

EN COLLABORATION AVEC

Cher Julien



# **BANQUET**

#### 3 SERVICES

Potage ou salade Repas Dessert Pain - beurre Café

#### 4 SERVICES

Potage ou salade Entrée Repas Dessert Pain - beurre Café

## 5 SERVICES

Potage Salade Entrée Repas Dessert Pain - beurre Café

#### **POTAGES**

Courge musquée et pommes, sirop d'érable Potage parmentier, pomme paille Potage Crécy, julienne de poireaux Brocoli et courgette, croûtons au thym frais Crème d'oignons doux à la bière

Salade césar, chips de prosciutto, parmesan

Canelloni, sauce tomates mozzarella

#### **SALADES**

Mesclun, vinaigrette à la pomme rôtie, noix BBQ
Salade asiatique, julienne de légumes, arachides, vinaigrette au soya
Mesclun, cheddar, vinaigrette aux fraises
Mesclun, carpaccio de tomates et concombres, crémeuse
à la moutarde
Mesclun, roquette et radicchio, agrumes et noix de Grenoble,
vinaigrette au miel

#### **ENTRÉES**

Terrine de campagne, moutarde aux bleuets, croûtons
Feuilleté de champignons
Arrancini, compote de tomates et mayonnaise aux herbes
Saumon fumé, purée d'avocats, citron salé, câpres frits +2.00\$
Tartare de bœuf, pacanes et Jack Daniel's, croûtons +2.00\$
Tartare de saumon, sésame et gingembre, croûtons +2.00\$
Crevettes Cocktail, raifort frais et cognac +2.00\$
Canard fumé, purée de poires caramélisées, chips de lotus +3.00\$
Foie gras sur pain brioché, compote de fruits de saison +4.00\$



# **BANQUET**

#### 3 SERVICES

Potage ou salade Repas Dessert Pain - beurre Café

#### 4 SERVICES

Potage ou salade Entrée Repas Dessert Pain - beurre Café

## 5 SERVICES

Potage Salade Entrée Repas Dessert Pain - beurre Café

#### PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet, sauce forestière Volaille farcie à la saucisse, sauce moutarde Filet de porc, vinaigrette aux petits fruits, fromage bleu Saumon saisi, vinaigrette vierge au basilic Médaillon de bœuf sauce balsamique et vin rouge Tournedos de bœuf sauce balsamique et vin rouge Cuisse de canard confit, sauce griottes et girofle +2.00\$ Filet de morue (en saison), guacamole, chips de won ton +5.00\$ Médaillon de filet de veau, jus de viande au romarin +5.00\$ Demi poulet de Cornouailles rôti, jus corsé au vin rouge, olives noires et basilic +5.00\$

# DESSERTS

Tarte au citron meringuée Gâteau mousse au chocolat Gâteau style tiramisu Brownies décadent, crème glacée au chocolat blanc, caramel à la fleur de sel

Tarte au sucre maison, chantilly à la vanille

Filet mignon, sauce poivre vert et Jack Daniel's +8.00\$

Tarte poire et amandes

RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOTRE PLAT DE SAISON DISTINCTIF SIGNÉ LE VIEUX





# **BUFFET CHAUD**

#### CLASSIQUE

Marinades, olives, cornichons Crudités assorties et trempette maison Fromage cheddar doux, havarti et brie Légumes de saison Tartelette au sucre et mignardise

#### CHOIX:

Salades composées 2x Plats chauds 1x Accompagnements 1x

#### GOURMAND

Marinades, olives, cornichons Crudités assorties et trempette Fromage cheddar doux, havarti et brie Légumes de saison Tartelette au sucre et mignardise

#### CHOIX:

Salades composées 2x Plats chauds 2x Accompagnements 1x

#### GASTRONOMIQUE

Marinades, olives, cornichons Crudités assorties et trempette 2 Hors d'œuvre du moment Fromages du Québec (3 sélections) Légumes de saison Plateau de charcuteries (fumaisons et rillette)

Tartelette au sucre, mignardise et verrine

#### CHOIX:

Salades composées 2x Plats chauds 2x Accompagnements 1x

#### CHOIX DE PLATS CHAUDS

Fusilli Arrabiatta (sauce tomatée, épicée) Suprême de volaille, façon Cacciatore

Poulet farci, sauce champignons

Mijoté de boeuf, façon Bourguignonne

Osso-Bucco de porc aux 5 épices

Lasagne de gibier, tomate, épinards et poivrons rôtis

Rôti de porc, sauce pommes et vin blanc

Parmentier de canard, pommes et oignons caramélisés, patates sucrées

Pennine à la Romanov (oignon vert, vodka et sauce rosée)

Pennine à la Gigi (prosciutto, champignons, crème, tomate et vin blanc)

Farfalle Alfredo (sauce crème, vin blanc et parmesan)

Jarret d'agneau, tomates confites et basilic frais +5.00\$

Canard confit, pleurotes sauce au foie gras +3.00\$

Mijoté de gibier, façon Bourguignonne +4.00\$

### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Risotto d'orge au laurier

Écrasé de pomme de terre au vieux cheddar et ciboulette

Riz pilaf

Penne au pesto

Pommes de terre grelots, rôtis aux herbes

#### CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade mesclun, vinaigrette aux pommes, noix BBQ

Salade césar maison, vinaigrette maison, croûtons, copeaux de parmesan

Salade mesclun, poires et cheddar, vinaigrette échalotes rôties

Salade d'orzo, olive, féta, pesto maison

Salade de pâtes à la Primavera

Salade de légumineuses, agrumes et coriandre

Salade de pommes de terre, lardons et cornichons

Salade de choux, pommes Granny Smith à l'huile de noix

Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel





## **BUFFET FROID**

# CLASSIQUE

Marinades, olives, cornichons Crudités assorties et trempette maison Pizza aux tomates fraîches Les sandwichs classiques œufs, poulet et jambon Fromage cheddar doux, havarti et brie Tartelette au sucre et mignardise

> CHOIX Salade composée 1x

## GOURMAND

Marinades, olives, cornichons Crudités assorties et trempette Pizza aux tomates fraîches Fromage du Québec (3 sélections du marché) Viandes froides Tartelette au sucre et mignardise

#### CHOIX:

Salade composée 2xSandwich de luxe 3x

#### GASTRONOMIQUE

Marinades, olives, cornichons Crudités assorties et trempette 2 hors d'œuvre du moment Fromages du Québec (3 sélections) Plateau de charcuteries (fumaisons et rillette) Tartelette au sucre, mignardise et verrine

CHOIX:

Salade composée 2x Sandwich de luxe 3x

#### CHOIX DE SANDWICHS DE LUXE

Baguette au rosbif, oignons caramélisés, roquette et fromage brie Demi-bagel de saumon fumé maison, fromage à la crème citronné, câpres frits
Wrap au poulet, mangue, poivrons grillés, mayonnaise épicée
Ciabatta de rôti de porc, cornichons, concombre frais
Pita végétarien, poivrons, féta, légumes grillés, noix de pin
Roulade au jambon fumé, roquette et dijonnaise

## CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade mesclun, vinaigrette aux pommes, noix BBQ Salade césar maison, vinaigrette maison, croûtons, copeaux de parmesan

Salade mesclun, poires et cheddar, vinaigrette échalotes rôties Salade d'orzo, olive, féta, pesto maison

Salade de pâtes à la Primavera

Salade de légumineuse, agrumes et coriandre Salade de pommes de terre, lardons et cornichons Salade de choux, pommes Granny Smith à l'huile de noix Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel

> UN **BUFFET DE FIN DE SOIRÉE** EST DISPONIBLE.

UN **BAR À POUTINE** ET BIEN PLUS ENCORE!





# CARTE DES VINS | BANQUETS

#### **VINS BLANCS**

DOMAINE TARIQUET
Sauvignon Blanc | Fruité **29.00\$** 

LE BONHEUR
Chardonnay 2016 | Aromatique & Rond 32.00\$

PFAFF Pinot gris | Fruité & doux **34.00\$** 

UMBERTO CESARI LIANO
Chardonnay, Sauvignon 2014 | Aromatique 42.00\$

POUILLY FUISSÉ MARNAY-SORELLES Chardonnay 2016 | Fruité & Vif 47.00\$

VENETO PINOT GRIGIO CAMPAGNOLA Importation privée

# **VINS ROUGES**

CASTANO HECULA
Aromatique fruité & Fumé 27.00\$

 ${\bf RUFFINO\,CHIANTI}$  Réserve Saint-Emilion | Fruité & Léger  ${\bf 32.00\$}$ 

GEORGES DUBOEUF BROUILLY Beaujolais | Fruité & Léger 38.00\$

CHÂTEAU COUPE ROSES
Les Plots | Fruité & Moyennement Corsé 40.00\$

JOELGOTT 815 Cabernet Sauvignon | Corsé **44.00\$** 

UMBERTO CESARI LIANO SANGIOVESE Cabernet Sauvignon | Aromatique & Corsé 49.00\$

REMO FARINA AMARONEDELLA VALPOLICELLA Classico 2013 | Aromatique & Corsé 62.00\$

VALPOLICELLA CLASSICO CAMPAGNOLA Importation privée



# VIN ROSÉ

LE PIVE GRIS Fruité & Léger **34.00\$** 

# BIÈRES

<b>5.65</b> \$	BUDWEISER
5.65\$	BUD LIGHT
5.22\$	BECK 0%
5.65\$	ALEX KEITH ROUSSE
6.52\$	STELLA ARTOIS
5.65\$	LABATT 50
5.65\$/pinte	ARCHIBALD CHIPPIE
5.65\$/pinte	ARCHIBALD JOUFFLUE

# NON ALCOOLISÉS

BECK 0%	<b>5.22</b> \$
BOISSONS GAZEUSES	2.17\$
JUS	2.17\$
ESKA 355ml	2.17\$
ESKA 750 ml	5.22\$
REDBULL	3.91\$

# BULLES

## PROSECCO

ZONIN | Italie | Vénétie
30.50\$/bouteille

### CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT

117.50\$/bouteille