



V
LE VIEUX

EN COLLABORATION AVEC

Chay Julien



LE VIEUX

BANQUET

3 SERVICES

Potage ou salade ou
entrée (avec supplément)
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

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 

POTAGES

Courge musquée et pommes, sirop d'érable 
Potage parmentier, pomme paille 
Potage tomates, poivrons, parmesan 
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, légumes croquants, chip de wonton, vinaigrette 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

Manicotti, 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

Poulet boucané, cheddar fort, caramel vin rouge
Volaille farcie à la saucisse, sauce moutarde
Filet de porc, vinaigrette aux petits fruits, fromage brie (sg)
Saumon saisi, vinaigrette vierge au basilic (sg, sl)
Truite poêlée, sauce tartare (sg)
Médaille de bœuf, sauce poivre & Jack Daniel's
Pâte, porc braisé, Pancetta, courge Butternut, tomates
Cuisse de canard confit, sauce griottes et girofle +2.00\$
Filet de morue (en saison), guacamole, chips de won ton +5.00\$
Demi poulet de Cornouailles rôti, jus corsé au vin rouge, olives noires et basilic +5.00\$ (sl)
Filet mignon, sauce foie gras et Porto +10.00\$

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

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

Sans gluten 

Sans lactose 

Végétarien 





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

Filet de saumon, sauce vierge
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) ou à la Gigi (prosciutto, champignons, crème, tomate et vin blanc)
Farfalle Alfredo (sauce crème, vin blanc et parmesan)
Boeuf braisé, sauce bière, mélasse et érable
Jarret d'agneau, tomates confites et basilic frais +5.00\$
Canard confit, pleurotes sauce au foie gras +3.00\$

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, 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 et kale
Salade de betteraves, moutarde de Meaux et miel





LE VIEUX

BUFFET FAST FOOD

Salade César
Salade de choux, kale et céleri rave
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
Grignotines
Deux mignardises au choix du chef
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 poulet

Mini burger, oignons caramélisés & brie

Plus 7 choix parmi les sélections du cocktail dinatoire régulier.





LE VIEUX

EXTRAS DISPONIBLES

PUNCH D'ARRIVÉE

Orange, canneberges, ananas, vodka, triple sec et grenadine

COCKTAIL D'ARRIVÉE

Vin Mousseux

BOUCHÉES POUR COCKTAIL (AVEC UN REPAS)

3 bouchées par personne. Sélection dans le menu cocktail dînatoire

BAR À HUITRES (AVEC UN REPAS)

5 unités par personne

MENU ENFANT SPÉCIAL (AVEC FORMULE BANQUET)

Potage, pizza, mac and cheese

BAR À POUTINE AVEC CONDIMENTS (MINIMUM DE 30 PORTIONS)

Saucisse et bacon





LE VIEUX

BUFFET FROID

CLASSIQUE

Marinades, olives, cornichons
Crudités assorties et trempette maison
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
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 féta
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 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
«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, 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 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 & léger | Malvasia **33.00\$**

CHARDONNAY REINE JULIETTE
France | Fruité & vif | Chardonnay **38.00\$**

PINOT GRIGIO BORON
Italie | Élégant & rond | Pinot gris **43.00\$**

TREBBIANO D'ABRUZZO
Italie | Soyeux & velouté | Trebbiano **47.00\$**

LA CHABLISIENNE GRANDE CUVÉE
France | Vif & frais | Chardonnay **61.00\$**

VINS ROUGES

MEIA ENCOSTA DAO
Portugal | Aromatique & Souple | Touriga nacional **33.00\$**

PARALLÈLE 45 PAUL JABOULET
France | Fruité & généreux | Grenache et Syrah **38.00\$**

MERLOT BORON
Italie | Élégant & rond | Merlot **43.00\$**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Italie | Soyeux & velouté | Montepulciano **47.00\$**

GEORGES DUBOEUF BROUILLY
Beaujolais | Fruité & léger | Gamay **48.00\$**

CHÂTEAU DE CRUZEAU, PESSAC-LÉOGNAN
France | Fruité & moyennement corsé | Syrah, grenache **52.00\$**

UMBERTO CESARI LIANO SANGIOVESE
Italie | Aromatique & corsé | Cabernet Sauvignon **55.00\$**





LE VIEUX

BIÈRES

BLANCHE DE CHAMBLY.....	7.83\$
KRONENBOURG 1664 (en fût - verre) ...	6.52\$
KRONENBOURG 1664 (en fût - pinte) ...	7.83\$
UNIBROUE ROUSSE.....	7.83\$
UNIBROUE HIPL.....	7.83\$

NON ALCOOLISÉS

CARLSBERG 0%.....	5.22\$
BOISSONS GAZEUSES	2.39\$
JUS.....	2.39\$
ESKA 355ml.....	2.39\$
THÉ GLACÉ	2.83\$
REDBULL.....	4.35\$
VIRGIN CESAR	3.91\$

BULLES

PROSECCO

ZONIN | Italie | Vénétie

38\$/bouteille

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT

117.50\$/bouteille

