



MENUS BANQUETS

CHÂTEAU
BEAUVALLON

HIVER

2011

Table des matières

Politiques	3
Pauses café.....	4
Pauses café – à la carte.....	5
Petits-déjeuners.....	6
Le Lunch sur le pouce	7
Le Lunch en buffet	8
Les Goûters en boîte	9
<i>Menu banquet L'Express</i>	10
<i>Menu banquet Le rapide</i>	11
<i>Tables d'hôte – 4 services</i>	12
Tables d'hôte - 5 services.....	14
<i>Tables d'hôte (à la carte)</i>	16
Menu gastronomique.....	18
Menus buffets	20
Réception.....	24
À la carte (minimum de 10 pers.).....	25
Cocktail dînatoire	26
Bar et Cocktail.....	28



Politiques

Prix

Des frais de 15 % (frais de service et administration) s'appliquent à la nourriture et aux boissons, en plus des taxes applicables (5 % et 8,5 %). Tous les prix mentionnés sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.

Garantie du nombre de convives

Il est important d'aviser le département des banquets du nombre exact de participants à chaque fonction au plus tard 48 heures avant la tenue de l'événement. Ce nombre constituera la garantie finale pour la préparation de la nourriture ainsi que la facturation, sauf si le groupe s'avère plus nombreux sur place.

Nourriture et boissons

La nourriture et les boissons de l'extérieur (fournis par vos propres moyens) ne sont acceptés que dans les suites (chambres). Il est interdit de fournir vos propres denrées dans nos salons corporatifs. Tel que déterminé par la Régie des alcools, la vente de boissons alcoolisées est interdite après 3 h 00. Tous les produits provenant de la Société des alcools doivent être timbrés, conformément à la loi. Vos choix de menus banquets et de vin doivent nous parvenir au moins 21 jours (trois semaines) avant votre événement afin de garantir vos choix.

Installation d'un bar

Si les services d'un barman sont requis pour une réception privée, des frais de 40 \$/heure pour un minimum de trois heures seront facturés.

Sécurité

Les services d'un agent de sécurité peuvent être requis selon le type d'événement si le Château Beauvallon le juge nécessaire, ou à la demande du client. Les frais de ce service seront payables par le client, et les tarifs seront à confirmer selon les besoins.

Bruit

Puisque des suites se trouvent à proximité des salles de banquets et par respect pour l'ensemble de nos clients, le niveau du bruit et plus particulièrement le volume de la musique doivent être tenus à un minimum à partir de 23 h 00. Si un client se plaint du bruit à la réception après 23 h 00, nous serons dans l'obligation de vous demander d'arrêter la musique pour le reste de la soirée et de garder le niveau de bruit ambiant au strict minimum.

Responsabilité

Le client est responsable de tous les dommages faits à l'hôtel Château Beauvallon (chambres, corridors, salles de réunion, banquet, etc.) par ses membres et ses invités. Les confettis ne sont permis nulle part sur les lieux de l'hôtel. Les frais de nettoyage seront portés à votre compte maître.

Affichage

En accord avec les politiques de l'hôtel, vous pouvez nous fournir des enseignes et des bannières que nous installerons avec plaisir dans les endroits prévus à cet effet. Seule de la gommette est permise sur les murs.

Manutention et réception de marchandises

Pour la manutention et la réception de boîtes ou colis, des frais de 2 \$ la boîte ou autre, plus taxes, vous sera facturé.

Interdiction de fumer

L'hôtel est un environnement non fumeur, incluant dans les salles de réception.

Pauses café

Le classique

Jus de fruits ou boissons gazeuses
Café, thé ou infusion
6 \$

L'exécutif

Jus de fruits ou boisson gazeuses
Café, thé ou infusion
Une sélection au choix (voir ci-dessous)
8 \$

Le Gourmand

Plateau de fruits de saison
Jus de fruits ou boisson gazeuse
Café, thé ou infusion
Une sélection au choix (voir ci-dessous)
10 \$

Les choix

Biscuits maison (2 par personne)
Mini-chocolatines (2 par personne)
Muffins maison (2 par personne)
Croissants au beurre (2 par personne)
Scones (2 par personne)

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Plates café - à la carte

Boissons

Lait chocolat ou lait 2 %	3 \$ / 200 ml
Chocolat chaud	3 \$ / unité
Jus de fruits	3 \$ / canette
Jus de légumes V8	3 \$ / canette
Boisson gazeuse	3 \$ / canette
Eau de source	3 \$ / 500 ml
Eau minérale	3 \$ / 330 ml
Thé ou infusion (silex)	10 \$ / 5 tasses
Café (silex)	17 \$ / 10 tasses

Pâtisseries

Barre tendre	2,50 \$ / unité
Tablette de chocolat	2,50 \$ / unité
Yogourt aux fruits	2,50 \$ / individuel
Croustilles	3 \$ / unité
Bretzels	3 \$ / unité
Fruits tranchés	5 \$ / personne
Brownies double chocolat	22 \$ / douzaine
Biscuits maison	16 \$ / douzaine
Scones	16 \$ / douzaine
Variétés de muffins maison	16 \$ / douzaine
Mini croissants au beurre	18 \$ / douzaine
Mini-chocolatines	18 \$ / douzaine
Panier de fruits de saison	16 \$ / 6 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Petits-déjeuners

Le Continental

Jus de fruits
Yogourts aux fruits
Muffins maison
Viennoiseries
Plateau de fruits tranchés
Rôties de pain artisanal et bagels
Confiture, beurre et fromage à la crème

Café, thé ou infusion
12 \$

Le petit déjeuner Beauvallon

Jus de fruits
Œufs brouillés
Bacon croustillant
Jambon braisé
Saucisses
Pommes de terre rissolées
Plateau de fruits de saison
Rôties de pain ménage et bagels
Plateau de fromage
Confiture, beurre et fromage à la crème

Café, thé ou infusion
16 \$

(Minimum de 10 personnes pour le service de buffet)

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Le Lunch sur le pouce

Choix de deux (2) salade composée

- Salade piémontaise avec pommes de terre, tomates, œufs durs et sauce crémeuse
- Salade César classique
- Salade fraîcheur avec concombres, tomates cerise et basilic frais
- Salade de riz aux légumes rôtis
- Taboulé libanais à la menthe fraîche
- Salade de pâtes aux tomates séchées avec huile d'olive au basilic
- Salade de tomates et fromage de chèvre avec olives et origan

Choix de deux (2) sandwichs

- Panini de jambon fumé à l'érable et fromage emmental
- Sandwich au poulet, tomates et bacon
- Sandwich au thon, mayonnaise et fines herbes dans un pain aux olives
- Bagel au saumon, câpres et oignons
- Tortillas aux légumes grillés et fromage à la crème

Gourmandises (1 choix)

- Dessert au choix du chef
- Salade de fruits

Café, thé ou infusion

24 \$

Ajout d'un potage jardinier : 3 \$ par personne
Ajout d'une salade composée : 3 \$ par personne
Ajout d'un choix de sandwich : 5 \$ par personne

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Le Lunch en buffet

- Potage jardinier du jour

Choix de deux (2) salades composées

- Salade piémontaise avec pommes de terre, tomates, œufs durs et sauce crémeuse
- Salade césar classique
- Salade fraîcheur avec concombre, tomates cerise et basilic frais
- Salade de riz aux légumes rôtis
- Taboulé libanais à la menthe fraîche
- Salade de pâtes aux tomates séchées avec huile d'olive au basilic
- Salade de tomates et fromage de chèvre avec olives et origan

Choix de deux (2) plats chauds

- Penne à la crème de pesto et aux tomates séchées
- Lasagne de veau milanaise
- Roulade de mahi-mahi (au gré du marché) pochée au beurre d'estragon
- Suprême de volaille sauce champignons et canneberges
- Émincé de bœuf braisé sauce au poivre

Accompagnements

- Printanière de légumes frais
- Le riz pilaf
- Pomme de terre du jour
- Pain et beurre

Gourmandises

- Dessert du chef
- Salade de fruits

Café, thé ou infusion

26 \$

(Minimum de 15 personnes)

Ajout d'une salade composée : 3 \$ par personne par salade

Ajout d'un plat chaud au menu : 5 \$ par personne par plat

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Les Goûters en boîte

Boîte-déjeuner

Un jus de fruits
Un muffin ou choix de viennoiserie
Un fruit au choix (selon la saison)
Yogourt individuel

11 \$

Boîte 1

Un jus de fruits ou une boisson gazeuse
Un choix de sandwich
Un fruit au choix (selon la saison)
Un biscuit maison

13 \$

Boîte 2

Un jus de fruits ou une boisson gazeuse
Un choix de sandwich
Un fruit au choix (selon la saison)
Un yogourt individuel
Un mélange sportif
Un biscuit maison

16 \$

Choix de sandwich pour la boîte à lunch

Panini de jambon fumé et fromage emmental
Émincé de volaille et bacon, façon club
Sandwich au thon, mayonnaise et fines herbes
Sandwich rôti de bœuf et moutarde de Dijon
Tortillas de légumes grillés et fromage à la crème

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Menu banquet L'Express

Soupe du jour

&&&

Risotto aux champignons
ou
Saumon rôti au pesto

&&&

Thé ou café

22 \$

Minimum de 15 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Menu banquet Le rapide

Soupe du jour
ou
Salade verte

&&&

Linguine primavera
ou
Suprême de volaille sauce forestière

&&&

Dessert du jour

&&&

Thé ou café

26 \$

Minimum de 15 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Tables d'hôte - 4 services

Choix d'un potage

- Potage de courge musquée, lait de coco et curry rouge
- Crème de tomate et poivrons au pesto
- Crème de carottes, orange et gingembre
- Potage taillé style cultivateur
- Potage Ésaü (aux lentilles) et petits lardons
- Potage Parmentier et copeaux de romano (poireaux, pommes de terre)
- Potage minestrone
- Vichyssoise (soupe froide)
- Gaspacho (soupe froide)
- Gaspacho aux saveurs d'Asie (soupe froide)

Choix d'une entrée

- Terrine de canard au poivre vert, oignons confits au porto et pruneaux confits
- Feuilleté d'escargots aux champignons des bois et à l'ail rôti
- Assiette de gravlax de saumon de l'Atlantique et sa garniture (suppl. 3 \$)
- Timbale de portobello et pleurotes, sauce crémeuse à la fleur d'ail (suppl. 2 \$)
- Chèvre aux amandes sur micro mesclun et vinaigrette au miel (suppl. 2 \$)
- Salade de canard confit, julienne de betteraves et vinaigrette à l'orange
- Salade du jardin et sa vinaigrette balsamique

Choix de deux (2) plats principaux (pour tout choix supplémentaire : 2 \$ par pers.)

- Suprême de volaille à l'estragon et au poivre rose
- Linguine aux légumes grillés et pesto de basilic, sauce tomate rosée
- Risotto aux porcins et huile de truffes
- Longe de porc rôtie sauce à l'orange
- Gigot d'agneau braisé au romarin et à l'ail rôti
- Escalope de saumon rôtie sauce safranée
- Filet de porc poêlé, sauce moutarde et canneberges
- Carré de porc rôti sauce charcutière
- Médailles de veau sauce au fromage bleu et aux noix (suppl. 3\$)
- Sauté de veau Marengo sur lit de pâtes fraîches
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
- Bœuf bourguignon pommes purées
- Filet de poisson blanc (selon la saison) sauce mangue-vierge et riz madras
- Contrefilet de bœuf rôti sauce bordelaise
- Filet de bœuf sauce poivre et cognac (suppl. 5\$)

Tables d'hôte - 4 services (suite)

Choix d'un (1) dessert

- Gâteau Mont-Tremblant et sa crème à la menthe (suppl. 2 \$)
- Gâteau au fromage et son coulis de fruits rouges
- Tarte au citron meringuée
- Tiramisu et son caramel au café
- Gâteau croustillant au chocolat et sa crème anglaise au cointreau
- Tarte des demoiselles Tatin (aux pommes, servie tiède) (suppl. 2 \$)
- Paris-brest (gâteau praliné)

Assiette de fromages du monde (suppl. de 12 \$ par pers.)

Trou normand (sorbet + alcool) (suppl. de 10 \$ par pers.)

Thé, café ou infusion

54 \$

Minimum de 15 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Tables d'hôte - 5 services

Mise en bouche

- 3 bouchées par personne (choix du chef)

Choix d'une (1) entrée

- Salade bruschetta, vinaigrette maison
- Velouté de poireaux et ses copeaux de fromage romano
- Potage au céleri rave, émulsion de lait de coco et wasabi
- Potage Ésaü (aux lentilles) et ses petits lardons
- Vichyssoise (soupe froide)
- Crème de tomate au pesto et croûtons à l'ail grillé
- Potage taillé style cultivateur

Choix d'une (1) deuxième entrée

- Aumônière au fromage de chèvre et noix de Grenoble, sauce au parfum des sous-bois
- Croustillant de chèvre sur son coulis de tomate acidulé
- Terrine de gibier, oignons confits au porto et au thym frais
- Salade de thon rouge, julienne de fenouil et ail rôti, vinaigrette au coquelicot
- Salade de magret de canard fumé et noix de pin, vinaigrette à l'orange et au Grand Marnier
- Tian de betterave rouge et crevettes, bocconcini, émulsion de coriandre et vinaigre de melfort
- Gravlax de saumon de l'Atlantique, vinaigrette au vin blanc mielleux et sel noir

Choix de deux (2) plats chauds

- Linguine aux légumes grillés et pesto de basilic, sauce tomate
- Ballottine de poulet farci au fromage et aux épinards, choix de sauce (sauce forestière, sauce aux trois poivres ou sauce au thym)
- Suprême de volaille farci aux crevettes et aux épinards, beurre safran
- Filet de porc en croûte aux épices d'Asie, sauce aux canneberges et au miel
- Médaillon de porc poêlé, choix de sauce (demi-glace à la canneberge ou chutney de fruits et épices douces)
- Gratiné de veau aux tomates confites et fromage de chèvre
- Sauté de veau Marengo sur lit de pâtes fraîches
- Gigot d'agneau braisé aux tomates séchées et olives
- Entrelacé de saumon, choix de sauce (velouté au thé vert et baies roses, beurre blanc à l'orange et au poivre rose, velouté au safran, sauce aux champignons ou sauce vierge)
- Filet de poisson poêlé (suivant la saison) sur un lit d'endives braisées à la cardamome
- Filet mignon de bœuf, gratin dauphinois truffé, choix de sauce (sauce marchand de vin, sauce aux poivres, demi-glace au foie gras ou sauce porto) (suppl. de 10 \$)

Tables d'hôte - 5 services (suite)

Choix d'un (1) dessert

- Gâteau caramelia
- Gâteau au fromage
- Gâteau croustillant royal truffes au chocolat
- Gâteau choco-caramel fondant
- Tiramisu
- Paris-brest

Assiette de trois fromages canadiens (oka, brie et cheddar fort) (suppl. 10 \$)

Granité au champagne (suppl. 10 \$)

Thé, café ou infusion

65 \$

Minimum de 20 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Tables d'hôte (à la carte)

Choix de potage

- Potage de courge musquée, lait de coco et curry rouge 7 \$
- Crème de tomate et poivrons au pesto 7 \$
- Crème de carottes, orange et gingembre 7 \$
- Potage taillé style cultivateur 8 \$
- Potage Ésaü (aux lentilles) et petits lardons 7 \$
- Potage Parmentier et copeaux de romano (poireaux, pommes de terre) 8 \$
- Potage minestrone 9 \$
- Vichyssoise (soupe froide) 7 \$
- Gaspacho (soupe froide) 7 \$
- Gaspacho aux saveurs d'Asie (soupe froide) 8 \$

Choix d'entrée

- Terrine de canard au poivre vert, oignons confits au porto et pruneaux confits 11 \$
- Feuilleté d'escargots aux champignons des bois et à l'ail rôti 10 \$
- Assiette de gravlax de saumon de l'Atlantique et sa garniture 13 \$
- Timbale de portobello et pleurotes, sauce crémeuse à la fleur d'ail 15 \$
- Chèvre aux amandes sur micro mesclun et vinaigrette au miel 14 \$
- Salade de canard confit, julienne de betteraves et vinaigrette à l'orange 12 \$
- Salade du jardin et sa vinaigrette balsamique 8 \$

Choix de plats principaux

- Suprême de volaille à l'estragon et au poivre rose 28 \$
- Linguine aux légumes grillés et pesto de basilic, sauce tomate rosée 22 \$
- Risotto aux porcini et à l'huile de truffes 28 \$
- Longe de porc rôtie sauce à l'orange 28 \$
- Gigot d'agneau braisé au romarin et à l'ail rôti 28 \$
- Escalope de saumon rôtie sauce safranée 28 \$
- Filet de porc poêlé, sauce moutarde et canneberges 30 \$
- Carré de porc rôti sauce charcutière 28 \$
- Médailles de veau sauce au fromage bleu et aux noix 32 \$
- Sauté de veau Marengo sur lit de pâtes fraîches 28 \$
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf 28 \$
- Bœuf bourguignon pommes purées 28 \$
- Filet de poisson blanc (selon la saison) sauce mangue-vierge et riz madras 28 \$
- Contre filet de bœuf rôti sauce bordelaise 32 \$
- Filet de bœuf sauce poivre et cognac 34 \$

Choix de dessert

- Gâteau Mont-Tremblant et sa crème à la menthe 12 \$
- Gâteau au fromage et son coulis de fruits rouges 10 \$
- Tarte au citron meringuée 10 \$
- Tiramisu et son caramel au café 10 \$
- Gâteau croustillant au chocolat et sa crème anglaise au Cointreau 10 \$
- Tarte des demoiselles Tatin (aux pommes servie tiède) 12 \$
- Paris-brest (gâteau praliné) 10 \$
- Mignardises (4 par pers.) 14 \$

Assiette de fromages du monde 12 \$

Trou normand (sorbet + alcool) 10 \$

Thé, café ou infusion 3,25 \$

Menu gastronomique

Panapés

4 par personne

Choix d'une (1) soupe

- Bisque de homard parfumée à l'absinthe
- Potage crémeux aux lentilles et aux morilles
- Soupe poisson et sa rouille
- Consommé de bœuf aux petits légumes saveurs de truffes d'Asie

Choix d'une (1) entrée

- Tian de daikon aux crevettes et au pesto de coriandre
- Mille-feuille de canard confit et foie gras, aux pommes caramélisées, sauce Sauternes
- Medaglioni de fromage de chèvre et mascarpone aux tomates confites et émulsion de mangue et chipotle
- Pierogies de homard au mirin et citron confit
- Pétoncles flambées à la sambucca et julienne de citron vert et jaune
- Maguro martini, thon rouge, sorbet citron vodka herbes de bison, œufs de poisson volants et noisette de wasabi

Trou normand (1 choix)

- Sorbet pommes et calvados
- Sorbet cassis et champagne
- Sorbet citron et vodka

Plats principaux (2 choix)

Choix prédéterminés

- Filet de bœuf farci aux crevettes tigrées, sauce armoricaine
- Croustillant de magret de canard, purée de panais et pistaches, sauce aux kumquats
- Pavé de saumon rôti aux pleurotes et petits lardons, sauce au vin de bourgogne
- Flétan grillé au beurre de basilic et Pernod
- Carré d'agneau poêlé, purée de satsuma au poivre de sansho, sauce acidulée à l'érables et menthe fraîche
- Côte de bœuf rôtie aux fines herbes salées du bas du fleuve, gratin de céleri rave, sauce au vin de glace
- Suprême de faisan rôti, sauce au café et pruneaux à l'armagnac

Menu gastronomique (suite)

Fromages

Trio de fromages du monde

Dessert

Dégustation de mignardises

Thé, café ou infusion

99 \$

Minimum de 20 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Buffet 1

- Potage au choix du chef

Buffet froid

Choix de deux (2) plats froids

- Salade de pommes de terre à la piémontaise
- Salade césar du Beauvallon
- Salade méli-mélo, vinaigrette balsamique, concombre et tomates cerises
- Salade de pâtes aux tomates, feta et olives, huile provençale et ail rôti
- Salade de taboulé aux agrumes et basilic frais

Buffet chaud

Choix de deux (2) plats chauds

- Penne, ragoût de tomates et légumes rôtis à la fleur d'ail gratiné à l'emmenthal
- Émincé de volaille, sauce aux champignons des bois
- Poisson du marché rôti ou poché, sauce vierge
- Sauté de veau aux navets glacés
- Gigot d'agneau aux olives et tomates séchées
- Rôti de porc à la moutarde de Meaux
- Ragoût de bœuf bourguignon

Accompagnements

- Poêlée de légumes du marché
- Riz pilaf
- Pomme de terre du jour
- Pain et beurre

Table de gourmandises

- Dessert du chef
- Salade de fruits

Café, thé ou infusion

42 \$

Minimum de 20 personnes

*15 % de frais de service
Taxes en sus Prix sujets à changement*

Buffet 2

- Potage au choix du chef

Froid

Choix de deux (2) plats froids

- Salade d'artichauts et de cœurs de palmier et sa vinaigrette aux fines herbes
- Salade méli-mélo, vinaigrette balsamique et julienne de légumes crus
- Salade de vermicelle de riz et crevettes de Matane à la coriandre et aux ananas
- Salade de calmar aux algues wakame et aux sésames
- Plateau de saumon gravlax et sa garniture
- Salade de taboulé aux deux poivrons, basilic frais, menthe fraîche et jus de citron

Chaud

2 choix de plats chauds

- Linguine frutti di mare parfumés au safran
- Linguine al arrabiata, prosciutto et olives
- Sauté d'agneau au romarin et aux petits légumes
- Suprême de volaille mariné au tamari et basilic, sauce gingembre et miel
- Longe de porc farcie aux champignons, épinards et fromage doux
- Cuisses de canard confites, sauce canneberges et genièvre
- Filet de saumon rôti, sauce curcuma et raisins
- Roti de veau au cidre et pommes poêlées

Accompagnements

- Riz pilaf
- Poêlée de légumes frais du marché
- Pomme de terre du moment
- Pain et beurre

Table des gourmandises

- Desserts du chef
- Salade de fruits

Café, thé ou infusion

49 \$

Minimum de 20 personnes

Frais de service (15 %) et taxes en sus

Prix sujets à changement

Buffet 3

Froid

- Salade méli-mélo, vinaigrette maison

Choix de deux (2) plats froids

- Crudités et trempette
- Salade de pommes de terre au saumon fumé, sauce douce au wasabi
- Tomates fraîches, oignons rouges, fromage feta et huile de basilic et origan
- Plateau de poissons marinés ou fumés, câpres, oignons et citron
- Viandes froides et terrines et leur garniture

Chaud

- Potage du jour

Choix de deux (2) plats chauds

- Rôti de gigot d'agneau farci aux olives et tomates séchées
- Escalope de saumon rôtie, beurre de basilic
- Ballottine de volaille farcie, sauce aux canneberges
- Émincé de bœuf, choix de sauce (sauce au poivre vert, sauce forestière ou demi-glace au foie gras)
- Longe de porc sauce au poivre rose et à la moutarde de maux

Accompagnements

- Riz pilaf
- Poêlée de légumes du marché
- Pommes de terre du jour
- Pain et beurre

Table de Gourmandises

- Fruits frais de saison, crème anglaise, coulis de fruits
- Plateau de pâtisseries

Café, thé et infusion

52 \$

Minimum de 25 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Buffet grill

Froid

Choix de deux (2) salades (choix suppl. 2 \$ par pers.)

- Salade méli-mélo, vinaigrette aux fines herbes du jardin
- Salade césar et sa garniture
- Salade de légumes grillés et fromage feta, mariné aux herbes de Provence
- Salade de pomme de terre et lardons fumés, moutarde à l'ancienne

Chaud

- Potage du moment

Choix de deux (2) plats chauds (choix suppl. 5 \$ par pers.)

- Poitrine de poulet mariné au gingembre et au soya sur le grill
- Pavé de saumon grillé, sauce vierge
- Brochette de bœuf BBQ
- Variété de saucisses grillées
- Côte de porc sur le grill, sauce hickory
- Côtes levées BBQ (suppl. de 5 \$)

Accompagnements

- Plateau de légumes grillés
- Riz pilaf, tomates séchées et basilic
- Pomme de terre au four, crème sure et ciboulette
- Pain et beurre

Desserts

- Desserts du chef
- Salade de fruits de saison

Café, thé ou infusion

48 \$

(Minimum de 20 personnes pour service de buffet)

Offert en saison seulement

Frais de service (15 %) et taxes en sus

Prix sujets à changement

Réception

Panapés

Minimum de 2 douzaines de chaque sorte

Panapés standards 22,00 \$/dz

- Mini pizza au fromage
- Terrine de canard au poivre vert sur crouton de pain
- Mousse de jambon à l'érable
- Mousse de saumon fumé et câpres
- Assortiment de mini quiches
- Bruschetta aux tomates et ail rôti

Panapés de luxe 28,00 \$/dz

- Bouchée saumon et basilic
- Shooter de gaspacho aux saveurs d'Asie
- Rouleau de printemps végétarien
- Spanakopita d'épinard
- Rouleaux de canard à l'orange
- Crevettes cocktail à l'aneth
- Fromage de chèvre et tomates séchées en phyllo
- Tartare de saumon à l'aneth

Panapés excellence 34,00 \$/dz

- Phyllo de homard
- Mousse de foie de volaille et foie gras parfumé à l'huile de truffes
- Crevettes satay (crevettes, huile de sésame, coriandre et sauce soya)
- Pierogies de homard (homard, saveur orientale dans une pâte won ton, servis avec sauce épicée)
- Tartelettes aux champignons sauvages
- Ceviche de pétoncles marinés à la lime et au poivre sancho
- Calmars marinés à l'orientale et salade d'algues
- Tartare de bœuf aux noisettes sur crouton grillé
- Tataki de thon rouge, caramel de soya

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

À la carte (minimum de 10 pers.)

Crudités et trempette	8,00 \$ / pers.
Panier de croustilles	2,50 \$ / pers.
Panier de bretzels	2,00 \$ / pers.
Panier de méli mélo	3,50 \$ / pers.
Panier de nachos et garniture	4,50 \$ /pers.
Sélection de sandwichs (2 par pers.)	7,50 \$ / pers.
Plateau de fromages fins du monde, fruits et craquelins	16,00 \$/ pers.
Plateau de charcuterie et ses condiments	10,00 \$ / pers.
Plateau de saumon fumé et garniture	14,50 \$ / pers.

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Cocktail dînatoire

Deux (2) options de cocktail dînatoire

- Option à 35 \$
- Option à 60 \$

Mises en bouche

Choix d'une (1) mise en bouche pour l'option à 35 \$

Choix de deux (2) mises en bouche pour l'option à 60 \$

- Shooters d'huîtres et gingembre râpé
- Shooters de lime et roquette et sa brochette de crevettes
- Mousse de homard et fromage mascarpone au piment d'Espelette

Tapas froids

Choix de deux (2) tapas froides pour l'option à 35 \$

Choix de trois (3) tapas froides pour l'option à 60 \$

- Tuiles de fromage et son mesclun et amandes grillées, réduction de vinaigre balsamique
- Tartines de tomate et d'anchois sur pain focaccia
- Tartare de bœuf
- Ceviche de pétoncles
- Cornet de gravlax de saumon, pain focaccia maison
- Rouleaux de printemps à l'effiloché de confit de canard
- Maki de thon rouge
- Maki de saumon

Tapas chauds

Choix de trois (3) tapas chaudes pour l'option à 35 \$

Choix de cinq (5) tapas chaudes pour l'option à 60 \$

- Vol-au-vent d'escargot
- Baluchons de champignons sauvages
- Tian de betterave, crevette et jambon, gratiné au fromage
- Timbales de calmar à la portugaise
- Cassolette d'agneau aux amandes grillées et prosciutto
- Figues et magret de canard en croûte
- Poulet grillé au piment chipotle et coriandre
- Croque-monsieur réinventé

Cocktail dînatoire (suite)

Accompagnements - tapas chaudes

Choix de deux (2) accompagnements pour l'option à 35 \$

Choix de trois (3) accompagnements pour l'option à 60 \$

- Bouquetière de légumes et prosciutto
- Champignons des bois en persillades
- Gratin de rabioles et racine de tarot à la sauge
- Patates douces, crème à l'ail et ciboulette

Fromages (suppl. 10 \$)

- Plateau de fromages du monde

Desserts

Choix d'un (1) dessert pour l'option à 35 \$

Choix de deux (2) desserts pour l'option à 60 \$

- Financier
- Mignardises
- Mini tarte du chef
- Crème brûlée pleine saveur
- Tiramisu individuel
- Truffes au chocolat (faites maison)

Minimum de 25 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*

Bar et Cocktail

Boissons non alcoolisées	3,00 \$
Boisson gazeuse, Perrier, bouteille d'eau, jus	
Bière locale	6,00 \$
Bière importée	8,00 \$
Apéritif	6,00 \$
Vin maison au verre	6,00 \$
Blanc et rouge	
Spiritueux régulier	6,00 \$
Vodka, gin, rhum, scotch, tequila blanche	
Digestif régulier	7,00 \$
Amaretto, Amarula, Frangelico, Baileys, crème de menthe, Kahlua, Sambuca	
Digestif de luxe	10,00 \$
Grand Marnier, sélection de portos, Cognac	
Alcools de qualité supérieure	12,00 \$ ou plus
Scotchs et cognacs variés	
Suite de réception	
Location de verres	6,00 \$/ douzaine
Service de glace	8,00 \$/ bac
Matériel de bar (<i>fruits coupés, bâtonnets, condiments, serviettes de table</i>)	12,00 \$ /pour 10 personnes

*Frais de service (15 %) et taxes en sus
Prix sujets à changement*