



L'HÔTEL QUÉBEC

Bal de finissants

L'Hôtel Québec

2010

Bal de finissant 2010

**Venez découvrir notre décor blanc...
pour une ambiance des plus « Glamour »**

- Housses de chaises blanches satinées
- Longues nappes blanches satinées
- Centres de tables personnalisés
- Draperies blanches au plafond
- Black light et boule disco-

Agent de sécurité

Au menu :

- Cocktail givré
- Potage
- Plat principal
- Dessert thématique





Pour vos événements

Bienvenue à L'Hôtel Québec,

Avec ses infrastructures de qualité supérieure adaptées aux nouvelles réalités et exigences de la clientèle, l'Hôtel Québec vous offre un service personnalisé des plus professionnels.

Disposant de 204 chambres et suites, l'Hôtel Québec possède, de plus, 10 salles de réunion pouvant accueillir de 10 à 300 personnes, un atrium de rêve pour vos photos et cocktails. Un vaste stationnement de 300 espaces intérieurs et extérieurs gratuits complète ce complexe hôtelier situé à seulement quelques minutes des ponts et du plus gros centre commercial de la région et du Vieux Québec.

Venez rencontrer notre équipe de professionnels qui saura répondre à tous vos besoins afin de garantir le franc succès de votre événement.

La direction

*3115, Avenue des Hôtels, Québec (Québec), G1W 3Z6 Tél.: 418-658-5624 poste 6144 ou 6125 Téléc.: 418-658-4504
Adresse courriel: hquebecvente@jaro.qc.ca*

Buffet des Chefs

(minimum 50 personnes)

Hors d'œuvre

Méli-mélo du jardin et trempette

Miroir d'asperges maltaise et vinaigrette à l'orange

Miroir de sandwichs assortis

Miroir de viandes froides et charcuteries

Oeufs farcis persillés

Salades

Salade César

Taboulé à l'huile d'olives et fines herbes

Salade de légumineuses à l'ananas

Salade de pommes de terre, bacon, crème sûre et ciboulette fraîche

Choix de 2 plats chauds

Choix # 1

Lasagne au poulet et légumes à la façon du chef

Choix # 2

Sauté de porc aux légumes, sauce aigre-douce

Choix # 3

Longe de saumon aux baies roses et à l'érable

Choix # 4

Blanc de poulet aux champignons, brocoli et cheddar

Légumes de saison

Pommes de terre au choix (purée aromatisée, parisienne ou au gratin)

Ou riz aromatisé

Miroir de fromages cheddar

Choix d'un dessert (servi à la table)

Gâteau Reine Élisabeth

Gâteau chocolat à l'ancienne

Gâteau aux poires et caramel

Tiramisu

Café, thé, infusion

30\$/pers. Buffet froid & chaud

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Buffet Gourmand

(minimum 75 personnes)

Hors d'œuvre & charcuteries

Méli-mélo du jardin et trempette

Gaufrette de pommes de terre, salsa et cheddar

Miroir de charcuteries

Œufs farcis persillés

Tomates, bocconcini et basilic

Asperges vertes sauce à l'italienne

Miroir de terrines et pâtés

Salades (choix de 4)

César et ses garnitures

Crevettes de Matane et poires asiatiques

Taboulé de fruits de mer et basilic

Boucllette au boeuf et moutarde au miel

Salade de jeunes pousses, asperges et cheddar

Pommes de terre au jambon et ciboulette

Marâchère à la façon du chef

Penne en salade au poulet

Plats chauds (Choix de 3)

Haut de surlonge (tranché en salle)

Gratin de fruits de mer

Duo de cannelloni et manicotti à la tomate et parmesan

Longe de porc à la moutarde

Filet de saumon aux fines épices du chef

Escalope de poulet salsa de bleuets et érable

Lasagne au poulet et légumes

Légumes de saison, riz aromatisé, pommes de terre parisiennes

Miroir de fromages d'ici et d'ailleurs avec fruits et noix

Pain et beurre

Croustillant au chocolat

Café, thé, infusion

38\$/personne

Extras

Fondue au chocolat et fruits

8\$/ personne

Buffet Gastronomique

(minimum de 75 personnes)

*Méli-mélo du jardin et trempette
Œufs farcis maison et duo de cœurs en vinaigrette
Pointes d'asperges sauce maltaise
La fumaison du chef (truite, turbot et maquereot)
Brochette de bocconcini et tomates cerises
Crevettes sur glace, sauce cognac
Saumon froid décoré et sa suite de saumon fumé
Miroir de viandes froides et charcuteries
Variété de pâtés et terrines
Mousse aux fruits de mer*

Bar à soupe et pains

Salades

*Salade de poulet à la façon du chef
Salade de crevettes à la Thaï
Salade façon grecque
Salade de chou et vinaigrette sucrée
Salade de haricots verts et amandes
Salade verte et ses condiments
Salade de pommes de terre marocaine*

Plats chauds

*Côte de boeuf AAA (une coupe/personne en salle)
Longe de saumon à l'érable et fines herbes
Escalope de poulet à la crème et morilles
Mignon de porc à l'orange et Grand Marnier sur vermicelles de riz*

*Pommes de terre au gratin ou parisiennes ou au four garnies
Légumes de saison et riz*

Miroir de fromages fins du Québec

Miroir de pâtisseries

Café, thé, infusion

55\$/personne

Forfait réception

Servi en salle de 17h à 23h

Méli-mélo du jardin et trempette

*Barquette de légumes frais aromatisé au pesto,
salsa de canard confit et fondant du terroir*

Potage du moment

Pain et beurre

		<i>Option Plus</i>
<i>Escalope de poulet aux pommes caramélisées et fromage de chèvre, demi glace à l'érable</i>	<i>32\$</i>	<i>40\$*</i>
<i>Suprême de volaille en pâte filo, au prosciutto et asperges, sauce Marsala</i>	<i>33\$</i>	<i>41\$*</i>
<i>Mille-feuille de saumon frais et fumé, au citron et à l'aneth fraîche et jeunes pousses d'épinards</i>	<i>34\$</i>	<i>42\$*</i>
<i>Sauté de veau de lait du Québec aux carottes et perles glacées et son trio de poivrons à l'asiatique</i>	<i>35\$</i>	<i>43\$*</i>
<i>Mignon de porc à l'ananas confit et au Cointreau</i>	<i>35\$</i>	<i>43\$*</i>
<i>Côte de bœuf de l'Ouest au jus</i>	<i>38\$</i>	<i>46\$*</i>
<i>Mignon de bœuf AAA et son portobella, sauce aux deux moutardes</i>	<i>46\$</i>	<i>54\$*</i>
<i>Côte de veau grillée au BBQ, sauce aux agrumes et huile d'olives</i>	<i>47\$</i>	<i>55\$*</i>
<i>Wellington de boeuf duxelle de champignons, sauce au Porto</i>	<i>48\$</i>	<i>56\$*</i>

Jardinière de légumes

Pommes de terre au choix ou riz aromatisé

(au four nature ou garnie, purée aromatisée, parisienne, gratin dauphinois)

Délice au chocolat et ses fruits

Café, thé, infusion

**Option plus : un verre de mousseux et un verre de vin par personne*

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Forfait Jaro

(servi à la table)

Cocktail :

*Un verre de kir par personne ou deux verres de mousseux par personne
Service de canapés froids (quatre par personne)
Service de méli-mélo du jardin et trempette*

Jeunes pousses et canard confit, croûtons de bruschetta aux fruits

Filo de mamirolles parfumé à l'érable et aux poires

Potage du chef

ou

Verdurette de saison , vinaigrette framboisine

Pain & beurre

Blanc de poulet farci au fromage, jambon forêt noire et tomates séchées, sauce crémeuse

Mignon de veau aux légumes croquants et fromage suisse

Côte de bœuf de l'Ouest et son élixir

Jardinière de légumes

Pommes de terre au choix ou riz aromatisé

(au four nature ou garnie, purée aromatisé, parisienne, gratin dauphinois)

Deux verres de vin rouge ou blanc

Douceur chocolatée et coulis fruité

Café, thé, infusion

51\$ / personne

Extra de crevettes géantes(2) 8\$ / personne

Supplément de 8\$ / personne pour une fontaine de chocolat & fruits

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Canapés réguliers

Canapés froids

Mini surprise pâté au porto
Mini sandwich au jambon et poivron rouge
Crevette guacamole sur taco miniature
Tartare de saumon fumé
Fromage de chèvre aux 5 poivres et
tomates séchées sur ficello

18,50\$/douzaine

Canapés chauds

Mini saucisse et bacon
Bâtonnet de fromage mozzarella
Bouchée de poulet sauce aux cerises
Pizza au fromage et pepperoni
Mini egg rolls

18,50\$/douzaine

Canapés de Luxe

Canapés froids

Cuillère de crevettes à la citronnade
Asperge impériale en habit de prosciutto
Tortillas au jambon et fromage de chèvre
Sushi de saumon fumé
Cuillère de tomates et bocconcini à
l'huile balsamique

24\$/douzaine

Canapés chauds

Barquette de ris de veau au Marsala
Satay de poulet, sauce Thaiï
Bœuf tériyakï en brochette
Crevettes panées à la noix de coco
Bourse de filo au Oka et sucre d'érable

24\$/douzaine

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Forfaits Alcool

Idéal pour agrémenter votre repas

Selon votre convenance, il sera toujours possible d'ajouter des consommations au repas choisi.

- Forfait # 1 1 verre de mousseux et 1 verre de vin
8\$/pers.*
- Forfait # 2 2 verres de mousseux & 2 verres de vin
14,50\$/pers.*
- Forfait # 3 1 verre de mousseux & 1 verre de vin
12,50\$/pers. (Bouteille sélectionnée *)*
- Forfait # 4 2 verres de mousseux & 2 verres de vin
22,50\$/pers. (Bouteille sélectionnée *)*

Bouteilles sélectionnées

Blancs:

Trapiche Chardonnay

Maison Nicolas

Baron Philippe de Rothschild, Sauvignon

Rouges:

Trapiche Malbec

Maison Nicolas

*Baron Philippe de Rothschild, Cabernet-
Sauvignon*

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Vins Blancs & Rosés

Vins Blancs

<i>Pouilly-Fumé Pascal Jolivet, France</i>	62
<i>Château de Sancerre Marnier-Lapostolle SA, France</i>	59
<i>Chablis La Vigne de la Reine Jean Durup Domaine de l'Eglantière, France</i>	58
<i>Cuvée Bacchus Pfaffenheim Gewurztraminer, Vignerons de Pfaffenheim, France</i>	49
<i>St-Véran Les vins Georges Duboeuf, France</i>	49
<i>Bourgogne-Aligoté Prince Philippe Thorin Maison Thorin, France</i>	43
<i>Château de Nages costière-de-nîmes R. Gassier, France</i>	39
<i>Fleur du Cap Chardonnay, Bergkelder Ltd., Afrique du Sud</i>	39
<i>Pfaffenheim Tokay/pinot gris, Vignerons de Pfaffenheim, France</i>	39
<i>Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, France</i>	38
<i>Château du Cléray Sauvion & Fils, France</i>	35
<i>Maître d'Estournel Prats Frères, France</i>	35
<i>Baron Philippe de Rothschild Sauvignon blanc, France</i>	33
<i>Carmen Chardonnay, Vina Carmen, Chili</i>	33
<i>Hanns Christof Liebfraumlch Qba Deinhard AG, Allemagne</i>	32
<i>Réserve Maison Nicolas Chardonnay, France</i>	28
<i>Sélection Hôtel Québec Chardonnay, Chili (Importation privée)</i>	28
<i>Trapiche Mendoza Chardonnay, Bodegas Trapiche, Argentine</i>	28

Rosés

<i>Domaine du Vieil Aven Travel Côtes-du-Rhône, France</i>	49
<i>Château de Nages R. Gassier, France</i>	39
<i>Roseline Prestige Roseline Diffusion SARL, France</i>	39
<i>Ernest & Julio Gallo White zinfandel, E. & J. Gallo Winery, États-Unis</i>	29

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Les Vins Rouges

<i>Château Destieux St-émilion grand cru, M.M. Dauriac, France</i>	125
<i>Bolla Amarone-Della-Valpolicella Classico Fratelli Bolla SPA, Italie</i>	91
<i>Châteauneuf-du-pape Albert Bichot, France</i>	74
<i>Ducale Riserva Chianti-Classico Ruffino SPA, Italie</i>	59
<i>Ijalba Reserva Rioja Vina Ijalba SA, Espagne</i>	53
<i>Yellow Label Cabernet-Sauvignon, South Australia</i>	50
<i>Brouilly Les vins Georges Duboeuf, France</i>	49
<i>Errazuriz Max Reserva Cabernet-sauvignon, Vina Errazuriz SA, Chili</i>	49
<i>Penfolds Koonunga Hill Cabernet-Sauvignon/Merlot, South Australia</i>	49
<i>Château la Tour de L'Évêque Régine Sumeire, France</i>	48
<i>Dunnigan Hills EXP Syrah, R.H. Philips Winery, États-Unis</i>	48
<i>Liberty School Cabernet-Sauvignon, Paso Robles, États-Unis</i>	48
<i>Fleur du Cap Merlot, Bergkelder Ltd., Afrique du Sud</i>	43
<i>Bourgogne-Passe-Tout-Grains Maison Thorin, France</i>	42
<i>Château Pontet-Laroche Première-côtes-de-bordeaux, Julien et Martine Palau, France</i>	42
<i>Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, France</i>	41
<i>Deakin Estate Victoria Shiraz, Deakin estate, Australie</i>	40
<i>Gallo Turning Leaf Cabernet-sauvignon, E. & J. Gallo Winery, États-Unis</i>	40
<i>Beaujolais Les vins Georges Duboeuf, France</i>	39
<i>Château de Nages Réserve R. Gassier, France</i>	39
<i>Dunnigan Hills Syrah, The R.H. Philips Vineyard, États-Unis</i>	39
<i>Rasteau Cave de Rasteau, France</i>	39
<i>Jacob's Creek Shiraz/Cabernet, South Eastern, Australie</i>	38
<i>Maître d'Estournel Prats Frères, France</i>	37
<i>Carmen Merlot, Vina Carmen, Chili</i>	35
<i>Château Bellevue La Forêt SCEA Château Bellevue la Forêt, France</i>	35
<i>Sangre de Toro Torres Catalunya, Espagne</i>	35
<i>Barbera Bersano Barbera, Piémont, Italie</i>	33
<i>Baron Philippe de Rothschild Cabernet-sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, France</i>	33
<i>PKNT Terrastral Carmenère, Chili</i>	31
<i>Jackson-Triggs Esprit sélection Spéciale, Canada</i>	29
<i>Campobarro Ribera del Guadiana Tempranillo, Espagne</i>	28
<i>Herdade das Albernoas Vinho regional Alentejano, Portugal</i>	28
<i>Réserve Maison Nicolas Merlot, SA Les Domaines de Virginie, France</i>	28
<i>Sélection Hôtel Québec Cabernet-sauvignon, Chili (Importation privée)</i>	28
<i>Trapiche Mendoza Malbec, Bodegas Trapiche, Argentine</i>	28

Fournisseurs Utiles

Photographes

Studio Henri Inc 653-0675
France Bouchard 670-8888
Site: www.francebphotos.com

Photo Vidéo

Studio Henry inc. 653-0675
Projecson 661-8303

Faire-part

Studio Henry inc. 653-0675
Création Bouquelle 847-2908
Images et mots Manon Verville 841-0419

Orchestres (Agences musicales)

Azimut 573-0486
Jacques Bourget 564-7096

Disco Mobile

DMP 654-0111
888-530-0111
Disco Perfecta 626-3773
Projecson 661-8303
Sensations 882-2465
Concert Plus 828-1044

Amusement

Techno-jeux 522-8046
MegaFun 800-663-2673
BRL 561-4006

Décoration de salles & Fleuristes

Chant-Ô-Fêtes 627-1515
Florale 888-605-0666
Décorum 877-1139
La Maison Victoria 877-1418
Signature Décor 681-1188

Tenus de gala

Au Marquis de Brumell 529-6897
Classy 622-6992
Mariage & Gala 622-9782
La Maison Victoria 877-1418

Gâteau de Mariage ou autres

Gâteau de fête et de mariage à QC 659-2774
Délices et fantaisies 832-8832
Pâtisserie La Dacquoise Ste-Foy 656-0506

Limousines

Groupe Limousine A-1 inc 523-5059
Aristo Car 840-1955
Guy Samson Limousines 652-7316