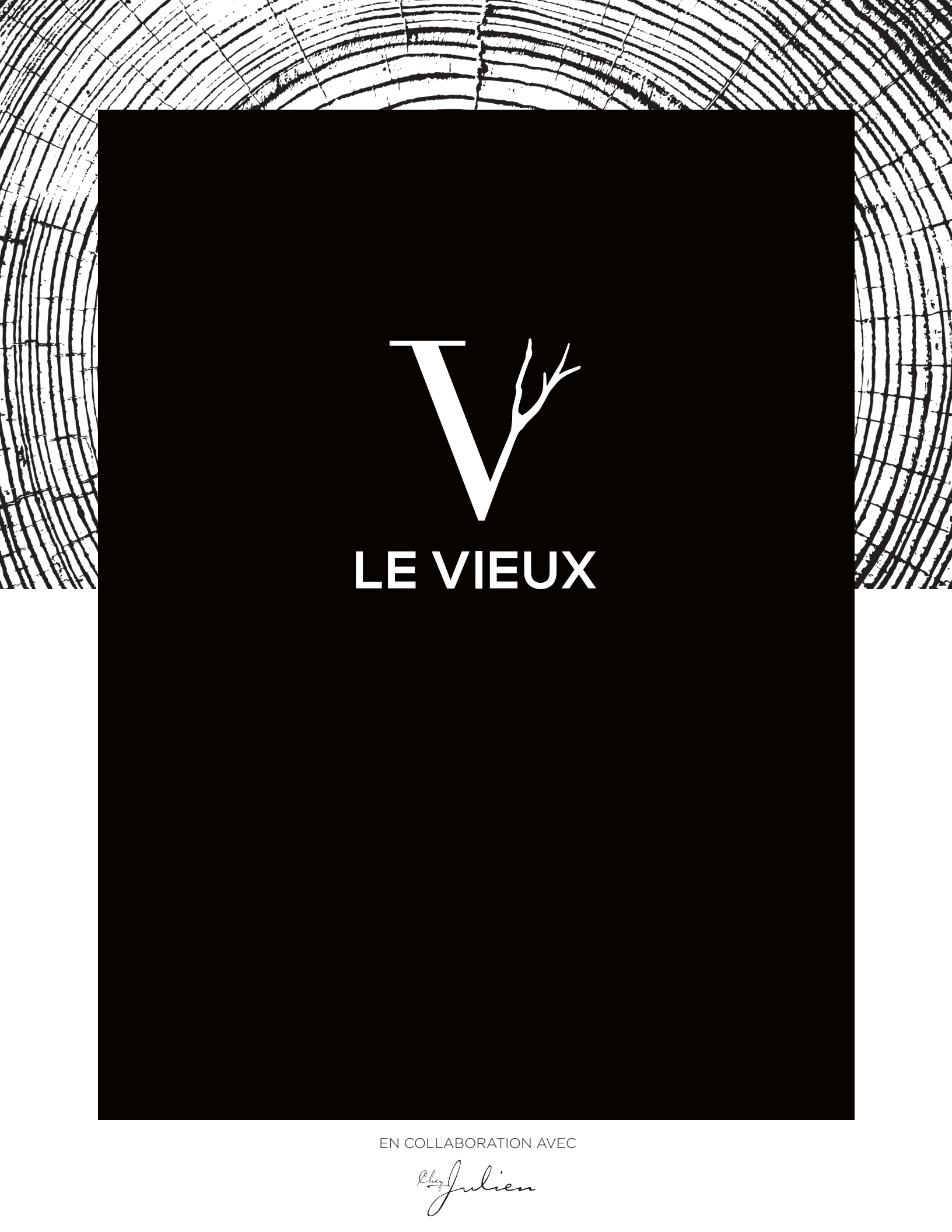


The background of the entire page is a black and white image of a wood grain, showing concentric rings of a tree trunk. A large black rectangle is centered on the page, serving as a backdrop for the main text.

V LE VIEUX

EN COLLABORATION AVEC

Chap Julien



LE VIEUX

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, crème au gingembre
Brocoli et courgette, croûtons au thym frais
Crème d'oignons doux à la bière

SALADES

Salade césar, chips de prosciutto, parmesan
Mesclun, vinaigrette à la pomme rôtie, graines de citrouille
Salade asiatique, julienne de légumes, sésame, vinaigrette au soya
Mesclun, cheddar, vinaigrette aux fraises
Mesclun, carpaccio de tomates et concombres, crémeuse à la moutarde
Mesclun, roquette et radicchio, agrumes et vinaigrette au miel

ENTRÉES

Canelloni, sauce tomates mozzarella
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\$**

*Le dessert peut être remplacé par un potage ou une salade.





LE VIEUX

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 brie
Saumon saisi, vinaigrette vierge au basilic
Médailillon 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\$**
Médailillon 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\$**
Filet mignon, sauce poivre vert et Jack Daniel's **+8.00\$**

DESSERTS

Tarte au sucre maison, chantilly à la vanille
Tarte au citron meringuée
Gâteau mousse au chocolat
Gâteau style tiramisu
Brownies décadents, crème glacée au chocolat blanc, caramel à la fleur de sel
Tarte poire et amandes

*Le dessert peut être remplacé par un potage ou une salade.





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
Café ou thé

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
Café ou thé

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 rillettes)
Tartelette au sucre, mignardise et verrine
Café ou thé

CHOIX:

Salades composées 2x
Plats chauds 2x
Accompagnements 1x

CHOIX DE PLATS CHAUDS

Fusilli Arrabiatta (sauce tomate, épicée)
Suprême de volaille, façon Cacciatore
Poulet farci, sauce champignons
Mijoté de boeuf, façon Bourguignonne
Osso-Bucco de porc aux 5 épices ou milanaise
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, rôties aux herbes

CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade mesclun, vinaigrette aux pommes, graines de citrouille
Salade César maison, vinaigrette maison, croûtons, copeaux de parmesan
Salade mesclun, poires et cheddar, vinaigrette échalotes rôties
Salade d'orzo, olive, fêta, 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 et kale
Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel





LE VIEUX

BUFFET FAST FOOD

Salade césar
Carpaccio de betteraves, chèvre et pacanes
Bar à poutine avec condiments
Côtes levées
Arancini mayonnaise maison
Pizza maison
Saucisse et légumes, sauce poivre vert et Jack Daniel's
Nachos
Deux mignardises au choix du chef
Salade de choux, kale et céleri rave
Café ou thé

Ce menu est signé

L'OURS
— CAVERNE CULINAIRE —

COCKTAIL DINATOIRE

Pour un repas où un goûter mangé debout, nous offrons:

COCKTAIL DINATOIRE

Choix de 7 bouchées parmi:

Mini-quiche aux poireaux et vieux cheddar
Mini-quiche fromage et proscuitto
Crevettes nordiques, tomates, aneth, citron
Tartare de saumon, garniture classique
Tataki de bœuf, crème fraîche aux épices
Saumon fumé maison, crème fraîche
Tartare de bœuf classique, cheddar fumé
Arancini, mayonnaise bbq
Pogo maison, mayonnaise à l'érable
Croûtons de chèvre, purée de dattes

Un des choix peut être remplacé par une mignardise en dessert.

COCKTAIL DINATOIRE SIGNATURE

10 bouchées, incluant

Mini brochette de crevettes
Mini brochette de bœuf
Cassolette de pâtes au canard confit

Plus 7 choix parmi les sélections du cocktail dinatoire régulier.





LE VIEUX

BRUNCH

Viennoiseries et compote

Fromages et noix

2 choix parmi les salades

Potage du moment

Plateau de fruits

Rillettes maison et croûtons

Pommes de terre aux poireaux

Brouillade d'œufs aux herbes fraîches et cheddar fort

Osso Porco à la milanaise

Saucisses maison

Bacon

Légumes de saison

Mini tartelette au sucre

Pouding chômeur

Café ou thé





LE VIEUX

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 2x
Sandwich de luxe 3x**

GASTRONOMIQUE

Marinades, olives, cornichons
Carpaccio de tomates, concombres, betteraves et fêta
2 hors d'œuvre du moment
Fromages du Québec (3 sélections)
Plateau de charcuteries (fumaisons et rillettes)
Tartelette au sucre, mignardise et verrine

CHOIX:

**Salade composée 2x
Sandwich de luxe 3x**

CHOIX DE SANDWICHES 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, fêta, légumes grillés, noix de pin
Roulade au jambon fumé, roquette et Dijonnaise
«Open face» de poulet comme un club

CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

Salade mesclun, vinaigrette aux pommes, graines de citrouille
Salade césar maison, vinaigrette maison, croûtons,
copeaux de parmesan
Salade mesclun, poires et cheddar, vinaigrette échalotes rôties
Salade d'orzo, olive, fêta, 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 et kale
Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel

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

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





LE VIEUX

CARTE DES VINS | BANQUETS

VINS BLANCS

MEIA ENCOSTA DAO

Portugal | Délicat et Léger **28.00\$**

LE BONHEUR

Chardonnay | Aromatique & Rond **33.00\$**

PFAFF

Pinot gris | Fruité & Doux **34.00\$**

UMBERTO CESARI LIANO

Chardonnay, Sauvignon | Aromatique **42.00\$**

POUILLY FUISSÉ MARNAY-SORELLES

Chardonnay | Fruité & Vif **47.00\$**

VENETO PINOT GRIGIO CAMPAGNOLA

Importation privée **38.00\$**

VINS ROUGES

MEIA ENCOSTA DAO

Portugal | Aromatique & Souple **28.00\$**

FONTELLA CHIANTI

Italie | Fruité & Généreux **33.00\$**

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\$**

VALPOLICELLA CLASSICO CAMPAGNOLA

Importation privée **39.00\$**

* Taxes non incluses | frais de service de 15% non inclus *





LE VIEUX

VIN ROSÉ

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

BIÈRES

BUDWEISER.....	5.65\$
BUD LIGHT.....	5.65\$
BECK 0%.....	5.22\$
ALEX KEITH ROUSSE.....	5.65\$
STELLA ARTOIS.....	6.52\$
LABATT 50.....	5.65\$
ARCHIBALD CHIPIE.....	6.96\$/pinte
ARCHIBALD JOUFFLUE.....	6.96\$/pinte

NON ALCOOLISÉS

BECK 0%.....	5.22\$
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

* Taxes non incluses | frais de service de 15% non inclus *

