



Menu banquet

2026



MENU BANQUET 2026

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 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

26,50 \$ 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 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 tartinade 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
Carré aux dattes ou biscuit maison
Jus de légumes ou boisson gazeuse

23 \$ par convive

Café et assortiment de biscuits

6,50 \$ par convive



MENU BANQUET 2026

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

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 doit être connu 10 jours avant la date de l'événement. Afin de mieux vous servir, chaque invité doit avoir devant elle un marque place du plat qu'elle aura choisi.

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

15 \$ par convive

Carpaccio de betterave

Amandes torréfiées et
vinaigrette d'agrumes

10 \$ par convive

Tataki de thon

mousse d'avocat et crème acidulée

17 \$ par convive

Suprême de canard fumé

Sur laitue fruité

16 \$ par convive

Feuilleté de brie et noix à l'érable

13 \$ par convive

SALADES

Salade prosciutto

Prosciutto grillé et melon, vinaigrette
balsamique

14 \$ par convive

Salade frivole du printemps

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

10 \$ par convive

Rouleaux de printemps aux légumes

Sur mesclun, mayo aigre-douce

12 \$ par convive

Dumplings frits au porc

Sur mesclun, sauce aux prunes

12 \$ 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
- Crème de volaille au beurre de poivron rouge

GRANITÉ

Inspiration du chef

3,75 \$ par convive

- Velouté Argenteuil petits croûtons balsamiques et chair de crevettes nordiques
4 \$ par convive de plus
- Bisque de homard au cognac, brunoise de pommes vertes, cheddar râpé, lanières de bacon et chair de crabe
6 \$ par convive de plus

À L'ASSIETTE

PLATS PRINCIPAUX

Joue de bœuf confite, sauce porto sur mousseline et légumes grillés

38 \$ par convive

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

44 \$ par convive

Mille-feuilles de mignon de bœuf, fondant de brie et mousse de foie de volaille, sauce marchand de vin

50 \$ par convive

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

55 \$ par convive

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

43 \$ par convive

Bavette de veau, sauce crème à l'huile de truffe blanche servi avec pâtes et légumes de saison

48 \$ par convive

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

42 \$ 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

37 \$ par convive

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

43 \$ par convive

Souris d'agneau braisée, 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

38 \$ par convive



À L'ASSIETTE

PLATS PRINCIPAUX

Poulet parmigiana accompagné de spaghetti sauce bolognaise

36 \$ par convive

Suprême de volaille, sauce aux champignons, crème et cognac servi sur riz 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

Filet de saumon, sauce béarnaise sur riz et légumes de saison

38 \$ par convive

Kouloubiac de saumon, sauce béarnaise et légumes de saison

38 \$ par convive

Filet de morue à la gaspésienne poché au vin blanc, sauce crème champignons et oignons servi sur riz et légumes de saison

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 fondant au chocolat
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 4,75 \$ 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
Chiche Kebab d'agneau, sauce aigre-douce
Paillard de bœuf, sauce cognac

TARTARE 5,00 \$ 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 5,00 \$ 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 FRITES ET LÉGUMES

Patates frites maison, légumes du jardin

9 \$ 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