



Forfaits-réunions Menus Forfaits-réunions

SÉLECTION DE MENUS - DÉJEUNERS

VOS OPTIONS



HÔTEL
MANOIR VICTORIA

44, Côte du Palais
Vieux-Québec, QC Canada G1R 4H8
418-692-1030
1 800 463-6283 (Canada et États-Unis)

No 1 **Menu unique pour tout le groupe à 18 \$ par personne**, plus taxes et service
(Service à l'assiette pour groupes de 15 à 30 personnes).

Incluant :

- Soupe du jour ou salade de saison
- Un plat principal (Voir sélection des menus en page 2)
- Un dessert
- Café ou thé

No 2 **Menu style buffet à 20 \$ par personne**, plus taxes et service
(Pour groupes de 30 personnes et plus) (Voir sélection des menus en page 2).

Tous les accompagnements sont inclus. Vous devez faire une sélection de :

- Trois plats principaux

No 3 **Menu buffet léger à 16,50 \$ par personne**, plus taxes et service
(Servi en salle) (Voir menu en page 3)(Minimum 20 personnes)

No 4 **Menu léger à 15,00 \$ par personne**, plus taxes et service
(Servi en salle) (15 personnes et moins)

Assiette froide composée : charcuterie, pâté, fromage, crudités, salade composée, jus de légumes, dessert du jour, café, thé, infusion

ou

Assiette sandwich composée : demi-baguette jambon Brie, demi-wrap au poulet à l'indienne, fromage, crudités, salade composée, jus de légumes, dessert du jour, café, thé, infusion.



Forfaits-réunions Menus Forfaits-réunions

SÉLECTION DE MENUS - DÉJEUNERS

OPTIONS 1 ET 2



44, Côte du Palais
Vieux-Québec, QC Canada G1R 4H8
418-692-1030
1 800 463-6283 (Canada et États-Unis)

No 1 LES PLATS PRINCIPAUX

(Servis avec riz, pâtes et/ou pommes de terre et légumes) :

- Filet de bœuf grillé
- Brochette de filet mignon de bœuf
- Émincé de bœuf aux champignons
- Émincé de poulet à la graine de moutarde
- Poitrine de poulet farcie aux poires et au Gouda grillé, sauce aux asperges
- Cuisse de poulet confite, pommes de terre sautées à l'ail
- Gigot d'agneau rôti aux herbes fraîches
- Sauté d'agneau aux prunes
- Rôti de porc de l'Île aux pommes
- Escalope de porc aux tomates concassées, sauce au fromage Bleu
- Escalope de veau Parmigiana
- Sauté de veau aux raisins
- Escalope de saumon grillée ou pochée, sauce à l'aneth
- Filet de truite poêlé ou poché, velouté au homard et petits légumes.
- Filet de sole à la Florentine (farci aux épinards), sauce aux épinards et vin blanc.

No 2 LES ACCOMPAGNEMENTS INCLUS (BUFFET) :

- Crudités et trempettes
- Charcuteries (3)
- Pâté (1)
- Trois salades composées
- Une salade verte
- Fromages assortis (3 minimum)
- Potage
- Desserts (2)
- Salade de fruits
- Café, thé ou tisane



Forfaits-réunions Menus Forfaits-réunions

SÉLECTION DE MENUS - DÉJEUNERS

OPTION 3



44, Côte du Palais
Vieux-Québec, QC Canada G1R 4H8
418-692-1030
1 800 463-6283 (Canada et États-Unis)

No 3 **Buffet léger (servi en salle)**
Minimum 20 personnes

Jus de tomates ou de légumes

Plateau de crudités

Salade de feuilles d'épinards et mesclun avec quartiers d'agrumes et champignons

Trois salades composées

Choix de 2 sortes de sandwichs
(1 1/2 par personne)

- Wrap au poulet à l'indienne
- Croissant à la parisienne (Garni de mousse de volaille)
- Wrap au Portobello, oignons et fromage
- Croissant au fromage (Olives noires et vertes finement hachées, gelée à la menthe)
- Sandwich à la salade aux œufs (Croissant)
- Sandwich à la salade de thon (Focaccia)
- Baguette de jambon et fromage Brie
- Baguette de rosbif et fromage Suisse
- Bagel au saumon fumé et fromage à la crème (*Extra de 5 \$*)

Plateau de fromages et biscottes

Dessert du jour et salade de fruits

Café, thé, tisane (ou boisson gazeuse)