

RÉUNION 2012



FORFAIT RÉUNION SUR MESURE

EN VEDETTE:

Pause « Bon matin » *

Frais de salle

Repas 3 services au Restaurant Beffroi Steak House

Pause « Simplement Royale » *

Service & ADM. Inclus



** Pour consulter le détail des pauses voir page 4*

**FORFAIT DISPONIBLE À PARTIR DE 10 PERSONNES
TARIF À PARTIR DE 44 PAR PERSONNE**



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

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

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

Ravioli Ricotta épinards / fricassée de portobella & fleur d'ail / velouté de vin blanc / Grana Padano

Suprême de volaille grillé / pommes caramélisées

Brie fondant / ½ glace au concassé de tomates / thym frais

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

Escalope de volaille / tomates fraîches / épinards & pignons dorés / gratin de fromage du Québec
Poulet de grain manchon / sauce framboises & poivres roses / riz sauvage

Délice du pâtissier

Café / thé / infusion

* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



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 8

* 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

SUPP. 11,00 AU FORFAIT
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

