



MENUS BANQUETS



PROTOCOLE SANITAIRE

RESPECT DES PROTOCLES SANITAIRES

En raison des circonstances entourant la pandémie de la COVID-19, certains ajustements temporaires ont dû être faits afin de respecter le protocole sanitaire énoncé par l'Institut de santé publique du Québec :

- Les items en formule buffet ou stations sont présentés sur des stations fermées et sont servis par des buffetiers. Ainsi, un nombre limité de stations sera offert, il est donc important de planifier un délai de service plus long qu'à l'habitude.
- Les items pause-café sont présentés sur des stations fermées et sont servis par des buffetiers. Ainsi, un nombre limité de stations sera offert, il est donc important de planifier un délai de service plus long qu'à l'habitude.
- Certains items peuvent ne pas être disponibles.

Nous respectons à la lettre les directives émises par les instances de santé publique et ajustons constamment nos prestations en fonction des mises à jour. N'hésitez pas à communiquer avec votre gestionnaire aux congrès afin de confirmer les modalités précises applicables lors de votre événement.

Nous sommes à votre service pour créer des menus spéciaux selon votre goût.

Taxes et pourboire non inclus.

Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.

Tous les prix affichés sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.

LISTE DE PRIX

BREUVAGES

Café, thé	gallon (4 litres)	78.00
Jus d'orange	gallon (4 litres)	90.00
Jus de fruits	gallon (4 litres)	90.00
Jus de fruits	bouteille (unité)	5.00
Smoothies	unité	7.00
Boissons gazeuses	unité	5.00

Eau minérale		
Eau Eska 750ml (plate et pétillante)	unité	9.50
Eau Eska 500ml (plate et pétillante)	unité	5.00

Eau infusée	gallon (4 litres)	45.00
Menthe, concombre, lime, citron, baies		

EXTRAS PAUSES

Danoises, croissants, muffins	douz.	42.00
Scones	douz.	45.00
Bagels et fromage à la crème	douz.	72.00
Beignets de pommes maison	douz.	40.00
Beignes	douz.	38.00
Barre de céréales/granola	unité	5.00
Boîtes de céréales individuelles	unité	4.00
Yaourts assortis individuels	unité	4.50
Pains quatre-quarts assortis	douz.	35.00

- Pomme et canneberge
- Framboise et chocolat blanc
- Banane
- Citron et graine de pavot

Panier de fruits entiers (10 pers)	panier	30.00
Fruits de saison tranchés	par personne	8.00
Salade de fruits frais	par personne	8.00
Wrap petit déjeuner	douz.	77.00
Sandwich muffin anglais	douz.	77.00

EXTRA PAUSES (SUITE)

Fromages assortis (2 oz.)	par personne	12.00
Saumon fumé et garnitures	par personne	12.00
Charcuteries et garnitures	par personne	12.00

Biscuits maisons	douz.	34.00
Brownies	douz.	42.00
Mini cupcakes	douz.	45.00
Cupcakes	douz.	58.00
Petits fours	douz.	17.00
Pâtisseries françaises	douz.	35.00
Barres glaçées	douz.	78.00
Tablettes de chocolat	douz.	48.00
Assortiments de suçons chocolatés	douz.	26.00
Carrés de guimauve maison	douz.	26.00
Variété de macarons	douz.	34.00

Crudités avec trempette	par personne	7.50
Bretzels, croustilles (10 pers)	panier	13.00
Sacs de croustilles individuels	douz.	42.00
Baguettes de mini Bretzel	douz.	42.00
Noix mélangées (10 pers)	bol	26.00

Sandwichs traditionnels (12 pers)	plateau	112.00
Sandwichs ouverts deluxe (12 pers)	plateau	124.00

Fontaine de chocolat avec fruits de saison (50 personnes minimum)	par personne	12.50
---	--------------	-------



PETIT DÉJEUNER BUFFET

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

<p>CONTINENTAL 25.00</p> <p>Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse Viennoiseries maison et muffins (2 mcx) Salade de fruits frais Bagel <i>Fairmount</i> et fromage à la crème Fromage Cheddar du Québec Sélection de yogourts Beurre, confiture et marmelade Café, thé et tisane</p>	<p>MONTREAL 32.00</p> <p>Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse Fruits frais tranchés Fromage Cheddar et Brie du Québec Yogourts assortis Bagels <i>Fairmount</i>, fromage à la crème, saumon fumé, oignons rouges Frittata aux légumes Pain perdu brioiché au sirop d'érable Pâtisseries maison et muffins Beurre, confiture et marmelade Caré, thé et tisane</p>
<p>SANTÉ 30.00</p> <p>Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse Fruits frais tranchés Parfait de yaourt grec à la compote de petits fruits et granola Céréales assorties et lait écrémé Gruau et sirop d'érable accompagnés de cassonade et de raisins dorés Muffins aux courgettes Quatre quart aux bananes Fromages assortis Café, thé et tisane</p>	<p>AJOUTEZ UNE STATION</p> <p>STATION OMELETTES 8.00</p> <p>Préparée à votre goût avec œufs frais ou blanc d'œufs Garnitures : dés de jambon, bacon, saucisses, poivrons, tomates, fromage râpé, champignons et oignons</p>
<p>CLASSIQUE 30.00</p> <p>Sélection de jus : orange, pomme, pamplemousse Fruits frais tranchés Sélection d'œufs préparés au goût du jour Bacon croustillant, saucisses et jambon Sélection de pommes de terre préparées au goût du jour Pain de blé entier Pâtisseries maison et muffins Beurre, confiture et marmelade Café, thé et tisane</p>	<p>STATION DE GAUFRES ET CRÊPES 8.00</p> <p>Baies de saison et coulis de fruits Sirop d'érable tiède Crème Chantilly et sauce au chocolat</p> <p>CHEF EN SALLE</p> <p>80.00\$ par heure, par 50 clients Minimum de 3 heures</p>



Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.



PETIT DÉJEUNER SERVI

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

BONAVENTURE 30.00

Jus d'orange
Viennoiseries et muffin maison frais du jour
Pain de blé entier
Bacon fumé, saucisses, jambon
Pommes de terre assaisonnées selon l'inspiration du Chef
1 choix d'oeufs (2) à votre goût : brouillés nature ou avec fromage
Cheddar, omelette ou oeufs miroir
Beurre, confitures et marmelade maison
Café, thé et tisane

AJOUTEZ UN PLAT

OEUFS BÉNÉDICTINES À LA BONAVENTURE 6.00
2 oeufs pochés sur muffin anglais avec bacon de dos et épinards avec une sauce crémeuse à l'érable

BOÎTE PETIT DÉJEUNER FROID 25.00

Jus de fruits : orange, pamplemousse, pomme
Croissant (1) et muffin (1) frais du jour
Tranche de pain sucré (1)
Yogourt, fruit entier et fromage
Café ou thé

BOÎTE PETIT DÉJEUNER CHAUD 30.00

Jus de fruits : orange, pamplemousse, pomme
Croissant (1) et muffin (1) frais du jour
Yogourt, fruit entier et fromage
Sandwich déjeuner, oeuf et fromage
Café ou thé

Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.
Taxes et pourboire non inclus.

PAUSES

Minimum de 10 personnes pour le service d'une pause
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

<p>PETIT CREUX 21.00</p> <p>Assortiment de biscuits maison Variété de quatre-quarts tranchés Maïs soufflé montréalais <i>Bad Monkey</i> Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>	<p>CABANE À SUCRE 22.00</p> <p>Tartelettes au sucre d'érable Carrés de sucre à la crème <i>grand-mère</i> Biscuits au sirop d'érable Noix caramélisés maison Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>
<p>DOUCEUR ITALIENNE 21.00</p> <p>Biscotti Cannoli Pâtes de fruits Mini beignets farcis Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>	<p>LES EXPOS 22.00</p> <p>Bretzels moelleux avec moutarde jaune Maïs soufflé Crakerjack (TM) Pogo avec condiments Limonade rose Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>
<p>CROUSTILLANTE 21.00</p> <p>Croustilles Miss Vickie's (TM) Doritos à saveurs variées (TM) Tortillas croustillantes Salsa et trempette épicée au fromage Mini bretzels et mélange de noix Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>	<p>CHOCOLATERIE 23.00</p> <p>Biscuits aux pépites de chocolat Mini muffins au chocolat Brownies Suçons au chocolat Galette de chocolat blanc, canneberges et noix Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>
<p>L'HEURE DU THÉ 23.00</p> <p>Scones avec marmelade et beurre Petits sandwichs gourmets: Saumon fumé et fromage à la crème Concombre et menthe Mousseline d'oeufs et céleri à l'estragon Petits fours de notre Pâtissière Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>	<p>POLAIRE 21.00</p> <p>Barres Häagen Dasz (TM) Sandwichs à la crème glacée Gelato assortis Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>
<p>PETITS DÉLICÉS 22.00</p> <p>Variété de <i>cupcakes</i> maison Red Velvet Vanille Chocolat Citron Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>	<p>SANDWICHIERIE 25.00</p> <p>Sélection de sandwichs style cocktail Brie et canneberges sur brioche (chaud) <i>Grilled cheese</i> classique (chaud) Effiloché de boeuf avec sauce BBQ maison (chaud) Saumon fumé, crème fraîche et aneth (froid) Croustilles Miss Vickie's (TM) Boissons gazeuses, eau Eska embouteillée Café, thé et tisane</p>

Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.
Taxes et pourboire non inclus.



DÉJEUNER SERVI

Les prix incluent un choix d'entrée, un plat principal et un dessert
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

ENTRÉE

Velouté de panais de la Montérégie, effluves d'érable
Salade *héritage*, copeaux de carottes et vinaigrette crémeuse maison
Salade de choux-fleur et salsifis rôtis au thym, purée de betteraves rouges
Tartelette à la ricotta fouettée et ciboulette, tomates cerises, garniture au pesto de brocoli
Pommes de terre douces confites avec mousseline de fromage de chèvre Port Neuf, légumes
Flocons de saumon poché, *pickles* de carottes et radis, sauce moutarde et aneth

PLAT PRINCIPAL

Pâtes du jour avec concassé de tomates, haricots cannellini, pointes d'asperges et épinards	40.00
Poké végétarien, riz, concombre, tofu, pois chiches, carottes, pois mange-tout, edamame, wakame, vinaigrette aigre-doux	40.00
Saumon de l'Atlantique avec salsa de coriandre, tomates et poivrons, accompagnement du jour	46.00
Suprême de volaille aux épices cajun fumées, polenta crémeuse et sauce à l'étouffé	45.00
Morue Boston, tombée d'oignons, endives et artichauts, coulis de tomates, accompagnement du jour	45.00
Longe de porc du Québec en cuissons sous-vide, mijoté de légumes, ketchup aux fruits maison, accompagnement du jour	44.00
Rôti de filet d'épaule de boeuf, gratin de pommes de terre, sauce au Porto	48.00

DESSERT

Crème brûlée au chocolat blanc et vanille
Tarte au sirop d'érable, crème légère infusée au bacon
"Eton Mess"; meringue croustillante, chantilly et fraises
La découverte des fromages du Québec (3 variétés), compote de fruits et pain aux noix
Sélection de douceurs de notre Chef Pâtissière (1 plateau par table / 3 pièces par convive)
Café, thé et tisane

Ajouter 8.00\$ par personne pour un choix de 2 plats principaux
Temps de service minimum de 1h15

Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.
Taxes et pourboire non inclus.



DÉJEUNER BUFFET

Les prix incluent votre choix de buffet, plateau de fromages et sélection de desserts
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

LE PLATEAU 40.00

Soupe du jour

Bar à salade: laitue romaine, roquette, laitue iceberg et variété de légumes, garnitures, condiments et vinaigrettes

Salade de pâtes avec pois verts, carottes râpées, pois chiches, bocconcini et basilic

Salade Niçoise, haricots verts, thon à l'huile, poivrons, tomates, concombres, oeufs durs

Assortiment de sandwiches déli (2 morceaux par personne)

Assortiment de fromages du Québec, craquelins

Salade de fruits au sirop de pommes

Variété de desserts en format bouchées

Café, thé et tisane

PIQUE-NIQUE 40.00

Soupe du jour

Mélange de roquette et légumes avec vinaigrette à la framboise

Salade de pommes de terre parisiennes, vinaigrette à la moutarde de Meaux et estragon

Harmonie d'haricots, poivrons et mini-maïs, style Nouvelle-Orléans

Assortiment de sandwiches déli (2 morceaux par personne)

Assortiment de fromages du Québec, craquelins

Salade de fruits au sirop de pommes

Variété de desserts en format bouchées

Café, thé et tisane

LA PETITE ITALIE 40.00

Salade César, croûtons et copeaux de Parmesan

Salade Caprese, tomates et mozzarella *fiore di latte*, huile d'olive et basilic

Salade de pâtes, brocoli, tomates cerises, roquette et noix de pin

Assortiment d'antipasti, olives marinées

Assortiment de sandwiches déli (2 morceaux par personne)

Assortiment de fromages du Québec, craquelins

Salade de fruits au sirop de pommes

Cannoli, biscotti, mousse au mascarpone

Café, thé et tisane

40.00

VÉGAN

Laitue iceberg, amandes et vinaigrette au lait de coco

Falafel avec salade de concombre et carottes à l'aneth

Salade de fenouil, pois chiches et pommes de terre douces, vinaigrette au balsamique blanc

Wrap au blé garni d'asperges et champignons grillés avec épinards et avocats

Légumes grillés et tofu avec hummus sur ciabatta

Salade de fruits au sirop de pommes

Variété de desserts maison végan

Café, thé et tisane

AJOUTEZ UN PLAT PRINCIPAL - supplément de 15.00 par personne, par choix

Lasagne à la viande ou aux légumes

Poulet aux épices provençales ou à la portugaise

Filet d'épaule de boeuf au chimichurri

Chili aux pois chiches, quinoa et lentilles (V)

Filet de saumon poché, bouillon aux tomates fumées aromatisé au safran

Notre fameux boeuf en cuisson lente, sauce façon bourguignonne

Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.

Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.



DÉJEUNER BOÎTE À LUNCH

Le prix inclut votre choix d'une salade, une sélection de sandwich et un dessert
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

BOÎTE À LUNCH CLASSIQUE 38.00

SALADE

Pommes de terre, moutarde de Meaux, ciboulette, vinaigre d'estragon
Salade Panzanella composée de tomates, concombre, poivrons, croûtons, vinaigrette italienne
Roquette et laitue romaine, copeaux de parmesan, vinaigrette César

SANDWICH

Rôti de boeuf, roquette, mayonnaise au raifort sur pain Kaiser
Jambon forêt noire, fromage suisse, moutarde de Meaux sur baguette
Asperges et champignons grillés, épinards et mayonnaise épicée dans un wrap au blé
Dinde fumée, tomates, laitue et guacamole sur ciabatta
Fromage de chèvre, poivrons et aubergines rôtis sur focaccia aux herbes

DESSERT

2 biscuits aux brisures de chocolat fraîchement sortis du four
Brownie aux noix de Grenoble
Feuilleté maison aux petits fruits

La boîte à lunch Classique est accompagnée d'un fruit frais et d'une bouteille d'eau Eska

Le prix inclut votre choix d'une salade, une sélection de plat froid et un dessert

BOÎTE À LUNCH DELUXE 45.00

SALADE

Endives et cresson avec poires caramélisées, vinaigrette crémeuse
Farfalle avec tapenade d'olives, épinards et tomates cerise
Betteraves et fromage de chèvre à l'estragon

PLAT FROID

Suprême de volaille grillé, couscous de légumes, coulis de poivrons rouges
Tranches de boeuf cuit sous vide, gingembre et sésame avec sauce chili aigre doux
Saumon poché à l'huile d'olive extra vierge, petits pois, menthe et salsa à l'avocat et coriandre

Le dessert sera la création du jour proposé par notre chef pâtissière

La boîte à lunch Deluxe est accompagnée de deux (2) fromages du Québec, d'un fruit frais et d'une bouteille d'eau Eska

Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

DÎNER BUFFET "À LA MONTRÉALAISE"

Buffet pour un minimum de 50 personnes
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

COCKTAIL

90.00

Mini-tourtières, chutney de tomates et fruits
Truite confite à l'érable
Mini-pâtés chinois
Croquettes de macaroni au fromage

HORS-D'OEUVRE

Tomates cerises colorées et rubans de concombres, feta et tapenade d'olives
Salade de cresson et d'endives, vinaigrette crémeuse au fromage bleu
Saumon «crudo» sur purée de petits pois et crème fraîche
Tataki de bœuf sur salade de bok choy, sauce aigre-douce

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf Angus en cuisson lente, purée de panais et sauce au vin rouge
Longe d'agneau poêlée sur ratatouille et huile d'olive parfumée aux herbes fraîches
Loup de mer, artichauts crémeux et menthe

STATION DU CHEF

Macaroni au fromage Oka et porc effiloché

*Station du chef 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures

DESSERTS

Tartelettes au sucre
Galettes à la mélasse maison
Mini-queues de castor
Macarons assortis
Beignets aux pommes
Cupcakes assortis

Café, thé et tisane



DÎNER COCKTAIL VIP

Service pour un minimum de 50 personnes
 À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

COCKTAIL

95.00

Thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron, pickle de melon d'eau et légumes
 Sliders de morue avec mayonnaise au citron et roquette
 Ganache de foie gras, brioche au beurre et gelée de grenade
 Carpaccio de boeuf et avocat, graines de chia
 Mozzarella *fiore di latte*, tomates cerises confites

STATION DE LA MER

Sélection de crevettes, pinces de crabe, saumon fumé et
 salade de fruits de mer sur glace, servis avec garnitures

STATION DE VIANDE

Boeuf en cuisson lente, purée de pommes de terre Yukon Gold et réduction de vin rouge
 Filet de porc laqué à l'érable et moutarde en grains sur choux nappa

STATION DE DESSERTS

Desserts assortis, truffes au chocolat, guimauves maison, macarons
 Café, thé et tisane

CHEF EN SALLE



Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.
 Taxes et pourboire non inclus.



DÎNER SERVI

Les prix incluent votre choix de deux entrées, un plat principal et un dessert
À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

ENTRÉE 1

Tataki de thon rouge avec *pickle* de légumes à l'aneth et coriandre
Saumon confit à l'huile d'olive, salade d'edamame, radis et crème fraîche
Pâté de campagne avec ketchup aux fruits maison, croustillant de pain aux noix
Betteraves rouges rôties, mascarpone et ciboulette, trempette aux pois verts
Prosciutto San Daniele, asperges grillées, champignons marinés et copeaux de Parmesan

ENTRÉE 2

Velouté de pommes de terre au Cheddar vieilli
Potage St-Germain et chorizo grillé
Crevettes roses (3) d'Argentine, ragoût de haricots blancs façon Toscane
Crêpe à la farine de pois chiche et légumes braisés, sauce au beurre de sésame (V)

PLAT PRINCIPAL

Volaille en croûte de quinoa, choux nappa braisé, sauce à la bière	64.00
Accompagnement du jour	
Boeuf en cuisson lente, purée de pommes de terre Yukon Gold et garniture à la bourguignonne	68.00
Longe d'agneau du Québec, sauté de coeurs d'artichauts à la menthe, jus de cuisson	78.00
Accompagnement du jour	
Magret de canard du Lac Brôme, pommes de terre douces et sauce au gin Ungava	78.00
Filet de boeuf Angus, sauté de champignons à la truffe, sauce au foie gras	93.00
Accompagnement du jour	
Flétan mijoté au curry et lait de coco, légumes de saison	70.00
Accompagnement du jour	

DESSERT

Le sans gluten; biscuit au chocolat et crème à la vanille enrobé de caramel et gelée de bleuets
Le gâteau diabolotin (au chocolat), façon Bonaventure
Mousse au fromage style cheese cake, gâteau aux amandes et confiture fraise et lime
Tarte au sirop d'érable avec crème légère infusée au bacon, garniture de sucre à la crème
Pomme pochée, crème sure, noix de pacanes et croustillant à la pistache

Ajoutez 8.00\$ par personne pour un deuxième choix de plat principal

Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

MENU DÉGUSTATION

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

MENU DÉGUSTATION

110.00

Thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron, *pickle* de melon d'eau et légumes

Cavatelli aux chanterelles, lardons et pois verts frais

Noix de St-Jacques poêlée, mousseline de brocoli et beurre aux herbes du Bas du Fleuve

Longe d'agneau "Les bergeries de Margot", pommes Anna et carottes nantaises glacées au miel

Trio de fromages du Québec: le Cantonnier, le Sir Wilfrid Laurier d'Arthabaska et le Cendrillon
Croûtons de pain aux noix et marmelade d'abricots

La pomme Bonaventure, mousse à la crème sure et tombée de pommes caramélisées

Café, thé et tisane



Des frais supplémentaires de 100.00\$ sont appliqués sur les repas de moins de 25 personnes.
Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.



DÎNER SERVI

MENU HYPOALLERGÈNE

(le prix sera le même que le plat principal choisi)

PANACHÉ DE JEUNE LAITUE, graines de citrouille rôties et vinaigrette au cidre de pommes

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, purée de patates douces et légumes vapeur

ou

RISOTTO AUX PETITS POIS, courge butternut et épinards
(sans gluten et sans lactose)

SORBET de fruits frais

Café, thé et tisane

MENU VÉGÉTARIEN

(le prix sera le même que le plat principal choisi)

SALADE DE LÉGUMES RACINES RÔTIS avec tomates cerises confites et vinaigrette balsamique

PÂTES SANS GLUTEN, jeunes épinards et champignons, pesto de basilic maison

ou

POLENTA DE MAÏS GRILLÉ, poivrons rôtis, courgettes et légumes de saison

SALADE DE FRUITS et petits fruits aromatisée à la vanille et à l'Amaretto

Café, thé et tisane



RÉCEPTION

Minimum de 2 douzaines par variétés sélectionnées
1/3 DE CANAPÉS FROIDS ET 2/3 DE CANAPÉS CHAUDS

SÉLECTION DE CANAPÉS FROIDS

45.00
la douzaine

Hummus et poivrons sur pita

Filo à la salade de crevettes et olives

Médaille de polenta et légumes grillés

Coeurs d'artichauts farcis aux fruits de mer

Brie et chutney d'abricot sur biscotti

Canard fumé, fromage bleu et canneberge sur
crostini

Truffes au fromage de chèvre et figues séchées

Sandwich de viande fumée miniature

Mousseline d'artichauts et épinards sur pain

SÉLECTION DE CANAPÉS CHAUDS

45.00
la douzaine

Slider végétarien

Dumpling au canard et pommes

Pain perdu au bacon et Cheddar

Brochette de poulet jerk à la jamaïcaine

Croissant à la ricotta et pesto

Arancini au homard

Pochette de kale et courge

Cigars végétariens

Brochette de kefte d'agneau

Boulettes d'épinards et artichauts

Samosa au curry et légumes

Slider au boeuf

Galette de crabe frit



RÉCEPTION AVEC STATIONS DE NOURRITURE

À moins d'indication contraire, tous les prix affichés sont par personne

L'INCONTOURNABLE POUTINE DU QUÉBEC (minimum de 20 personnes)

TRADITIONNELLE, frites, fromage en grains et sauce	12.00
DE LUXE, pommes de terre douces, sauce au foie gras et fromage Mamirolle	18.00

*EXTRAS

Bœuf braisé ou canard confit	5.00
------------------------------	------

SMOKED MEAT À LA MONTRÉAL *Station avec chef requis 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures (minimum de 20 personnes)

Traditionnel smoked meat montréalais	22.00
Servi sur pain de seigle avec cornichons à l'aneth, salade de chou et sélection de moutardes	

MÉDITERRANÉE *Station avec chef requis 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures (minimum de 20 personnes)

Sélection de charcuteries, olives et marinades	20.00
Pain pita et hummus traditionnel	
Edamame et fromage feta à l'huile d'olive	

MAÎTRES AFFINEURS DU QUÉBEC (minimum de 20 personnes)

Sélection de fromages artisanaux de Portneuf servis avec fruits frais et secs, craquelins et marmelade aux figues	20.00
---	-------

SUSHIS ET MAKIS (minimum de 20 personnes)

Assortiment de 6 morceaux de sushi par personne, avec gingembre mariné, sauce soya et wasabi	30.00
--	-------

LA MER (minimum de 20 personnes)

Assortiment de poissons fumés, crevettes pochées, pinces de crabe et moules servies avec sauce cocktail, citron, crème sûre et blinis	40.00
---	-------

LE BBQ *Station avec chef requis 80.00\$/heure avec minimum de 3 heures (minimum de 40 personnes)

Saucisses italiennes, poulet aux épices jamaïcaine, côtes levées avec sauce maison pains, condiments et salade de choux crémeuse	38.00
--	-------

Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.
Taxes et pourboire non inclus.



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Chardonnay, Cliff 79, Australie	41.00
Jackson Triggs, Pinot Grigio, Canada	43.00
Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild, France	46.00
Ruffino Lumina, Pinot Grigio Veneto, Italie	47.00
Woodbridge, Sauvignon Blanc, Californie	51.00
Robert Mondavie Private Selection. Pinot Grigio, Californie	56.00
Ruffino Libaio, Chardonnay, Italie	59.00
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande	67.00

VINS ROUGES

Cabernet-Shiraz, Cliff 79, Australie	41.00
Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon, Canada	43.00
Pereira, Lisboa, Portugal	45.00
Merlot, Baron Philippe de Rothschild, France	47.00
Woodbridge, Cabernet Sauvignon, Californie	51.00
Ruffino Chianti, Chianti, Italie	53.00
Robert Mondavi Private Selection, Pinot Noir, Californie	63.00
Ruffino Il Ducale, Toscana, Italie	67.00

MOUSSEUX

Prosecco, Ruffino, Italie	61.00
Vin mousseux rosé, Ruffino, Italie	61.00

CHAMPAGNES

Lallier, Grande Réserve Grand Cru, France	125.00
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve, France	160.00
Moët & Chandon, Impérial, France	180.00

Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché.
Taxes et pourboire non inclus.



BAR OUVERT

À moins d'indication contraire, les prix affichés sont par consommation

Ces prix comprennent les boissons d'accompagnement

Si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar, des frais de 180.00\$
s'appliquent à chaque bar

APÉRITIFS

Vermouth, Dubonnet, St-Raphaël 9.25

GIN

Beefeater, Taqueray 9.25

RYE & BOURBON

Canadian Club V.O. 9.25

Crown Royal, Bourbon 10.50

SCOTCH

Cutty Sark, St-Léger, J. Walker Red 9.25

Chivas Regal 10.50

VODKA

Troika 9.25

RHUM

Bacardi, Captain Morgan 9.25

SHERRY & PORTO

9.25

VIN AU VERRE

9.50

COGNAC

Rémy Martin VSOP 11.00

Hennessy VS, Courvoisier VS 11.00

Courvoisier VSOP 15.00

LIQUEURS

Crème de menthe, Bailey's Irish Cream, Amaretto, 10.25

Tia Maria, Cointreau

Drambuie, Grand Marnier 11.50

BIÈRES (BOUTEILLE)

Locale 9.25

Importée 10.25

PUNCH 4 LITRES

Fruits 115.00

Sangria 145.00

Rhum 150.00

BOISSONS GAZEUSES ET

5.00

JUS EN BOUTEILLES

EAU MINÉRALE

Eau Eska 500ml (plate ou pétillante) 5.00

Eau Eska 750ml (plate ou pétillante) 9.50

Eau infusée 4 litres 45.00

Menthe, concombre, lime, citron, baies

Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les
fluctuations du marché.

Taxes et pourboire non inclus.

FORFAITS BAR OUVERT

Si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar, des frais de 180.00\$ s'appliquent à chaque bar
 Minimum de 50 personnes pour le service d'un bar ouvert
 Les prix affichés sont par personne

FORFAIT 1 BAR RÉGULIER	1 HEURE 21.00	2 HEURES 29.00
FORFAIT 2 BAR RÉGULIER AVEC LIQUEURS, COGNAC ET GRAND MARNIER	1 HEURE 25.00	2 HEURES 33.00
FORFAIT 3 BAR RÉGULIER AVEC VIN MOUSSEUX	1 HEURE 23.00	2 HEURES 31.00
FORFAIT 4 BAR RÉGULIER AVEC VIN MOUSSEUX, LIQUEURS, COGNAC ET GRAND MARNIER	1 HEURE 27.00	2 HEURES 35.00

*Pour chaque forfait, veuillez ajouter 8.00\$ par personne, par heure addtionnelle



BAR PAYANT

À moins d'indication contraire, les prix affichés sont par consommation et incluent les taxes et le pourboire

Ces prix comprennent les boissons d'accompagnement

Si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar, des frais de 180.00\$ s'appliquent à chaque bar



BOISSONS GAZEUSES, EAU MINÉRALE, JUS Produits Pepsi, Eska	5.00
BIÈRES LOCALES Molson Dry, Labatt Bleue, Coors Light Budweiser, Rickard's	9.25
BIÈRES IMPORTÉES Heinneken, Corona, Stella Artois	10.25
VIN MAISON AU VERRE	11.50
SPIRITUEUX Vodka, Rhum, Gin, Scotch, Rye, Amaretto, Bailey's, Crème de menthe, Tia Maria, Peach Schnapp's, Porto, Campari, St-Raphael, Cinzano	11.00
DIGESTIFS Grand Marnier, Cognac VS, Tequila, Cointreau et Drambuie	12.50



INFORMATIONS GÉNÉRALES

En manque d'inspiration, notre Chef exécutif et l'équipe banquets/congrès demeurent à votre disposition pour toute suggestion ou menus personnalisés.

Toute nourriture ou boisson consommée dans nos espaces de réunion doit être fournie par l'hôtel. Aucun tirage de bouteilles de vin ou alcool non timbrées au numéro de l'hôtel ou faisant partie du décor de tables d'est autorisé.

Tous les prix sont en dollars canadiens et sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché. L'hôtel garantit les prix six mois à l'avance. Veuillez noter que tous les prix sont assujettis à une prestation de service et d'honoraires administratifs de 15%, la taxe sur les produits et services de 5% (TPS) et la taxe provinciale de 9,975% (TVQ).

Des frais de main-d'oeuvre de 35.00\$ par serveur, par heure seront facturés pour le service d'un repas dépassant le temps maximum alloué par service :

Petit-déjeuner : maximum de 2 heures
Pause-café : maximum de 30 minutes
Déjeuner : maximum de 2,5 heures
Dîner : maximum de 3 heures
Réception : maximum de 2 heures

Nous devons connaître le nombre garanti de personnes trois (3) jours ouvrables (72 heures) avant l'événement et ce nombre sera retenu comme étant le minimum de convives à facturer. Nous serons en mesure de servir un nombre supplémentaire d'invités équivalant à 3 % du nombre garanti. (Maximum de 10 personnes additionnelles)

Pour les repas de groupes de moins de 25 personnes, des frais de main-d'oeuvre de 100.00\$ sont applicables.

Pour les frais de bar, si les ventes sont inférieures à 400.00\$ par bar (pour un bloc de 4 heures), des frais de main-d'oeuvre de 180.00\$ s'appliqueront sur chaque bar.

Le service de vestiaire est obligatoire entre le 1er novembre et le 30 avril pour un revenu minimum de 150.00\$ (3.00\$ par manteau). Vous pouvez également bénéficier de la location d'un porte-manteau à l'intérieur de votre salle pour 30.00\$.

Des frais s'appliquent pour les deux sociétés suivantes pour tout événement avec musique. La société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SOCAN) et Ré:Sonne, société canadienne dédiée à obtenir une rémunération pour les artistes-interprètes et producteurs de disques pour leurs droits d'exécution.