50gr)

Ou / Or

Verrine "tarte au citron"
Lemon tart trifle

Ou / Or

Pudding au pain choco-brioche, caramel au beurre salé et Chantilly
Chocolate-brioche bread pudding, salted butter caramel and Chantilly cream

.....
Petits pains et beurre
Bread rolls and butter

.....
Thé ou café
Tea or coffee
+2.50\$

45 \$

Taxes et service en sus / *Tax and service not included*
Minimum 12 personnes / *Minimum 12 people*



Déjeuner de travail en salon privé uniquement
Working lunch in private room only

.....

Choix de 2 salades / Choice of 2 salads : 6\$
pour un total de / for a total of 250gr / pers

Quinoa, portobello marinés, tomates cerises et persil
Quinoa, marinated portobello mushrooms, cherry tomatoes and parsley

Betteraves, fromage de chèvre émietté, coeur de romaine et vinaigrette à l'échalote rôtie
Beets, crumbled goat's cheese, romaine hearts and roasted shallot sauce

Pâtes, tomates, bocconcini et pesto de tomates séchées
Pasta, tomatoes, bocconcini with sundried tomato pesto

Couscous, raisins secs, herbes, orange et poivron rouge
Couscous, dried raisins, herbs, orange and red pepper

Salade verte et vinaigrette au miel et herbes
Market greens, honey and herb dressing

Salade Grecque
Greek salad

Salade de pomme de terre aux lardons et crème sûre
Potato with bacon and sour cream dressing

.....

Choix de 2 sandwiches / Choice of 2 sandwiches
à l'unité / per unit, choisi à l'avance / pre-selected

Végétarien /Vegetarian (hot) 8\$
Purée de haricots blancs, poivrons et courgettes grillés, portobello marinés et roquette, servi dans un wrap
White bean spread, grilled peppers and zucchini, marinated Portobello and arugula, served in a wrap

Poisson/Fish (cold) 9\$
Rolls aux rillettes de saumon, "coleslaw" aux pommes vertes
Salmon salad rolls with green apple "coleslaw"

Jambon-fromage/Ham and cheese (hot) 8\$
Scones au jambon, cheddar et oignons verts, beurre au basilic
Green onion and cheddar scone with ham and basil butter

Club sandwich (hot) 11\$
Poitrine de poulet, laitue, prosciutto croustillant, mayonnaise épicée servi dans un pain italien
Chicken breast, crispy prosciutto, lettuce and spicy mayonnaise served in italian bread

Steak sandwich (hot) 12\$
Boeuf grillé, fromage cheddar, oignons caramélisés et sauce bbq (pain baguette)
Grilled beef with cheddar cheese, caramelised onions and bbq sauce (French baguette bread)



*Dessert au choix / Choice of Desserts : 6\$ l'unité/unit cost
choisi à l'avance / pre-selected*

Salade de fruits de saison
Seasonnal fruit salad

Verrine "Tarte au citron"
"Lemon tart" trifle

Pudding au pain choco-brioche, caramel au beurre salé et Chantilly
Chocolate-brioche bread pudding with salted butter caramel and Chantilly cream

Dessert du chef
Chef's inspiration

Extra

Fromage / *Cheese* 50gr / pers +10\$
Café, thé, tisane / *coffee, tea, herbal tea* +2.50\$

Taxes et service en sus / *Tax and service not included*



Menu buffet chaud- jour & soir en salon privé
Hot buffet- lunch & dinner in private room only

.....

Choix de 3 salades / Choice of 3 salads : 6\$
pour un total de/for a total of 250 gr/pers

Quinoa, portobello marinés, tomates cerises et persil
Quinoa, marinated portobello mushrooms, cherry tomatoes and parsley

Betteraves, fromage de chèvre émietté, coeur de romaine et vinaigrette à l'échalote rôtie
Beets, crumbled goat's cheese, romaine hearts and roasted shallot sauce

Pâtes, tomates, bocconcini et pesto de tomates séchées
Pasta, tomatoes, bocconcini with sundried tomato pesto

Couscous, raisins secs, herbes, orange et poivron rouge
Couscous, dried raisins, herbs, orange and red pepper

Salade verte et vinaigrette au miel et herbes
Market greens, honey and herb dressing

Salade Grecque
Greek salad

Salade de pomme de terre aux lardons et crème sûre
Potato with bacon and sour cream dressing

.....

Plats au choix / Main Courses

Saumon rôti ou vapeur, beurre au citron
Roasted salmon or steamed cooked with lemon butter
22\$/pers

Crevettes grillées, grenobloise à l'orange
Grilled shrimp with oranges capers and brown butter
26\$/pers

Poitrine de volaille rôtie, jus au vinaigre balsamique
Roasted chicken breast, balsamic vinegar sauce
24\$/pers

Cuisse de canard confite
Confit au duck leg
23\$/pers

Osso-bucco braisé à la tomate, gremolata
Veal shank braised in tomato with gremolata
28\$/pers

Médaillon de boeuf rôti, garniture de bouguignon
Roasted beef medallion, bourguignon garnish
28\$/pers



Accompagnements (inclus-1choix)

Side-Orders (included - 1 choice)

Riz Parfumé
Perfumed rice

Purée de pomme de terre
Potato purée

Assortiment de légumes
Assorted vegetables

1 choix de dessert

1 choice of dessert : 6\$/pers

Salade de fruits de saison
Seasonnal fruit salad

Verrine "Tarte au citron"
"Lemon tart" trifle

Pudding au pain choco-brioche, caramel au beurre salé et Chantilly
Chocolate-brioche bread pudding with salted butter caramel and Chantilly cream

Dessert du chef
Chef's inspiration

.....

Extra

Fromage / *Cheese* 50gr / pers +10\$
Café, thé, tisane / *coffee, tea, herbal tea* +2.50\$

Taxes et service en sus / *Tax and service not included*
Minimum 12 personnes / *Minimum 12 people*



Menu banquet soir en salon privé uniquement

Banquet Dinner Menu in private room only

.....
Laitue mixte et vinaigrette au miel
Mixed baby lettuces, honey dressing

Ou / Or

Soupe du moment
Market soup

.....
Saumon poêlé, purée de pomme de terre au fenouil, sauce vierge
Pan seared salmon, potato puree with fennel and sauce vierge

Ou / Or

Bavette grillée, beurre au basilic et frites
Grilled skirt steak with basil butter and fries

.....
Assiette de fromages et garniture maison (50g)
Cheese plate and house garnishes (50gr)

Ou / Or

Verrine "tarte au citron"
Lemon tart trifle

.....
Petits pains et beurre
Bread rolls and butter

.....
Thé ou café
Tea or coffee
+2.50 \$

45 \$

Taxes et service en sus / *Tax and service not included*
Minimum 12 personnes / *Minimum 12 people*



Menu banquet soir

Banquet Dinner Menu

.....
Laitue mixte et vinaigrette au miel
Mixed baby lettuces, honey dressing

Ou / Or

Soupe du moment
Market soup

.....
Terrine du marché, cornichons maison
Market terrine, homemade pickles

Ou / Or

Tartare de bœuf à la moutarde, chips et échalotes frites
Beef tartare with mustard, chips and crispy shallots

.....
Saumon poêlé, purée de pomme de terre au fenouil, sauce vierge
Pan seared salmon, potato puree with fennel and sauce vierge

Ou / Or

Bavette grillée, beurre au basilic et frites
Grilled skirt steak with basil butter and fries

.....
Assiette de fromages et garniture maison (50g)
Cheese plate and house garnishes (50gr)

Ou / Or

Verrine "tarte au citron"
Lemon tart trifle

Ou / Or

Pudding au pain choco-brioche, caramel au beurre salé et Chantilly
Chocolate-brioche bread pudding, salted butter caramel and Chantilly cream

.....
Petits pains et beurre
Bread rolls and butter

.....
Thé ou café
Tea or coffee
+2.50 \$

55 \$

Taxes et service en sus / *Tax and service not included*
Minimum 12 personnes / *Minimum 12 people*



Menu buffet chaud- jour & soir en salon privé
Hot buffet- lunch & dinner in private room only

.....

Choix de 3 salades / Choice of 3 salads: 6\$
pour un total de/for a total of 250 gr/pers

Quinoa, portobello marinés, tomates cerises et persil
Quinoa, marinated portobello mushrooms, cherry tomatoes and parsley

Betteraves, fromage de chèvre émietté, coeur de romaine et vinaigrette à l'échalote rôtie
Beets, crumbled goat's cheese, romaine hearts and roasted shallot sauce

Pâtes, tomates, bocconcini et pesto de tomates séchées
Pasta, tomatoes, bocconcini with sundried tomato pesto

Couscous, raisins secs, herbes, orange et poivron rouge
Couscous, dried raisins, herbs, orange and red pepper

Salade verte et vinaigrette au miel et herbes
Market greens, honey and herb dressing

Salade Grecque
Greek salad

Salade de pomme de terre aux lardons et crème sûre
Potato with bacon and sour cream dressing

.....

Plats au choix / Main Courses

Saumon rôti ou vapeur, beurre au citron
Roasted salmon or steamed cooked with lemon butter
22\$/pers

Crevettes grillées, grenobloise à l'orange
Grilled shrimp with oranges capers and brown butter
26\$/pers

Poitrine de volaille rôtie, jus au vinaigre balsamique
Roasted chicken breast, balsamic vinegar sauce
24\$/pers

Cuisse de canard confite
Confit au duck leg
23\$/pers

Osso-bucco braisé à la tomate, gremolata
Veal shank braised in tomato with gremolata
28\$/pers

Médaillon de boeuf rôti, garniture de bouguignon
Roasted beef medallion, bourguignon garnish
28\$/pers



Accompagnements (inclus-1choix)

Side-Orders (included - 1 choice)

Riz Parfumé
Perfumed rice

Purée de pomme de terre
Potato purée

Assortiment de légumes
Assorted vegetables

1 choix de dessert

1 choice of dessert : 6\$/pers

Salade de fruits de saison
Seasonnal fruit salad

Verrine "Tarte au citron"
"Lemon tart" trifle

Pudding au pain choco-brioche, caramel au beurre salé et Chantilly
Chocolate-brioche bread pudding with salted butter caramel and Chantilly cream

Dessert du chef
Chef's inspiration

.....

Extra

Fromage / *Cheese* 50gr / pers +10\$
Café, thé, tisane / *coffee, tea, herbal tea* +2.50\$

Taxes et service en sus / *Tax and service not included*
Minimum 12 personnes / *Minimum 12 people*



Canapés

Le jour même / The same day

Bruschetta aux tomates et tapenade aux agrumes 3\$
Tomato bruschetta with citrus tapenade

Tartine de champignons sauvages à l'oignon caramélisé, jus de veau et parmesan 3\$
Wild mushroom and caramelised onion crostini, veal jus and parmesan

Arancini aux champignons sauvages et cheddar 3\$
Wild mushroom arancini with cheddar

Accras de poisson, mayonnaise épicée 3\$
Fish croquette with spicy mayo

Croquette de fromage Oka, chapelure aux noix de Grenoble 3\$
Oka cheese croquette, walnut crust

Choix du chef Prix du marché
Chef's inspiration Market Price

24 heures d'avance / 24 hours in advance

Cappuccino de champignons et mousse de lait au poivre 3\$
Mushroom cappuccino and black pepper milk froth

Jambon de canard, mostarda de courge 3\$
Duck ham with squash mostarda

Saumon mariné, blinis de pomme de terre et œufs de poissons 3\$
Marinated salmon, potato blini and fish roe

Pickles d'huitres Beausoleil aux raisins verts et concombres 4\$
Pickled Beausoleil oysters with green grapes and cucumbers

72 heures d'avance / 72 hours in advance

Tartare de cerf à la moutarde maison, purée d'abricots secs 3\$
Venison tartare with homemade mustard, dried apricot purée

Roulade de boeuf grillé, asperges et mousse de balsamique 3\$
Grilled beef roulade, asparagus and balsamic foam

Thon Albacore mariné, à la niçoise 4\$
Marinated albacore tuna à la niçoise

Mousse de foie gras de canard, ketchup de canneberges séchées 5\$
Duck foie gras mousse with dried cranberry ketchup



Une semaine d'avance / 1 week in advance

Betteraves glacées à l'orange et à l'estragon 3\$
Beets with orange glaze and tarragon

Croquettes de rillettes de porcelet, sauce aux pruneaux et au thé 3\$
Croquette made of piglet paté, dried prune and tea sauce

Pétoncle "Princesse" mariné au vinaigre de cidre, pomme verte et petite coriandre 4\$
Marinated "Princess" bay scallop with cider vinegar, green apple and cilantro

.....

Canapés sucrés / Sweet canapés

Macarons de saison 4\$
Seasonal macaroons

Biscottis aux cerises séchées et pistache 3\$
Pistacchio and dried cherry biscotti

Truffes au chocolat noir 4\$
Dark chocolate truffle

Madeleines au citron et à la vanille 3\$
Vanilla and lemon madeleines

Service et taxes en sus. *Service and taxes not included.*