

Madame, Monsieur,

Ce menu a été conçu afin de vous guider dans l'organisation de votre événement prévu à l'hôtel.

Bien que vous y trouverez une sélection variée, il ne s'agit que de suggestions et nous pouvons évidemment vous élaborer un menu spécifique selon vos goûts et votre budget.

Les prix par personne pour les repas incluent, pour les « déjeuners », un potage et un dessert alors que pour les « dîners » une entrée, un potage et un dessert sont inclus.

Vous noterez le léger supplément applicable à certains items.

Les prix n'incluent ni les taxes applicables (12,88 %), ni les frais de service (15 %).

Il est essentiel qu'un nombre minimum garanti de personnes soit confirmé au moins 48 heures avant l'événement; l'hôtel sera alors en mesure de servir au moins 10 % de plus de personnes que la garantie. Si aucune garantie n'est donnée à l'hôtel, le nombre de personnes prévues deviendra cette garantie et sera le nombre de personnes qui vous sera facturé.

Les prix des menus sont sujets à changement, mais sont toutefois garantis pour une période de 90 jours à partir du

Bon appétit!

TABLE DES MATIÈRES

1	Les petits déjeuners
	Le continental
	L'américain
	Le brunch
2-3	Les déjeuners
2	Les potages, chauds et froids
	Les plats de résistance : Les viandes, poissons et fruits de mer
	Tout en fraîcheur
	Les desserts
3	Le buffet léger
4-10	Les dîners
4	Les entrées
	Les potages, chauds et froids
	Les plats de résistance
	Les desserts
5	Les buffets
6	Les hors-d'œuvre
7	Les sandwiches
8	Les boissons
9	La carte des vins
10	Les pauses-café
	Les forfaits pause-café

LES PETITS DÉJEUNERS

Le Continental

Buffet (minimum 25 personnes)

Jus d'orange rafraîchi
Croissants, danoises, muffins ou
chocolatines (Choix de 2)
Salade de fruits frais
Céréales assorties
Confitures, marmelade, beurre
Café ou thé
10,50 \$

L'Américain

À l'assiette

Jus d'orange rafraîchi
Œufs brouillés, Bénédicte ou Florentine
Bacon ou saucisses
Pommes de terre rissolées
Merveilles du Boulanger
Confitures, marmelade, beurre
Café ou thé
13,50 \$

Le buffet

(Minimum 50 personnes)

Jus de fruits rafraîchis assortis
Sections de fruits frais (en saison)
Compote de fruits
Céréales assorties
Croque Nature
Yaourts nature ou aux fruits
Œufs brouillés ou Bénédicte
Pommes de terre rissolées
Bacon et saucisses
Fromages assortis
Cretons
Croissants, danoises, muffins, chocolatines
Confitures, marmelade, beurre
Café ou thé
15,50 \$

Le brunch

(Minimum de 50 personnes)

Jus de fruits rafraîchis
Sections de fruits frais tranchés
Céréales assorties
Charcuteries, pâtés maison et viandes froides
Salade de champignons
Salade de légumes marinés
Mesclun
Salade de crevettes et poulet
Variété de vinaigrettes

**

Émincé de volaille à la moutarde de Meaux
ou
Gratin de poisson et fruits de mer Nantua
ou
Rôti de bœuf au jus
Riz pilaf
Œuf poché, Florentine ou oeufs brouillés
Fèves au lard
Bacon et saucisses
Pommes de terre rissolées
Fromages assortis

* *

Tartes assorties
Gâteau au chocolat moka
Mousses aux fraises et chocolat
Salade de fruits frais
Croissants, danoises, chocolatines
Crêpes au sirop d'érable
Confitures, marmelade et beurre
Café ou thé

Choix de 1 plat : 21,95 \$

Choix de 2 plats: Extra de 4 \$

Choix de 3 plats: Extra de 6 \$

LES DÉJEUNERS

Les potages

Chauds

Potage Mulligatawny (Légumes au cari)
Velouté d'asperges
Potage Crécy
Crème de champignons
Crème de brocoli
Soupe aux pois canadienne
Crème de tomate au basilic
Consommé clair jardinier
Crème de chou-fleur
Chaudrée de palourdes (*Supplément. 3 \$*)
Bisque de citrouille au poivre de Cayenne
et chair de crabe (*Supplément. 3 \$*)

Froids

Soupe de concombre glacée à la menthe
Gaspacho (*Supplément 2 \$*)
Vichyssoise (*Supplément 2 \$*)

Les plats de résistance

Les viandes, poissons et fruits de mer

Filet de sole farci aux petits légumes	18,50 \$
Filet de sole Meunière	18,50 \$
Vol-au-vent de fruits de mer, sauce Newburg	18,50 \$
Feuilleté de volaille et crevettes	18,50 \$
Médallions de dindonneau à la Provençale	18,50 \$
Brochette de poulet	18,50 \$
Escalope de volaille au fondu de tomates	18,50 \$
Émincé de volaille à la moutarde de Meaux	18,50 \$
Rôti de porc à la Bourgeoise	18,50 \$
Rôti de veau aux petits légumes	19,50 \$
Médallion de saumon aux poireaux et beurre blanc	19,50 \$
Médallions de porc, sauce à la moutarde ou au poivre vert	22,50 \$
Entrecôte grillée	24,00 \$
Filet mignon grillé avec, au choix, sauce Béarnaise, Marchand de vin, échalotes ou Forestière	26,00 \$
Brochette de filet mignon grillée	26,00 \$
Contrefilet de bœuf, sauce Béarnaise	27,00 \$

Tour en fraîcheur

Assiette végétarienne	17,50 \$
Salade de crevettes et poulet	17,50 \$
Escalope de saumon en Bellevue	18,50 \$

Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison, riz ou pommes de terre, au choix

Les desserts

Pâtisseries françaises, variété de gâteaux, tartes maison, salade de fruits frais

LES DÉJEUNERS (suite)

Le buffet léger

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 sandwiches
(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 \$*)

Dessert du jour et salade de fruits

Café, thé, tisane (*ou boisson gazeuse*)

16,50 \$

LES DÎNERS

Les entrées

Coquetel de crevettes, sauce du Manoir
Salade mesclun, vinaigrette au vin rouge
Pâté de foie et légumes confits
Terrine de gibiers
Terrine de caribou et pommes avec salade verte (*Supplément 2 \$*)
Saumon fumé du Québec avec raifort et citron (*Supplément 3,50 \$*)
Cœurs d'artichauts et asperges vertes avec vinaigrette maison (*Supplément 3 \$*)
Rillettes de saumon (*Supplément 3 \$*)
Mousse de foie gras de canard en gelée de Porto (*Supplément 7,50 \$*)

Les potages

Chauds

Potage aux légumes et cari
Velouté d'asperges
Potage Crécy
Crème de champignons
Velouté de brocoli
Crème de tomate au basilic
Crème de chou-fleur
Chaudrée de palourdes (*supplément 3 \$*)
Bisque de citrouille au poivre de Cayenne et chair de crabe (*Supplément 3 \$*)

Froids

Soupe de concombre glacée à la menthe
Gaspacho (*Supplément 2 \$*)
Vichyssoise (*Supplément 2 \$*)

Les plats de résistance

Les viandes, poissons et fruits de mer

Gigot d'agneau rôti aux herbes fraîches	30,00 \$
Filet de tilapia grillé, beurre au citron	30,00 \$
Suprême de volaille et son blanc de poireaux	28,00 \$
Entrecôte au poivre vert	32,00 \$
Filet de sole aux crevettes, sauce aux fines herbes	28,00 \$
Filet de saumon Moutardine	29,00 \$
Filet de boeuf grillé, sauce forestière	32,00 \$
Côte de bœuf rôti au jus	30,00 \$
Médallions de veau aux morilles	32,00 \$
Suprême de pintade au chou braisé	33,00 \$
Suprême de faisan aux canneberges	35,00 \$
Filet de bœuf Wellington	35,00 \$
Noix de bison rôtie, sauce poivrade	44,00 \$

Les desserts

Gâteau au chocolat
Gâteau au fromage
Gâteau Opéra
Gâteau aux fraises et yogourt
Gâteau Framboisier
Omelette norvégienne (*supplément 2 \$*)
Sabayon de fruits frais (*Supplément 5 \$*)

LES DÎNERS

Le buffet

(Minimum de 50 personnes)

Céleri et olives
Pointes d'asperges
Hareng mariné
Thon vinaigrette
Fruits de mer Neptune
Poitrine de dinde tranchée
Jambon froid tranché
Pâté maison et charcuteries

**

Salade de poulet
Salade de crevettes
Salade de riz suédoise
Salade de légumes (Zucchini et tomates)
Salade de chou
Salade de pommes de terre
Salade de haricots verts

**

Émincé de volaille à la moutarde de Meaux
ou

Escalope de saumon aux poireaux et beurre
blanc à la ciboulette

ou

Rôti de bœuf au jus

Légumes de saison
Pommes de terre ou riz pilaf

**

Mousses assorties
Tarte aux fruits
Gâteau au chocolat
Gâteau au fromage
Gâteau moka
Pâtisseries françaises
Tartes maison
Salade de fruits frais

**

Petit pain et beurre
Café ou thé

Choix de 1 plat : 31,50 \$

Choix de 2 plats : 35,00 \$

Choix de 3 plats : 38,00 \$

LES DÎNERS

Les hors-d'œuvre froids

Réguliers

Caviar Romanoff
Saumon fumé
Crevettes de Matane sur toast
Salami italien
Mousse de pâté de foie
Jambon et fromage
Fromage aux herbes

19,00 \$ la douzaine

DeLuxe

Tartare de saumon et câpres
Roulade de saumon fumé, sauce raifort
Jambon de parme et boules de melon
Médaille de foie gras
Brochette de fruits frais
Bœuf tartare
Crabe des neiges et tomates miniatures
Médaille de canard à l'orange
Truite fumée

25,00 \$ la douzaine

Les hors-d'œuvre chauds

Réguliers

Escargots et bacon
Croquette de poulet
Fondue parmesan
Boulette de viande, sauce marchand de vin
Bouchée de champignons à la crème
Feuilleté de petites saucisses de Francfort
Quiche Florentine
Mini pizza
Mini pâté à la viande

19,00 \$ la douzaine

DeLuxe

Mini pizza aux champignons Shiitaké
Bouchée au poireau et fromage de chèvre
Samosa végétarien
Feuilleté de ris de veau
Pincés de crabe à l'ail
Brochette de pétoncles à l'aneth
Crevettes panées
Brochette de bœuf Teriyaki
Homard Newburg aux champignons
Mini croissant aux épinards et fromage

25,00 \$ la douzaine

LES DÎNERS

Les sandwiches

(Minimum une douzaine par garniture)

À votre choix : pain blanc ou blé, baguette, croissant.

Choix de garnitures:

Salade aux œufs	4,00 \$
Salade de thon	4,00 \$
Salade de poulet	5,00 \$
Salade de crevettes	5,75 \$
Jambon et Brie	5,75 \$
Rosbif et fromage Suisse	6,00 \$
Bagel au saumon fumé et fromage à la crème	6,00 \$

Les sandwiches à la suédoise

(Minimum une douzaine par garniture)

Choix de garnitures:

Pain grillé au suprême de poulet, asperges et mayonnaise	6,00 \$
Pain de seigle au filet de porc et cornichons	6,00 \$
Saumon fumé aux câpres et olives sur bagel	7,00 \$
Baguette de jambon de parme et melon	7,00 \$
Bruschetta et olives sur pain grillé	6,00 \$

Les divers

Miroir de charcuteries ou viandes froides ou pâtés <i>(Minimum de 10 personnes)</i>	5,00 \$ par pers. (60 g)
Pyramide de crevettes <i>(Minimum de cinq douzaines)</i>	25,00 \$ la douzaine
Miroir de fromages assortis avec biscuits Carr's et noix mélangées <i>(Minimum de 10 personnes)</i>	7,50 \$ par personne (90 g)
Arachides	9,50 \$ le panier
Croustilles, bretzels	9,50 \$ le panier
Crudités et trempette	3,50 \$ par personne

LES BOISSONS

Le bar ouvert

(Minimum 50 personnes)

	Régulier
Dry Gin	5,25 \$
Rye	5,25 \$
Scotch	5,25 \$
Rhum	5,25 \$
Vodka	5,25 \$
Amaretto	5,50 \$
Drambuie	6,50 \$
Grand Marnier	6,50 \$
Tia Maria	5,50 \$
Cognac V.S.	6,00 \$
Bières domestiques	5,00 \$
Bières importées	6,25 \$
Boissons gazeuses	3,00 \$
Perrier	3,50 \$
Vin maison au verre, rouge ou blanc	5,00 \$
Kir régulier	6,00 \$
Kir Royal	7,00 \$
Punch alcoolisé	5,25 \$
Punch non alcoolisé	4,00 \$
Bloody Mary, Bloody César	6,50 \$
Taylor Fladgate, L.B.V.	45,00 \$
Taylor Fladgate, Tawny – 10 ans	65,00 \$
Taylor Fladgate, Tawny – 20 ans	105,00 \$

Le bar payant

Bloody Mary, Bloody César	7,25 \$
Dry Gin	6,00 \$
Scotch	6,00 \$
Rhum	6,00 \$
Vodka	6,00 \$
Tequila	6,00 \$
Cinzano, rouge ou blanc	6,00 \$
Crème de menthe	6,00 \$
Grand Marnier	7,25 \$
Bailey's	6,00 \$
Sambucca	6,00 \$
Tia Maria	6,00 \$
Amaretto	6,00 \$
Cognac V.S.	6,25 \$
Bières domestiques	5,75 \$
Bières importées	6,75 \$
Boissons gazeuses	3,50 \$
Eau minérale	4,00 \$
Porto au verre : L.B.V.	7,25 \$
Vin maison au verre, rouge ou blanc	5,75 \$

Tous les prix mentionnés ci-dessus incluent les taxes applicables. Les frais de service sont en sus (15 %). L'hôtel fournira gratuitement le barman en autant que les ventes soient d'au moins 250,00 \$ avant taxes. Si ce n'est pas le cas, l'hôtel facturera 60,00 \$ pour les frais de barman (3 heures).

Tous les prix mentionnés ci-dessus n'incluent pas les taxes applicables ni les frais de service (15 %).

L'hôtel fournira gratuitement le barman, les boissons d'accompagnement et garnitures en autant que les ventes soient d'au moins 250,00 \$ avant taxes. Si ce n'est pas le cas, l'hôtel facturera 60,00 \$ pour les frais de barman (3 heures).

LA CARTE DES VINS

Les blancs

Marquis de Chasse , France	27,00 \$
Inniskillin, Péninsule du Niagara, Canada	32,00 \$
Laroche, Sauvignon Blanc, France	33,00 \$
Woodbridge, Pinot Griggio, Californie	34,00 \$
Masi, Bianco Del Veneto, Italie	35,00 \$
Mouton Cadet, France	36,00 \$
Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, France	44,00 \$

Les rouges

Marquis de Chasse, France	27,00 \$
Inniskillin, Péninsule du Niagara, Cabernet Franc, Canada	32,00 \$
Laroche, Pinot Noir, France	32,00 \$
Castillo de Almansa, Reserva, Espagne	32,00 \$
Cabernet Sauvignon, Woodbridge, Californie	34,00 \$
Mouton Cadet, France	36,00 \$
Masi, Rosso Del Veronese, Italie	37,00 \$
E Minor, Shiraz, Australie	38,00 \$
Beaujolais Village, Georges DuBoeuf, France	40,00 \$

Les rosés

Masi, Modello, Italie	35,00 \$
Château Bellevue La Forêt, France	40,00 \$

Les mousseux / champagnes

Segura Viudas brut, Espagne	32,00 \$
Château Moncoutour, France	53,00 \$
Laurent Perrier, France	115,00 \$

Les Portos

Taylor Fladgate, L.B.V.	44,00 \$
Taylor Fladgate, Tawny – 10 ans	60,00 \$
Taylor Fladgate, Tawny – 20 ans	90,00 \$

Les vins maison

1 litre, rouge ou blanc	25,00 \$
-------------------------	----------

Taxes et service en sus

N.B. Cette liste de vins est seulement à titre indicatif et selon la disponibilité des produits à la Société des alcools du Québec

LES PAUSES-CAFÉ

Par personne

Café, thé, tisane et jus	3,50 \$
Café, thé, tisane et boisson gazeuse	4,00 \$
Café, thé, tisane, jus et boisson gazeuse	4,50 \$
Café, thé, tisane, jus et muffin	6,00 \$
Biscuits maison variés (2 / personne)	3,00 \$
Pâtisseries miniatures (2 / personne)	4,50 \$
Fruits frais entiers	2,75 \$
Fruits frais tranchés	4,00 \$
Brochette de fruits frais	4,50 \$

À l'unité

Café, thé, tisane	2,75 \$
Litre de jus	18,00 \$
Boisson gazeuse (340 ml)	3,00 \$
Eau minérale	3,50 \$
Croissant, danoise, chocolatine, muffin	3,00 \$
Yaourts assortis	2,75 \$

Tous les prix mentionnés ci-dessus n'incluent pas les taxes applicables, ni les frais de service (15 %).

LES FORFAITS PAUSES-CAFÉ

Pause santé

Fruits frais tranchés de saison
Jus de fruits assortis
Pain aux bananes
Café décaféiné, tisane ou eau minérale
10,00 \$ par personne

Pause glacée

Gâteau à la crème glacée
Sorbet aux fruits
Sandwich à la crème glacée
Café glacé, thé glacé ou eau minérale
15,00 \$ par personne

Pause gourmande

Gâteau au moka et au chocolat
Beignets aux pommes, sauce vanille
Crème brûlée
Biscuits au chocolat
Café, thé ou lait
13,00 \$ par personne

Tous les prix mentionnés ci-dessus n'incluent pas les taxes applicables, ni les frais de service (15 %).