



---

# 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<sup>IÈME</sup>

## 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

Médailillon 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*

