



Menu banquet

2022



MENU BANQUET 2022

Nous vous remercions de la confiance que vous accordez à notre entreprise et à nos services.

Prenez note que ce menu est offert à titre de proposition préliminaire et qu'une rencontre avec notre chef exécutif et directeur de la restauration pourra vous permettre de personnaliser votre choix afin de satisfaire vos invités.

Informations complémentaires pour votre réception

Vous devez faire parvenir la confirmation du nombre de participants minimalement 10 jours avant la date de l'événement, afin que nous soyons en mesure de faire la planification adéquate de votre réception.

Tout changement après cette période pourrait entraîner un supplément.



PETIT-DÉJEUNER BUFFET

Tous les petits déjeuners buffets incluent:
jus d'orange et jus de pamplemousse rose
café, thé ou infusion *minimum 25 personnes

L'EUROPEEN

Chocolatines, croissants au beurre et mini brioches

Confitures

Salade de fruits

12,50 \$ par convive

NOTRE CONTINENTAL

Chocolatines, croissants au beurre et mini brioches

Confitures

Salade de fruits

Sélection de fromages cheddar du Québec

Pains matinaux aux bananes

15,50 \$ par convive

AMÉRICAIN

Brouillade d'œufs garnis d'herbes fraîches

Bacon fumé croustillant

Saucisse campagnarde

Jambon fesse effiloché

Cretons, fèves au lard

Pommes de terre aux herbes salées du Bas-St-Laurent

Salade de fruits

Chocolatines, croissants au beurre et mini brioches

Rôties, beurre et confitures

19,50 \$ par convive

LE QUÉBÉCOIS

Brouillade d'œufs garnis d'herbes fraîches

Crêpes fines au sirop d'érable

Bacon fumé croustillant

Saucisse campagnarde

Jambon fesse effiloché

Cretons, fèves au lard

Pommes de terre aux herbes salées du Bas-St-Laurent

Fromage cottage

Sélection de fromages du Québec

Bar de parfait au yogourt grec, petits fruits et avoine croquante

Chocolatines, croissants au beurre et mini brioches

Rôties, beurre et confitures maison

25,50 \$ par convive

Service et taxes en sus. Prix sujet à changement sans préavis.



PETIT-DÉJEUNER À L'ASSIETTE

*minimum 25 personnes

Tous les petits déjeuners à l'assiette incluent :
jus d'orange servi à l'arrivée
café, thé ou infusion
choix de beurre et confitures

CONTINENTAL

Sur table : choix de chocolatines, croissants au beurre et mini brioches

Salade de fruits frais

Pain matinal aux bananes et aux canneberges

12,50 \$ par convive

AMÉRICAIN

Sur table : choix de chocolatines, croissants au beurre et brioches

Salade de fruits

Brouillade d'œufs garnis d'herbes fraîches

Bacon fumé et saucisse campagnarde

Pommes de terre aux herbes salées du Bas-St-Laurent

*rôties sur demande

16,50 \$ par convive

DU GOLFEUR

Sur table : choix de chocolatines, croissants au beurre et brioches

Salade de fruits

2 œufs pochés sur muffin anglais, jambon campagnard et épinards
avec sauce hollandaise onctueuse

Pommes de terre aux herbes salées du Bas-St-Laurent

*rôties sur demande

18,50 \$ par convive

Service et taxes en sus. Prix sujet à changement sans préavis.



PAUSE-CAFÉ À LA CARTE

PLATEAUX

Plateau de crudités

Carottes, concombres, tomates cerises, brocoli, chou-fleur, poivrons et céleri, accompagnés d'une trempette...

10 personnes, 45 \$

Plateau de sandwich

Des sandwichs classiques sur pain blanc et/ou blé garnis de tartinaade aux œufs, au poulet et au jambon.

10 personnes, 55 \$

Plateau de fromages de Charlevoix

5 fromages différents
craquelins et oignons confits

10 personnes, 70 \$

Plateau de fruits frais

Melon miel, cantaloup, ananas, raisins rouges, fraises, mûres, oranges et kiwis.

10 personnes, 55 \$

Plateau de charcuteries de Charlevoix

4 charcuteries différentes

10 personnes, 60 \$

Plateau de saumon gravlax à la betterave

10 personnes, 110 \$

Assortiment de biscuits

20 \$ la douzaine

Plateau de demi-sandwich ciabatta

4,00 \$/unité

- Jambon/fromage
- Club déjeuner
- Saumon fumé
- Poulet/césar

CASSE-CROÛTE

Le potager

Petit jardin de légumes et sa trempette
Plateau de feuilles de salades mélangées
Hummus de poivrons grillés, pita grillé
Salade de fruits frais

9 \$ par convive

Boîte à lunch

Une sélection de nos ciabatta
Salade composée
Fromage Petit Québec
Salade de fruit
Pouding chômeur
Jus de légumes ou boisson gazeuse

18 \$ par convive

Notre boîte à pain

Velouté du moment
Jeunes pousses, duo de vinaigrettes
2 variétés de salades inspirées des produits de saison
Sélection de 3 de nos sandwichs ciabattas
Assortiment de sucreries inspirées

20 \$ par convive

Station churros

Servis tièdes, enrobés de sucre d'érable, servis avec deux coulis, caramel et chocolat

10 personnes, 40 \$

Sélection de smoothies maison

6 \$ l'unité





MENU BANQUET 2022

Tous nos menus incluent le potage, le plat principal et le dessert.

Prix à partir de 30 \$ par convive

Vous avez la possibilité de choisir deux ou trois plats, plus les réajustements suivants :

+2 \$ par personne (2 choix)

+3 \$ par personne (3 choix)

Si vous choisissez deux plats et plus, le nombre des différents plats choisis par les invités doivent être connus 5 jours avant la date de l'événement afin de mieux vous servir.

Vous devez faire parvenir la confirmation du nombre de participants minimalement 10 jours avant la date de l'événement, afin que nous soyons en mesure de faire la planification adéquate de votre réception. Tout changement après cette période pourra entraîner un supplément.

Service et taxes en sus. Prix sujet à changement sans préavis.



À L'ASSIETTE

ENTRÉES (UN CHOIX) 1/2 PRIX POUR LA 2^{IÈME}

ENTRÉES

Fondue parmesan du chef

Fromage du terroir

6 \$ par convive

Tartare de saumon

Sur feuille d'endive

8 \$ par convive

Carpaccio de betterave

Amandes torréfiées et
vinaigrette d'agrumes

6 \$ par convive

Tataki de thon

mousse d'avocat et crème acidulée

8 \$ par convive

Suprême de canard fumé

Sur laitue fruité

8 \$ par convive

SALADES

Salade prosciutto

Prosciutto grillé et melon, vinaigrette
balsamique

8 \$ par convive



À L'ASSIETTE

SOUPES ET POTAGES (INCLUS)

POTAGES (UN CHOIX)

- Velouté de tomates, volaille et fines herbes
- Crème délice du jardin
- Crème de courges au beurre, coriandre à la marocaine
- Crème de brocoli, cube de pommes de terre et bacon
- Chaudrée de maïs au curcuma et curry au lait de coco
- Potage crécy à la crème fleur d'oranger
- Potage parmentier et poireau
- Velouté de volaille, riz et fines herbes fraîches
- Crème de champignons de Paris et vin blanc

- Velouté Argenteuil petits croûtons balsamiques et chair de crevettes nordiques

2 \$ par convive de plus

- Bisque de homard au fin cognac, brunoise de pommes vertes, cheddar râpé, lanières de bacon et chaire de crabe

3 \$ par convive de plus

GRANITÉ

Inspiration du chef

3,75 \$ par convive

À L'ASSIETTE

PLATS PRINCIPAUX

Bavette de bœuf grillé au vin rouge et au beurre maître d'hôtel

37 \$ par convive

Mille-feuilles de mignon de bœuf et fromage doré-mi grillé à la Wellington, sauce marchand de vin

40 \$ par convive

Côte de bœuf fondante et son jus de cuisson garni de légumes de saison

42 \$ par convive

Médaille de veau aux deux moutardes sur nid de pâtes au beurre de sauge et légumes de jardin

37 \$ par convive

Côte de porc grillé, sauce au sapin baumier, gratin dauphinois, légumes de saison

36 \$ par convive

Médaille de porc et pommes confites, brie fondant en croûte, sauce boréale, têtes de violon, champignons

35 \$ par convive

Cuissot de canard confit, sauce aux canneberges et liqueur d'orange

34 \$ par convive



À L'ASSIETTE

PLATS PRINCIPAUX

Médailon de cerf, sauce au poivre des dunes et vinaigre de cèdre, mousseline de légumes, cèpes au beurre

39 \$ par convive

Râble de lapin farci au ris de veau et épinards,, sauce dijon et érable, perles de couscous, carottes sur tige et asperges

36 \$ par convive

Suprême de poulet manchon mariné au whisky et grillé, sauce aux poivrons doux, riz multigrain

31 \$ par convive

Filet de doré amandine sur riz pilaf et caviar rouge

30 \$ par convive

Pavé de saumon matanais, sauce à l'échalote, crème et vin blanc sur risotto aux champignons

35 \$ par convive

Éventail de langoustine à la fleur d'ail et quenelle de pétoncle, sauce safranée

39 \$ par convive



À L'ASSIETTE

PLATS PRINCIPAUX

MENU VÉGÉTARIEN

UN CHOIX SEULEMENT

Sauté de légumes asiatique sur nouille de riz

28 \$ par convive

Pappardelles aux champignons, échalote, vin blanc parmigiano

28 \$ par convive

Lasagne de légumes et tofu grillé, coulis de tomates fraîches et basilic

28 \$ par convive

Risotto au champagne et huile de truffle blanche

28 \$ par convive



À L'ASSIETTE

DESSERT ET CAFÉ

INCLUS UNE SÉLECTION

Notre sélection (un choix)

Framboisier
Duo fraises et choco
Délice chaud aux pommes, caramel dulce de leche
Gâteau ganache choco suisse et cerise
Croustillant aux bleuets meringué

Gâteau de fête ou de mariage

Nous sommes capables d'offrir **des gâteaux thématiques spéciaux et personnalisés**, au parfum que vous désirez, pour célébrer la personne qui vous tient à cœur.

2 \$ en sus par convive

Quelques idées pour Noël (un choix)

Bûche
Bombe Alaska

Mignardises (25 \$ la douzaine)

Assortiment de macarons
Suçon gourmand
Assortiment de pâtes de fruits
Verrines aux saveurs de votre choix
Truffes et dame blanche
Mignardises assorties du chef



À L'ASSIETTE

(MENU MIDI)

POTAGE OU SALADE

Notre velouté inspiré de la saison

Ou

Salade estivale

PLATS PRINCIPAUX (UN CHOIX)

Raviolis au homard et pétoncles

Saisie de champignons et poivrons, huile de truffe, parmesan

19 \$ par convive

Parmentier de canard confit fondant

Embeurré de poireaux et purée Yukon Gold au Migneron

19 \$ par convive

Poke Bowl

Bonbon de saumon à la betterave en croute de sésame ou tofu mariné, ananas, concombre, carotte, poivron, kale mariné, fèves edamames, guacamole, mayo épicée

19 \$ par convive

Entrecôte de bœuf grillée

Sauce bordelaise, purée de panais caramélisés à l'échalote et rondelle de carottes sautées

26 \$ par convive

DESSERTS (Sélection du chef)

Dessert du chef

Service et taxes en sus. Prix sujet à changement sans préavis.



BUFFET

REPAS DU MIDI

L'Italien

Notre velouté : Crème aux tomates et basilic

Salade César et ses garnitures

2 variétés de salades variées

- Tomates cerises/bocconcini/basilic
- Bébé romaine/parmesan/bacon vinaigrette César

Sélection de pâtes :

Penne sauce bolognaise

Tortellini sauce rosée

Risotto aux champignons bolet

Notre plat chaud :

Escalope de veau parmigiana

Petits pains d'artisan

Table à desserts et du chef pâtissier

Salade de fruits

Café, thé ou infusion

25 \$ par convive

L'Asiatique

Notre velouté : Tonkinoise végétarienne

3 variétés de salades variées

- Salade crevettes/légumes/gingembre
- Bébé épinard/nouilles frites/amandes/clémentine
- Salade de vermicelles de riz, cœur de palmier/pois mange tout

Sélection accompagnement:

Chow mein/Riz basmati

Rouleaux impériaux ou egg roll

Dumpling

Notre plat chaud :

Pad thaï au poulet (**Crevettes 2 \$ de plus**)

Bœuf émincé à la chinoise

Petits pains d'artisan

Table à desserts et sucreries du chef pâtissier

Mochi tapioca

Salade de fruits

Café, thé ou infusion

24 \$ par convive

Service et taxes en sus. Prix sujet à changement sans préavis



BUFFET

REPAS DU SOIR

LE GOURMET

Notre velouté du soir

Jeunes pousses et petites laitues, vivantes, avec leurs vinaigrettes maison
3 variétés de salades inspirées de produits de saison

Fines charcuteries de Charlevoix

Sélection de fromages fins du Québec

Les plats chauds : **(sélectionnez les protéines servies à l'assiette, pour votre buffet)**

D'une viande 35 \$

D'une volaille 33 \$

D'un poisson **(sur feuille de bananier)** 33 \$

Notre côte de bœuf et son jus de cuisson 42 \$

Présentation de légumes de saison

Pommes de terre grelots, sautée au gras de canard et thym frais

Petits pains d'artisan

Table à desserts du chef

Salade de fruits

Café, thé ou infusion

Service et taxes en sus. Prix sujet à changement sans préavis.



RÉCEPTIONS

NOTRE SÉLECTION DE CANAPÉS

Canapés du chef, selon la saison

2,75\$ l'unité

VÉGÉ 3 \$ l'unité

Mini-brochette tomate et bocconcini

Chou-fleur panko, mayo épicée

Spanakopita aux épinards

Aranchini aux pleurotes

Croûton tomates et basilic

Beignet de légumes sur endive

Impériaux de légumes

CARNIVORE 3,50 \$ l'unité

Satay de volaille à l'orange

Mini-Burger de bœuf, oignons confits et brie

Iris à la mousse de foie gras

Pogo de canard confit

Poutine de canard Victoria

Canard fumé sur croûton et bleuets

TARTARE 3,75 \$ l'unité

Ceviche de Saint-Jacques à l'île d'Orléans

Tartare de saumon rougemont

Tartare de bœuf et cheddar

Tataki de thon au sésame et érable

DE LA MER 3,75 \$ l'unité

Bonbon de saumon et betterave sur endive

Croquant et mousse de saumon fumé

Crevette Won Ton

Bouché de bagel au saumon fumé

Tataki de thon

DESSERT 2,75 \$ l'unité

Mignardise

Profiterole choco suisse

Crème brûlée à l'érable



STATIONS THÉMATIQUES

BOUFFE DE RUE

Poutines : avec pépites de poulet, sauce aux poivres et Jack Daniel's

10 \$ par convive

Mac&cheese revisité : au cheddar fumé, croustillant aux herbes servi dans des boîtes chinoises «New York»

8 \$ par convive

Des croque-monsieur : dans un pain ciabatta miniature, du jambon en tranche, gouda coupé finement, champignons et oignons bien dorés et mayonnaise.

8 \$ par convive

Mini-burgers : oignons confits au cassis, fromage de chèvre et mayonnaise épicée

8,50 \$ par convive

Ailes de canard laquées au miel d'épice sur lit de salade Kale et sauce cognac

10 \$ par convive

Poulet Général Tao : poulet tempura, légumes sautés au gingembre et la sauce Tao, nouilles frites et graines de sésame. Servi sur riz jasmin

10 \$ par convive

Fish tacos de San Diego : tortillas de farine, morue panée à la bière, chou rouge finement râpé, coriandre fraîche, oignons verts, tomates en dés et sauce tartare

10 \$ par convive

BAR À LÉGUMES

Patate frites maison, légumes du jardin

6 \$ par convive

STATION SUSHIS (3 morceaux par pers)

Présentation de 20 makis et 10 hosomakis, accompagnés de sauce soya, gingembre mariné et wasabi

10 personnes, 50 \$

BAR À TARTARE (sur croûton)

Tartare aux deux saumons et pistaches ou

Tartare de bœuf et pommes de terre paille

18 \$ par convive

HOT-DOG PARTY

Pains, saucisses, condiments

6 \$ par convive

BURGER CLASSIQUE

Fromage, laitue, tomates, condiments

8 \$ par convive

BAR À SALADE

3 salades du chef et condiments

6 \$ par convive

BBQFest

Bavette de bœuf marinée, Ribs de porc, Poulet grillé, saucisse Euro au fines-herbes grillées

22 \$ par convive

BAR À SUNDAE

Crème glacée vanille, chocolat

Garniture: coulis et crème fouettée

6 \$ par convive

TABLE À DESSERT DU CHEF

8 \$ par convive

Minimum 3 stations par activité

Service et taxes en sus. Prix sujet à changement sans préavis

