

MENU BANQUET 2012



RAFRAÎCHISSEMENTS

Café frais moulu / unité	2,75
Jus de fruits assortis / embouteillé	3,00
Liqueur douce / canette	3,25
Eau de source naturelle Eska / bouteille de 500 ml	3,25
Eau gazéifiée Eska / bouteille de 355 ml	3,25
Smoothies aux fruits frais	4,75
Eau de source naturelle Eska / bouteille de 1 litre	5,50
Pichet de jus de fruits * / 10 verres	18,50

* Choix de jus d'orange / pomme / canneberge / ananas / pamplemousse rose

PÊCHÉS MIGNONS / PAR PERSONNE

Fruit entier	2,50
Brownies maison aux bananes <u>ou</u> pain quatre quarts aux fruits	3,50
Sucre à la crème	3,50
Fruits & chocolat	3,75
Fruits frais tranchés	4,00
Brochettes de fruits / 2	7,00
Biscuits / douzaine	18,00
Viennoiseries assorties / douzaine	36,00
Pâtisseries variées / douzaine	48,00

LES SALÉS

Arachides / bol	7,00
Croustilles / Bretzels / panier	7,00
Nachos / salsa / fromage chaud / panier	12,00
Arachides / panier	12,00
Noix mélangés / panier	18,00

LES À-CÔTÉS

Croquante de légumes / trempette maison	2,25
Fromage Cheddar & canadien / 60 gr par personne / fruits frais / pain croûté	5,50
Fromages fins / 60 gr par personne / fruits frais / pain croûté	8,50
Sélection de charcuteries italiennes / 15 personnes	50,00
Plateau de terrines & rillettes / 15 personnes	75,00
Papillote de Brie / sucre brun / canneberges / pistaches torrifiées / 2,5 kg / 30 personnes	145,00
Saumon de l'Atlantique de notre fumoir / condiments / 25 personnes	200,00
Sculpture sur glace / selon la pièce / à partir de	sur demande

SANDWICHES / DOUZAINES

Sélection de sandwiches miniatures sans croûtes / 48 morceaux	33,00
Baguette aux tomates sèches / jambon Forêt-Noire / Brie de Portneuf	37,00
Tortillas / poulet croustillant / mayo César / romaine ciselée / tomates fraîches	37,00
Pain Kaiser / dinde fumée de Montréal / purée d'avocat / Havarti / mayo aux canneberges	37,00
Ciabatta / charcuteries italiennes / Provolone / roquette	37,00
Panini grillé / salade de thon Cajun / oignons caramélisés / mayo & graines de moutarde	37,00

SALADES

Rémoulade de céleri rave / juliennes de Granny Smith / pignons / mayo au thym citronné	24,00
Orientale aux légumes thaï / tofu grillé	24,00
Grecque de légumes / Feta mariné	24,00
Coquilles façon César / croûton long / tomates cerises	24,00
Pommes de terre Gabrielles / moutarde de Meaux / prosciutto fumé / roquette	24,00

* Salades pouvant servir 15 personnes

SIMPLEMENT ROYALE 6,75

Biscuit aux brisures de chocolat
 Biscuit au chocolat blanc
 Biscuit à l'avoine & canneberges
 Café / thé / infusion

5 À 7 10,50

Bretzel géant
 Nachos / salsa / guacamole / crème sûre
 Chips maison / paprika fumé / trempette au Bleu
 Boisson gazeuse

5 À 7 PLUS 5,00

Bière canadienne

L'ÉRABLIÈRE 11,50

Sucre à la crème d'érable
 Tresse à l'érable & canneberges
 Cupcake à l'érable
 Café / thé / infusion

MORDU DE CHOCOLAT 12,50

Fudge maison
 Brownie au chocolat
 Biscuit aux brisures de chocolat
 Chocolat chaud
 Café / thé / infusion

BON MATIN 8,50

Jus d'orange frais
 Croissant / chocolatine / mini-danoise / assortiments
 Fruits frais tranchés
 Café / thé / infusion

BON MATIN PLUS 1,50

Yogourt aux fruits

DU SPORTIF 12,00

Smoothies aux fruits
 Barre granola
 Brochette de fruits frais / 1
 Café / thé / infusion

LA VIE EN ROSE 15,50

Brochette de fruits frais / 1
 Cheddar doux / 40 gr par personne / raisins
 Fraises au chocolat
 Mimosa Royal / mousseux / jus de pamplemousse rose
 Café / thé / infusion

1 DE 2

PETITS DÉJEUNERS


CONTINENTAL 11

Croissant / chocolatine / torsade canneberges
Fruits frais tranchés
Beurre / confitures
Jus d'orange
Café / thé / infusion

SANTÉ 14

Verrine de yogourt / baies / croque nature
Pain aux bananes
Viennoiseries assorties
Cheddar / raisins
Beurre / confitures
Jus d'orange
Café / thé / infusion

CONTINENTAL PLUS 12

Pain déjeuner citron pavot
Croissant pur beurre
Fruits frais tranchés
Beurre / confitures
Jus d'orange
Café / thé / infusion

ASSIETTE DU BEFFROI 17

Jus de pomme maison
Omelette au Cheddar l'Ancêtre / canard fumé / asperges
Rosti de pommes de terre / fèves au lard
Crêpes au beurre d'érable
Baguette grillée / creton
Beurre / confitures
Café / thé / infusion

ASSIETTE AMÉRICAINE 15

Bacon ou saucisse ou jambon à l'érable
 Pommes de terre rissolées
 Mini-croissants / rôties
 Beurre / confitures
 Café / thé / infusion

Et un choix parmi les suivants:

Paillason de pommes de terre
 oeuf poché / épinards / béchamel
 Omelette aux légumes grillés
 Wrap aux oeufs brouillés / Chèvre / saumon fumé
 Verrine d'oeuf / épinards / Mamirolle
 Muffin anglais du matin / bacon / salade / tomate
 Oeufs brouillés

BUFFET D'AIGUILLON* 19

Fruits frais tranchés
 Yogourt / garnitures
 Céréales froides
 Viennoiseries
 Bacon / jambon à l'érable
 Croquettes de pommes de terre / oignons / persil frais
 Crêpes maison à l'érable
 Beurre / confitures
 Jus d'orange
 Jus de fruits
 Café / thé / infusion

Et un choix parmi les suivants:

Paillason de pommes de terre /
 oeuf poché / épinards / béchamel
 Brouillade au fromage à la crème & ciboulette
 Bénédictines réguliers ou florentins
 Verrine d'oeuf / tomates sèches / pancetta / Suisse

*** MINIMUM DE 30 PERSONNES**

* Omelettes selon vos goûts / supp. 4,00

POUR BIEN DÉBUTER...

Jus de fruits assortis
 Yogourt / garnitures
 Céréales froides / lait
 Pain déjeuner aux fruits
 Viennoiseries
 Croquants de légumes / trempette maison
 Salade fraîcheur / condiments
 Pommes de terre « Fingerling » au gras de canard
 Wrap aux blancs d'oeufs / ciboulette
 tomates concassés / fromage blanc
 Creton
 Plateau de terrines & rillettes
 Cheddar / Brie

PLATS CHAUDS / 1 CHOIX

Chili con carne maison / nachos
 Ravioli aux légumes méditerranéens / sauce tomate & poivrons grillés
 Brochette d'épaule de boeuf / riz frit à l'échalote verte
 Chow mein aux légumes verts / crevettes tigrées / vermicelle de riz
 Blanc de poisson poché au vin blanc / risotto au citron confit

PÊCHÉS MIGNONS

Salade de fruits
 Symphonie de pâtisseries
 Variété de biscuits

Café / thé / infusion

SELECTIONS MATINALES

Brouillade d'oeufs
 Bacon / saucisses
 Jambon fumé à l'érable
 Crêpes fines au beurre d'érable

* Rôti de boeuf au jus / supp. 4,50

** Omelettes selon vos goûts / supp. 4,00

30 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

SERVICE & TAXES EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS



CENTRE DU QUÉBEC

Croquante de légumes / trempette maison
 Jus de légumes ou soupe du jour
 Choix d'une salade composée *
 Choix d'un sandwich *
 Cheddar fort Iles aux Grues / raisins / croûtons
 Prosciutto fumé & melon au Porto
 Languette croustillante au sucre d'érable
 Café / thé / infusion

LAURENTIDES

Croquante de légumes / trempette maison
 Jus de légumes ou soupe du jour
 Choix d'une salade composée *
 Choix d'un sandwich *
 Fromage 14 Arpents / raisins / croûtons
 Poissons fumés / garnitures
 Tartelette au citron / Chantilly
 Café / thé / infusion

PORTNEUF

Croquante de légumes / trempette maison
 Jus de légumes ou soupe du jour
 Choix d'une salade composée *
 Choix d'un sandwich *
 Fromage Rassembleu / figues / croûtons
 Terrine de foie gras en croûte
 Salade de fruits maison / miel de trèfles
 Café / thé / infusion

* Choix d'une salade composée et d'un sandwich
 dans le menu ***Salades & Sandwiches voir page 3***

** Option boîte à lunch / supp. 2,00
 Le café sera remplacé par une bouteille d'eau



21 PAR PERSONNE

15 PERSONNES MINIMUM

SERVICE & TAXES EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

MENU MIDI RESTO

Fin velouté du moment

ou

Micro-mesclun à l'emporte-pièce / tartare de légumes croquants
croûton long à l'huile d'olive / émulsion au Xérès

Étagé de légumes grillés / Doré-mi / huile de basilic citronnée fondue de tomates cerises aux pignons dorés / buisson de roquette bio	17
Ravioli Ricotta épinards / fricassée de portobella & fleur d'ail / velouté de vin blanc / Grana Padano	18
Suprême de volaille grillé / pommes caramélisées Brie fondant / ½ glace au concassé de tomates / thym frais	19
Filet de porc du Québec / compote d'oignons à la bière / glace de viande au Marsala	20
Thon jaune Albacore sur le grill / en croûte de mignonnette beurre blanc mousseux au safran / pousses maritimes	21
Carré de porc en cuisson lente / tapenade aux fines herbes & moutarde de Meaux / sauce au réduit de vin rouge	23
* Mix grill du Beffroi / surlonge de boeuf & satay de crevettes saucisse italienne grillée / pommes de terre rouge en purée / Jalapeños & Cheddar	26

Délice du pâtissier

Café / thé / infusion



* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



MENU MIDI BANQUET

Fin velouté du moment

ou

Micro-mesclun à l'emporte-pièce / tartare de légumes croquants
croûton long à l'huile d'olive / émulsion au Xérès

Spaghetтини à la crème de vin blanc & Pastis / pétoncles poêlés étuvé de juliennes de poireaux / champignons Nobles	23
Escalope de volaille / tomates fraîches / épinards & pignons dorés / gratin de fromage du Québec	24
Poulet de grain manchon / sauce framboises & poivres roses / riz sauvage	25
Filet de truite saumonée / cuit à l'unilatéral / salsa maison / riz basmati & citronnelle	26
Médailles de porc saisis / jus à l'érable & Granny Smith pommes de terre « Fingerling » au gras de canard / haricots verts extra fins	28
Jambonnette de pintade farcie au foie gras & pruneaux bouillon parfumé au cumin / risotto d'orge perlé & ciboulette	30
* Pièce de boeuf de l'Alberta grillée / sauce Porto & concassé de noisette mousseline de Yukon Gold aux brisures de foie gras	32

Délice du pâtissier

Café / thé / infusion



* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



1 DE 2

DINER

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf / bébé roquette / copeaux de Parmesan

Saumon fumé Signature / oignons rouges / câpres / pousses maritimes

Tian de crevettes nordiques / salpicon de tomates / huile infusée à l'aneth / micro-pousses à l'oignon rouge

Fines tranches de tomates / Mozzarina di Buffala / basilic / crème de balsamique

Mousse de foie gras de canard / façon crème brûlée / chutney de pommes / pain aux céréales & miel de trèfles

Poêlé de raviolis / canard confit / légumes au gras de canard / tuile de Parmesan

Gnocchis au Chorizo / tomates confites / Cheddar Ile aux Grues / émulsion de poivrons grillés

Fin velouté du moment

ouMicro-mesclun à l'emporte-pièce / tartare de légumes croquants
croûton long à l'huile d'olive / émulsion au Xérès**GRANITÉS ***

Zestes d'oranges / Ricard

Champagne / pamplemousse rose

Thé vert / citron / Gin

Rhum brun / mangue

* Ajout d'un granité / supp. 4,00



PLATS PRINCIPAUX

Escalope de volaille / fondue de tomates & épinards frais / gratin de fromage / sauce bordelaise	35
Filet de porc du Québec / laque à l'orange & gingembre / riz basmati	37
Médailles de porcelet & volaille grillés / mousse de pommes de terre sucrées brocoli au beurre noisette / orzo au canard fumé	38
Paupiette de veau de grain / portobella à la fleur d'ail / Chèvre chaud ½ glace au réduit de vin rouge / Yukon Gold aux brisures de foie gras	40
Crevettes géantes au curry rouge / bébé épinards & pignons / citron grillé / huile de coriandre	41
Filet de veau sur charbon d'érable / Riopelle coulant / sauce Porto / purée à la graine de moutarde	44
Carré d'agneau / tapenade de fines herbes & citron confit / risotto / glace de viande au miel d'Émilie	49
* Mignon de boeuf / croûte de pleurotes / rosti de pommes de terre / réduction poivres verts & Cubèbe	52

PÊCHÉS MIGNONS

Languette croustillante à la framboise / fruits de la Passion / mousse au chocolat blanc & brun	
Gâteau au fromage « style Manhattan » / framboises & crème fraîche / poudre de pistaches	
Spirale exotique mangue & chocolat / gelée à la mangue / croquant au chocolat brun	
Moelleux aux carottes épicées / crème au beurre & fromage / caramel de fleur de sel	
Cône au parfum d'érable / compote de canneberges	
Gâteau choco-caramel / coulis de framboise / glace à la vanille	
Bombe Alaska individuelle / flambée au Grand Marnier / supp. 3,00	

Café / thé / infusion

* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



ENTRÉES

- Thon Albacore en gravlax / shooter de tartare
vinaigrette acidulée / micro-pousses de la mer / crème fraîche au safran
- Mousse de foie gras de canard / façon crème brûlée
bonbon de canneberges / chutney de pommes / pain brioché
- Mini-parmentier d'agneau / purée de Yukon Gold au cumin / jus de viande maison
saladine de roquette au Parmesan / gaufrettes de pommes de terre au maïs

Chaudrée de pétoncles / épinards frits / émulsion de fraises / basilic

PLATS PRINCIPAUX

- | | |
|--|----|
| Tronçon de canard laqué à l'érable & Whisky / oignon Cipollini / mousseline de betteraves au poivre noir / gratin de pommes de terre bananes aux lardons / concassé de physalis à l'érable | 70 |
| Dos de morue noire / beurre blanc au citron confit & lait de coco
risotto crémeux à la courge Butternut / purée de courgettes / mini-courgette grillée | 73 |
| * Mix grill Royal / filet de boeuf de l'Alberta grillé / homard des Îles poché au beurre clarifié
ragoût de chanterelles / sauce vierge à l'orange & Chorizo | 75 |

Moelleux aux carottes épicées / crème au beurre & fromage
crumble de chocolat / carottes glacées / caramel & fleur de sel

Café / thé / infusion

* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



***L'EXPRESS***

1 consommation
6 canapés réguliers
Mignardises

25 PAR PERSONNE

LA ROYALE

1 consommation
4 canapés réguliers
4 canapés signatures
Mignardises signatures

30 PAR PERSONNE

LA TRADITIONNELLE

2 consommations
6 canapés réguliers
Mignardises

30 PAR PERSONNE

LA TOTALE

2 consommations
4 canapés réguliers
4 canapés signatures
Mignardises signatures
Fromages & fruits

41 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

SERVICE & TAXES EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS



FROIDS

Pétoncle mariné au romarin / bacon de sanglier fumé / compote de physalis au Sortilège

Brochette de tomates / Bocconcini / jambon speck / sirop de balsamique

Fondant de foie de volaille / Grand-Marnier / carotte confite à l'orange / croûton de seigle au carvi

Cubique de saumon mi-fumé / mousseline de Wasabi & citron en zeste

Verrine de mousseuse d'artichauts à la framboise / tartare de légumes croquants / Feta

Croûton au Riopelle / brisures de noisettes / crème à l'érable

CHAUDS

Arancini aux pleurotes / huile de truffe / concassé de tomates épicées

Rouleaux de printemps / canard confit / étuvé de juliennes de légumes / sauce aigre-douce épicée

Mini-cheese burger aux épices de Montréal / fromage Cheddar / sauce maison

Satay de crevettes & pétoncles chinois / marinade au carri rouge / croustillant de Panko

« Grilled cheese » au 1608 de Charlevoix / saucisson Chorizo / pain aux pommes de terre jaunes & échalotes

« Fish'n'chip » du Beffroi / paillason de pommes de terre / aïoli d'ici / vinaigre de cidre

FROIDS

Shooter de purée d'avocat / crevettes nordiques acidulées / salpicon de tomate / citron en neige

Tartare de boeuf « version classique »

Carpaccio de pétoncle frais / brunoise de mangue à l'Espelette / huile de persil plat

Martini de bruschetta maison / crostini / tuile fine au Parmesan

Bouchée de viande fumée / fromage crémeux / basilic thaï / gaufrette de pommes de terre au maïs

Mousseux rosé / salsa de fraises & menthe

CHAUDS

Boîte chinoise de tataki de thon Albacore / huile à la fleur d'ail / poudre de pleurotes & poivre noir

Mousse de foie gras / façon crème brûlée / gelée de canneberges / mini-pain de maïs au miel

Baby Back ribs / Jack Daniel's / ananas grillés

Côte d'agneau grillée / purée de pommes de terre rouges au Jalapeños & Cheddar / sauce aux poivres Cubèbe

Mini-burger de veau / Mamirolle / tomates sèches

Poulet Général Tao en brochette / riz basmati / sauce tériyaki épicée


BUFFET LÉGER GOURMET

Croquante de légumes / trempette maison
 Jus de légumes ou eau gazéifiée Eska
 Pâtés & terrines de gibiers en plateaux
 Choix de 2 sandwichs dans le menu *Salades & Sandwiches voir page 3*
 3 variétés de salades composées / sélection du chef
 Cheddar canadien / fruits frais / craquelins / pain
 Chips maison / salsa / trempette au Bleu

PÊCHÉS MIGNONS

Symphonie de pâtisseries
 Miroir de fruits tranchés
 Biscuits assortis

Café / thé / infusion

* Ajout d'un velouté du moment / supp. 2,00

** Ajout d'un choix de plat chaud du menu *Buffet Windsor voir page 20* / supp. 4,00

*** Ajout de 2 choix de plats chauds du menu *Buffet Windsor voir page 20* / supp. 6,00

23 PAR PERSONNE



BUFFET ROYAL 1 DE 2

Velouté de légumes saisonniers
Assortiment de pains / beurre
Chips maison / paprika fumé / trempette au Bleu
Chaudrée de palourdes / maïs / pommes de terre bleues
Verticale de légumes / marinades / mesclun / roquette
Pâtés & terrines de gibiers en plateaux
Sélection de charcuteries italiennes
Abondance de crevettes tigrées / sauce cocktail

SALADES COMPOSÉES / 2 CHOIX

Grelots rouges / crème sûre / ciboulette / lardons fumés
Bébé épinards / crumble de Chèvre / olives noires / fèves germées
Légumineuses / mini-maïs / tofu mariné
Haricots verts / crevettes nordiques / tomates cerises / pesto de coriandre
Poulet grillé / lime / quartiers d'avocats / mandarines
Couscous / raisins frais / zestes d'oranges confits





BUFFET ROYAL 2 DE 2

PLATS CHAUDS / 2 CHOIX

Bavette de porc du Breton / échalotes glacées
 Haut de cuisse de volaille / parfum de Provence / riz safrané
 Saucisse de pintade / Gouda fumé / choucroute / poivres roses
 Lingot de morue islandaise / compoté de tomates mûres / basilic
 Saisie d'épaule de boeuf / orange / chipotle / jus de boeuf
 Tournedos de boeuf Rossini / duxelle de champignons / Porto
 Aiguillettes de poitrine de canard / 5 épices / bière blanche
 Escalope de volaille / capicollo fort / Provolone fondant

ACCOMPAGNEMENTS VOIR PAGE 24

PÊCHÉS MIGNONS

Fromages fins d'ici & d'ailleurs / craquelins / pains
 Variété de desserts gourmands
 Miroir de fruits tranchés
 Fontaine de chocolat / fruits frais / supp. 6,00
 Fondue à l'érable / quartiers de pommes / supp. 6,00

Café / thé / infusion

* Ajout d'un choix de plat chaud / supp. 4,00

** Ajout de 2 choix de plats chauds / supp. 6,00

48 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

SERVICE & TAXES EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS



BUFFET WINDSOR

DISPONIBLE LE MIDI, DE 11H À 14H

Chaudrée de légumes servie aux tables
 Assortiment de pains / beurre
 Méli-mélo de salade fraîcheur
 Garnitures en bols
 Sélection de charcuteries italiennes

SALADES COMPOSÉES / 2 CHOIX

César classique / garnitures
 Tomates italiennes / Bocconcini mariné
 Niçoise / mayo à la graine de moutarde
 Artichauts / émulsion à la framboise & miel
 Nouilles asiatiques / champignons shitaké / vinaigrette sésame
 Asperges vertes / juliennes de jambon fumé / huile de paprika
 Poulet grillé / ananas / coriandre fraîche

PLATS CHAUDS / 2 CHOIX

Côtelette de porc grillée / sauce moutarde & miel
 Braisé de volaille / citronnelle / émincé de bok-choy
 Gratin de tortellini / crème au vin blanc / tomates sèches / pancetta
 Paupiette de volaille / juliennes de daïkon / gingembre / basilic thaï
 Saisi d'épaule de boeuf / grillade de poivrons / sauce aux poivres verts
 Lingot de saumon frais / beurre blanc aux poivres de Java
 Laque de porcelet à l'érable / pommes rouges / balsamique
 Satay d'espardon grillé / marinade à la grenadine / poivres roses

ACCOMPAGNEMENTS VOIR PAGE 24

* Ajout d'un choix de plat chaud / supp. 4,00

** Ajout de 2 choix de plats chauds / supp. 6,00

PÊCHÉS MIGNONS

Pâtisseries au choix du chef
 Miroir de fruits tranchés

Café / thé / infusion

26 PAR PERSONNE***50 PERSONNES MINIMUM***

SERVICE & TAXES EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS



Chaudrée de légumes servie aux tables
 Assortiment de pains / beurre
 Verticale de légumes / trempette maison
 Éventail de tomates & Bocconcini
 Salade fraîcheur / coeur de romaine / 2 vinaigrettes
 Sélection de charcuteries italiennes
 Garnitures & marinades en bols

SALADES COMPOSÉES / 2 CHOIX

Antipasto de légumes grillés
 Thon à la salsa / mayo maison / aneth
 Grecque de tomates / Feta aux olives
 Fenouil mariné à l'orange / merguez grillée
 Orzo crémeux / Bocconcini / canard fumé & pesto
 Salade de crabe / coriandre / menthe / dés de céleri & mangues

ACCOMPAGNEMENTS VOIR PAGE 24

PLATS CHAUDS / 2 CHOIX

Cuissot de canard confit / ½ glace aux framboises
 Blanc de volaille grillé / chutney d'agrumes au poivre noir
 Escalope de veau / Parmesan / prosciutto fumé
 Pêle-mêle de linguini / légumes croquants / sauce orientale
 Satay de boeuf AAA / fricassée de poivrons & oignons rouges
 Tortellini au Ricotta / crémeuse aux épinards / pignons rôtis

* Ajout d'un choix de plat chaud / supp. 4,00

** Ajout de 2 choix de plats chauds / supp. 6,00

PÊCHÉS MIGNONS

Assortiments de pâtisseries fines
 Cheddar variés / croûtons / fruits
 Fontaine de chocolat / fruits frais / supp. 6,00

Café / thé / infusion

37 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

SERVICE & TAXES EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS



1 DE 2
BUFFET ITALIEN

Assortiment de pains / beurre
 Minestrone Toscane
 Noces à l'italienne / boulettes de boeuf épicées
 Antipasto de légumes grillés / olives
 Sélection de charcuteries italiennes
 Tomates Roma / Bocconcini mariné / basilic
 Salade fraîcheur / garnitures

SALADES COMPOSÉES / 2 CHOIX

César classique / tuile de Parmesan
 Champignons marinés / fines herbes / balsamique
 Artichauts / coeur de palmier / mayo au Bleu
 Orzo / pesto italien / canard fumé / tomates cerises
 Farfalles / prosciutto / tomates sèches / olives noires
 Radicchio / miel & moutarde / persil frais
 Salade niçoise



PLATS CHAUDS / 3 CHOIX DONT 2 PÂTES

Ravioli à la volaille grillée / beurre mousseux au citron

Piccata de volaille / portobella / fromage de chèvre

Veau parmigiana

Ballotine de volaille / chorizo / bébé épinards

Escalope de veau / Marsala

Cannelloni de viande AAA / gratin de Provolone

Linguine / sauce à la crème de vin blanc / crevettes à l'ail

Spaghetti bolognais / boulettes maison

Pennine Alfredo / grillade de poulet fumé

Gnocchi de pommes de terre / sauce aux 4 fromages

LA TABLE À FROMAGE ITALIEN

Mozzarella

Gorgonzola

Provolone

Fontina

Chèvre des Neiges

Croûtons à l'huile d'olive

Fruits frais

PÊCHÉS MIGNONS

Assortiments de pâtisseries italiennes / biscottis

Salade de fruits / jus d'orange / Sambuca

Café / thé / infusion



* Option bar à pâtes / supp. 5,00

** Ajout d'un choix de plat chaud / supp. 4,00

*** Ajout de 2 choix de plats chauds / supp. 6,00

38 PAR PERSONNE**50 PERSONNES MINIMUM**

SERVICE & TAXES EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS**LE BUFFET ROYAL / LE BUFFET WINDSOR / LE BUFFET VERSAILLES**

Riz pilaf aux herbes fines

Riz basmati au beurre

Quartiers de pommes de terre bananes / lardons fumés

Pommes de terre au four

Mousseline de pommes de terre sucrées au Chèvre

* Choix de 2 accompagnements par buffet

** Ajout d'un choix d'accompagnement / supp. 3,00



LA FRINGALE

Mini burger du Beffroi
 Chip de pita
 Tremlette aux épinards & artichauts
 Verrine dessert

11 PAR PERSONNE**LE GOÛT DU SUD**

Nachos / guacamole / fromage chaud
 Satay de volaille aux épices Cajun
 Hot dog Royal
 Grillade de légumes / Doré-mi

15 PAR PERSONNE**L'EXTRAVAGANCE**

Poutine au foie gras
 Avec fromage Migneron / supp. 2,00

16 PAR PERSONNE**L'ENTRE DEUX**

Panier de chips maison
 Tremlette au Bleu
 Grilled cheese Royal / Cheddar fort / pancetta
 Fromages fins / fruits frais

13 PAR PERSONNE**LA SUCRÉ-SALÉ**

Boîte chinoise Général Tao
 Cuillère gourmande de pétoncles ou crevettes à la
 fleur de sel & piment d'Espelette
 Fromages fins du Québec / fruits frais
 Croûton de Riopelle au sucre d'érable
 Verrine dessert

19 PAR PERSONNE



MENU ENFANT

Potage choisi par le groupe

Assiette de 3 mini-pizzas / 3 mini-pogos / 3 croquettes de poulet
 Spaghetti à la viande ou sauce blanche & légumes
 Croquettes de poulet panées / frites
 Burger de boeuf / frites

Dessert choisi par le groupe
 Jus / lait / liqueur



0 À 2 ANS / SANS FRAIS
3 À 12 ANS / 14 PAR ENFANT
13 ANS ET PLUS /
MENU & TARIF ADULTE