



# Menu banquet

## 2025



# MENU BANQUET 2025

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 pommes  
café, thé ou infusion \*minimum 25 personnes

## L'EUROPEEN

Chocolatines, croissants au beurre et mini brioches

Confitures

Salade de fruits

**16,50 \$ 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

**19,50 \$ par convive**

## AMÉRICAIN

Brouillade d'œufs garnis d'herbes fraîches

Bacon fumé croustillant

Saucisse campagnarde

Jambon fesse effiloché

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

**25,50 \$ 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 cheddar

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

**28,50 \$ 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

**16,50 \$ 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

**21,50 \$ 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

**23,75 \$ 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, 52,50 \$**

### Plateau de sandwich

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

**10 personnes, 70 \$**

### Plateau de fromages de Charlevoix

5 fromages différents  
craquelins et oignons confits

**10 personnes, 82 \$**

### Plateau de fruits frais

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

**10 personnes, 60 \$**

### Plateau de charcuteries Européennes

4 charcuteries différentes

**10 personnes, 90 \$**

### Plateau de saumon gravlax à la betterave

**10 personnes, 120 \$**

### Plateau de demi-sandwich ciabatta

**4,25 \$/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

**15 \$ 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

**23 \$ par convive**

### Café et assortiment de biscuits

**6,50 \$ par convive**



# MENU BANQUET 2025

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

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 10 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

### ENTRÉES

#### Fondue parmesan du chef

Fromage du terroir

**13 \$ par convive**

#### Tartare de saumon

Sur feuille d'endive

**13 \$ par convive**

#### Carpaccio de betterave

Amandes torréfiées et  
vinaigrette d'agrumes

**8 \$ par convive**

#### Tataki de thon

mousse d'avocat et crème acidulée

**15 \$ par convive**

#### Suprême de canard fumé

Sur laitue fruité

**15 \$ par convive**

#### Feuilleté de brie et noix à l'érable

**12 \$ par convive**

### SALADES

#### Salade prosciutto

Prosciutto grillé et melon, vinaigrette  
balsamique

**14 \$ par convive**

#### Salade du printemps frivole

Brunoise de légumes multicolore sur  
mesclun avec sa vinaigrette balsamique  
à l'érable

**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, vin blanc et ciboulette fraîche

#### GRANITÉ

Inspiration du chef

**3,75 \$ par convive**

- Velouté Argenteuil petits croûtons balsamiques et chair de crevettes nordiques
- Bisque de homard au cognac, brunoise de pommes vertes, cheddar râpé, lanières de bacon et chair de crabe

**4 \$ par convive de plus**

**6 \$ par convive de plus**



# À L'ASSIETTE

## PLATS PRINCIPAUX

Bavette de bœuf grillée aux deux moutardes, légumes de saison, patates grecques

**42 \$ par convive**

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

**48 \$ par convive**

Côte de bœuf fondante et son jus de cuisson garni de légumes de saison avec pomme de terre au four

**50 \$ par convive**

Escalope de veau à l'huile de truffe blanche sur nid de pâtes au beurre de sauge et légumes de jardin

**42 \$ par convive**

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

**39 \$ par convive**

Coq au porc mariné farci aux canneberges, chair de canard, sauce boréale, asperges grillées, champignons et riz multigrain

**36 \$ par convive**

Cuissot de canard confit, sauce aux canneberges et liqueur d'orange, riz multigrain et légumes de saison

**38 \$ par convive**

# À L'ASSIETTE

## PLATS PRINCIPAUX

Osso bucco de porc à la milanaise sur pâtes fraîches et légumes rôtis

**35 \$ par convive**

Tartare de cerf rouge, pomme et vinaigre de cèdre, salade mesclun, pommes paille

**43 \$ par convive**

Gigot d'agneau braisé, sauce à la menthe poivrée, chou confit au bacon, couscous perlé, légumes de saison

**42 \$ par convive**

Tartare de mignon de bœuf du chef garni de pommes de terre à la grecque et craquelins

**42 \$ par convive**

Papillote de lapin garni aux champignons, sauge et brie fondant, sauce dijon et érable, perles de couscous, carottes et asperges

**39 \$ par convive**

Suprême de poulet grillé, sauce aux abricots et poivre vert, légumes grillés, riz multigrain

**35 \$ par convive**

Wellington de volaille cordon rouge farci de jambon braisé et fromage du terroir, sauce aux champignons et légumes du jardin

**36 \$ par convive**



# À L'ASSIETTE

## PLATS PRINCIPAUX

Poulet parmigiana accompagné de spaghetti sauce bolognaise

**36 \$ par convive**

Suprême de volaille cacciatore braisé, voile de prosciutto, sauce tomatée au vin rouge et poivrons grillés, nouilles aux œufs et légumes du jardin

**35 \$ par convive**

Ballotine de poulet aux pêches, sauce porto, risotto aux champignons sauvages et légumes de saison

**36 \$ par convive**

Coquille de fruits de mer Neptune accompagnée de légumes de saison

**38 \$ par convive**

Pavé de saumon œuf d'exocet rouge et pistache, sauce à l'échalote, crème et vin blanc, riz aux canneberges et légumes de saison

**38 \$ par convive**

Koulibiac de saumon, sauce béarnaise et légumes de saison

**38 \$ par convive**

Filet de sébaste et crevettes pochées au vin blanc et crème garni de chiffonnade de légumes et riz basmati

**36 \$ par convive**



# À L'ASSIETTE

## PLATS PRINCIPAUX

### MENU VÉGÉTARIEN

#### UN CHOIX SEULEMENT

Sauté de légumes asiatiques 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

**30 \$ par convive**

Risotto aux champignons et huile de truffe blanche

**32 \$ par convive**

# À L'ASSIETTE

## DESSERT ET CAFÉ

### INCLUS UNE SÉLECTION

#### Notre sélection (un choix)

Shortcake aux fraises  
Framboisier  
Duo fraises et choco  
Délice chaud aux pommes, caramel dulce de leche  
Gâteau choco suisse et cerise  
Croustillant aux bleuets meringués  
Profiterole aux trois coulis  
Gâteau au fromage et mangue  
Gâteau à la pistache, mousse au chocolat blanc  
Feuilleté noix et fruits du verger (style baklava)

#### 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.

**4 \$ en sus par convive**

#### Quelques idées pour Noël (un choix)

Bûche  
Bombe Alaska

#### Mignardises (36 \$ la douzaine)

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



# À L'ASSIETTE

## MENU DU TEMPS DES FÊTES

### MOIS DE NOVEMBRE ET DÉCEMBRE

#### Assiette des fêtes

Pâté à la viande

Dinde rôtie, sauce grand-mère

Petits légumes du jardin au beurre

Mousseline de pommes de terre à la crème

Ketchup aux fruits

**36 \$ par convive**

# RÉCEPTIONS

## NOTRE SÉLECTION DE CANAPÉS

### Canapés du chef, selon la saison

3,50\$ l'unité

#### VÉGÉ 3,50 \$ 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

Croustille à la mexicaine

Avocat croustillant et sauce tzatziki

Salade de tortellini au fromage  
avec vinaigrette italienne

#### CARNIVORE 4,50 \$ 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

Chic Kebab d'agneau, sauce aigre-douce

Paillard de bœuf, sauce cognac

#### TARTARE 4,75 \$ 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 4,75\$ l'unité

Bonbon de saumon et betterave sur endive

Croquant et mousse de saumon fumé

Crevette Won Ton

Roulade de saumon fumé

Tataki de thon

#### DESSERT 3,50 \$ 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

**16 \$ par convive**

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

**9 \$ par convive**

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

**10 \$ par convive**

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

**12 \$ par convive**

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

**15 \$ 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

**16 \$ 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

**13 \$ par convive**

## BAR À LÉGUMES

Patate frites maison, légumes du jardin

**7 \$ 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, 90 \$**

## BAR À TARTARE (sur croûton)

Tartare aux deux saumons et pistaches ou

Tartare de bœuf et pommes de terre paille

**22 \$ par convive**

## HOT-DOG PARTY

Pains, saucisses, condiments

**8 \$ par convive**

## BURGER CLASSIQUE

Fromage, laitue, tomates, condiments

**14 \$ par convive**

## BAR À SALADE

3 salades du chef et condiments

**10 \$ par convive**

## BBQ Fest

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

**45 \$ par convive**

## BAR À SUNDAE

Crème glacée vanille, chocolat

Garniture: coulis et crème fouettée

**10 \$ par convive**

## TABLE À DESSERT DU CHEF

**10 \$ par convive**

## Minimum 3 stations par activité

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

