

MENU DES Fêtes 2011



1 DE 2

DINER

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf / roquette / Parmesan / émulsion de Xérès & truffe
 Saumon fumé signature / oignons rouges / câpres / wakamé / crème de balsamique
 Ris de veau confit / pleurotes frais / demi-glace au Marsala / poireaux frits
 Déclinaison de rilette / chutney de poires & piment d'Espelette / pousse de radis roses
 Tomate Coeur de Boeuf / Bocconcini frit / huile d'olive noire / micro-mesclun
 Ravioli Ricotta épinards / fricassée de portobella & fleur d'ail / velouté de vin blanc / basilic

Fin velouté selon vos goûts

ou

Petite salade à l'emporte pièce / croûton long / émulsion au Xérès

GRANITÉS *

Zestes d'oranges / Ricard
 Champagne / pamplemousse rose
 Thé vert / citron / Gin
 Rhum brun / mangue

* Ajout d'un granité / supp. 3



PLATS PRINCIPAUX

Ballotine de volaille / chair de Chorizo / bébé épinards / mousseuse de panais du Québec	34
Poitrine manchon grillée / à l'indienne / riz basmati / coriandre	35
Médailles de coq au porc / chutney de poires & amandes fumées / demi-glace au Porto	37
Laqué de porc Nagano / soya & gingembre / légumes Thaï / purée de pommes de terre à l'échalote	39
Saisi de doré / huile de pépins de raisins / tomates confites au Cognac / lime grillée / riz 7 grains	40
Carré de veau grillé / asperges vertes croquantes / champignons King / sauce au romarin & crème	43
Côte de boeuf du Beffroi / jus corsé aromatisé / Dijon / effluves de raifort	44
Agneau de la Nouvelle-Zélande / croûte de prosciutto / érable & balsamique	47
Mignon de boeuf marqué / Rosenberg fondant / éclats d'avelines / Marsala	50

PÊCHÉS MIGNONS

Fondant de chocolat / explosion de caramel / tombée de pommes rouges / 5 épices	
Lingot croustillant au Mascarpone / gelato à la menthe / tuile de pavot	
Suçon géant / mangue & passion / sablé au beurre / duo de kiwi en tartare	
Gâteau au fromage style Manhattan / chocolat fondu / coulis de framboises	
Soupe de fruits des champs / meringue italienne / soupçon de Grand-Marnier / zestes d'oranges	
Bombe Alaska individuelle / flambée en salle	3

Café / thé / infusion

* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



ENTRÉES

Cuisse de caille confite / risotto aux champignons sauvages / glace de caille

Pétoncles géants rôtis / carpaccio de betteraves jaunes /

huile de tomates séchées / haricots verts extra-fins

Escalope de foie gras au torchon / pain brioche aux raisins /

compoté de pommes à l'érable / fleur de sel / caramel de figues

Bisque de homard / poivrons grillés / langoustines flambées au Cognac

PLATS PRINCIPAUX

Filet de veau du Québec / croûte de poivres de Széchan / pleurotes / épinards / 65

Migneron / jus de viande au vin rouge / purée de pommes de terre à l'ail confit

Thon rouge « sushi grade » sur le grill / gambas à la polenta / 70

mousseline de butternut / dentelle de fenouil / asperges croquantes

Médailles de cerf grillés / queue de homard des Îles / 75

fumet léger à la vanille / légumes racines rôtis / truffe blanche

Fantaisie sucrée du Chef

Café / thé / infusion

* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*

L'EXPRESS

1 consommation
6 canapés réguliers
Mignardises

24 PAR PERSONNE

LA ROYALE

1 consommation
4 canapés réguliers
4 canapés deluxe
Mignardises deluxe

29 PAR PERSONNE

LA TRADITIONNELLE

2 consommations
6 canapés réguliers
Mignardises

29 PAR PERSONNE

LA TOTALE

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

39 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

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



CANAPÉS RÉGULIERS

**FROIDS**

Verrine de fondant de volaille / confit d'oignons / croûton
 Carpaccio de boeuf / roquette / Grana Padano
 Bruschetta végétarienne / Feta mariné / balsamique
 Oeuf de caille / canard fumé / huile de persil
 Sphère de rilette / Xérès / poireaux à l'huile de noix
 Suçon de saumon fumé / chèvre / basilic

CHAUDS

Tofu tempura / wakamé / sauce Ponzu
 Bonbon de saumon / hoisin / nori
 Porcelet laqué / shitaké & sésame / basmati
 Satay de volaille / aigre-doux épicé
 Crevettes tigrées / croustillant de phyllo / sauce poisson
 Mini-quiche / pommes / Brie fondant

27 LA DOUZAINÉ

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



FROIDS

Pétoncle frais / salsa d'ananas & mangues / réduit de soya & sésame
 Asperge croquante / prosciutto fumé / émulsion à l'orange
 Ceviche de tilapia / lime grillée / Espelette
 Tartare de boeuf / croûton / fleur de sel
 Brie de Portneuf / sucre d'érable / noisettes
 Shooter / mousseux Pink / cubique de fraises

CHAUDS

Mini-burger / Cheddar fort / chutney de tomates
 Pogo chic / saucisse à la bière / choucroute
 Tataki de saumon / croûte de sésame / concombre au mirin
 Brick de canard / pastèque grillée / paprika fumé
 Côte d'agneau / tapenade d'olives noires / Dijon
 Ris de veau / pleurotes frais / mini-brioche

32 LA DOUZAINÉ

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




BUFFET LÉGER GOURMET

Croquante de légumes / trempette maison
 Jus de légumes ou eau gazéifiée Eska
 Pâtés & terrines de gibiers en plateaux
 Wrap à la dinde fumée / guacamole / Provolone
 Mesclun printanier / garnitures en bols
 Ciabatta aux olives / canard fumé / mayo aux canneberges
 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
- ** Ajout d'un choix de plat chaud du Buffet Windsor / supp. 4
- *** Ajout de 2 choix de plats chauds du Buffet Windsor / supp. 6

21 PAR PERSONNE

30 PERSONNES MINIMUM

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





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

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
 * Fondue à l'érable / quartiers de pommes / supp. 6

Café / thé / infusion

- * Ajout d'un choix de plat chaud / supp. 4
- ** Ajout de 2 choix de plats chauds / supp. 6

46 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

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

BUFFET WINDSOR

DISPONIBLE DE 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 / julienne de daikon / 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

PÊCHÉS MIGNONS

Pâtisseries au choix du chef
 Miroir de fruits tranchés

Café / thé / infusion



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

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

25 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

TAXES & SERVICE 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

PLATS CHAUDS / 2 CHOIX

Cuissot de canard confit / demi-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

PÊCHÉS MIGNONS

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

Café / thé / infusion

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

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

35 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

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





BUFFET ITALIEN 1 DE 2

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 moussieux au citron

Picatta 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

** Ajout d'un choix de plat chaud /
supp. 4*** Ajout de 2 choix de plats chauds /
supp. 6**37 PAR PERSONNE****50 PERSONNES MINIMUM**

TAXES & SERVICE 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 grelots / 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



LA FRINGALE

Mini burger du Beffroi
 Chip de pita
 Trempette aux épinards & artichauts
 Rouleau de pizza pepperoni / fromage
 Verrine dessert

11 PAR PERSONNE**LE GOÛT DU SUD**

Nachos / guacamole / fromage chaud
 Noix mélangés
 Satay de volaille aux épices cajun
 Hot dog Royal
 Grillade de légumes / Doré-mi
 Verrine dessert

15 PAR PERSONNE**L'EXTRAVAGANCE**

Poutine au foie gras
 Avec fromage Migneron / supp. 2

16 PAR PERSONNE**L'ENTRE DEUX**

Panier de chips maison
 Trempette au Bleu
 Pointe de grilled cheese Royal / Cheddar fort / pancetta
 Fromages fins / fruits frais
 Verrine dessert

13 PAR PERSONNE**LA SUCRÉ-SALÉ**

Boîte chinoise Général Tao
 Satay de boeuf tériyaki
 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