



# Sélection de dîners



HÔTEL  
MANOIR VICTORIA  
★★★★  
VIEUX-QUÉBEC

# Dîner style bistro (Menu 3 services)

Potage du jour et sa garniture ou salade du moment (inclus dans les choix faits à l'avance)

Soupe à l'oignon en cappuccino, croûton avec fromage Hercule de Charlevoix (Extra 5 \$)

## **Vous pouvez remplacer le potage par une entrée au menu de base pour un supplément**

Carpaccio de saumon sauce vierge de saison, émulsion aux herbes (Extra 6 \$)

Terrine de gibier maison, marinade de saison et confit d'oignons (Extra 6 \$)

Crevettes de Matane, rémoulade de céleri-rave et pommes (Extra 9 \$)

Pavé de saumon fumé torréfié, crème aigrette aux baies de genièvre (Extra 11 \$)

Tataki de cerf au sirop de bouleau et riz sauvage soufflé (Extra 11 \$)

Foie gras de la ferme le Canard Goulu, brioche maison (Extra 16 \$)

Flanc de porc laqué au sirop d'érable, légumes racines en purée et rôtis (Extra 9 \$)

Accras de crevettes nordiques, émulsion à l'huile de caméline (Extra 9 \$)

Raviole de champignons et cheddar vieilli (Extra 11 \$)

Pétoncle saisi, condiment de canneberges et poireaux (Extra 13 \$)

Plat de saumon du bistro

Volaille du bistro

Pavé de bœuf braisé, polenta aux légumes racine et jus au vin rouge

Croquette de lentilles béluga, crème de sarrasin, céleri-rave et pommes rôties (végétalien et hypoallergène)

Morue de l'Atlantique, fondue de poireaux et sauce vierge aux petits fruits fumés

Joue du bistro (Extra 6 \$)

Boudin aux 5 épices boréales et purée de pommes de terre à l'ancienne (Extra 4 \$)

Parmentier de cuisse de canard, gratin à l'armoise (Extra 4 \$)

Flétan de l'Atlantique, écrasé de pommes de terre aux algues et champignons King confits (Extra 10 \$)

Gigue de cerf poêlé, betteraves fondantes, sauce au madère de cassis (Extra 12 \$)

Tarte au sucre

Création chocolatée du moment

Assiette dégustation de pâtisseries boréales (Extra 2 \$)

Café ou thé

**41 \$ / personne, plus taxes  
Des frais de 15% de service  
Menu sujet à changement selon arrivage**

- **30 personnes ou moins** : Un choix d'entrée fait à l'avance, 3 choix de menus principaux incluant un plat végétarien du Bistro, un dessert unique pour tous.
  - **Entre 30 et 55 personnes** : Un choix d'entrée fait à l'avance, 2 choix de menus principaux, un dessert unique pour tous.
  - **55 personnes et plus** : Un choix unique pour tout le groupe. Si 2 choix, le nombre de personnes par plat est requis. \*
- \* L'organisateur doit confirmer au moins 7 jours à l'avance le choix du menu et/ou le nombre de personnes par plat si applicable.

# Menu 4 services

Carpaccio de saumon, sauce vierge de saison aux herbes

Terrine de gibier maison, marinade de saison et confit d'oignons

Crevettes de Matane, rémoulade de céleri-rave et pommes (Extra 3 \$)

Pavé de saumon fumé torréfié, crème aigrette aux baies de genièvre (Extra 5 \$)

Tataki de cerf au sirop de bouleau et riz sauvage soufflé (Extra 11 \$)

Foie gras de la ferme le Canard Goulu, brioche maison (Extra 10 \$)

Flanc de porc laqué au sirop d'érable, légumes racine en purée et rôtis (Extra 3 \$)

Accras de crevettes nordiques, émulsion à l'huile de caméline (Extra 3 \$)

Raviole de champignons et cheddar vieilli (Extra 5 \$)

Pétoncle saisi, condiment de canneberges et poireaux (Extra 7 \$)

---

Potage du jour ou salade

Soupe à l'oignon en Cappuccino, croûton et fromage Hercule de Charlevoix (Extra 5 \$)

---

Plat de saumon du bistro

Volaille du bistro

Pavé de bœuf braisé, polenta aux légumes racine et jus au vin rouge

Croquette de lentilles béluga, crème de sarrasin, céleri-rave et pommes rôties (Végétalien et hypoallergène)

Morue de l'Atlantique, fondue de poireaux et sauce vierge aux petits fruits fumés

Joue du bistro (Extra 6 \$)

Boudin aux 5 épices boréales et purée de pommes de terre à l'ancienne (Extra 4 \$)

Parmentier de cuisse de canard, gratin à l'armoise (Extra 4 \$)

Flétan de l'Atlantique, écrasé de pommes de terre aux algues et champignons King confits (Extra 10 \$)

Gigue de cerf poêlé, betteraves fondantes, sauce au madère de cassis (Extra 12 \$)

---

Tarte au sucre

Création chocolatée du moment

Assiette dégustation de pâtisseries boréales (Extra 2 \$)

---

Café ou thé

**49 \$ / personne, plus taxes**  
**Des frais de 15% de service**  
**Menu sujet à changement selon arrivage**

- **30 personnes ou moins** : Un choix d'entrée fait à l'avance, 3 choix de menus principaux incluant un plat végétarien du Bistro, un dessert unique pour tous.
  - **Entre 30 et 55 personnes** : Un choix d'entrée fait à l'avance, 2 choix de menus principaux, un dessert unique pour tous.
  - **55 personnes et plus** : Un choix unique pour tout le groupe. Si 2 choix, le nombre de personnes par plat est requis. \*
- \* L'organisateur doit confirmer au moins 7 jours à l'avance le choix du menu et/ou le nombre de personnes par plat si applicable.

# Menu 5 services

Carpaccio de saumon, sauce vierge de saison, émulsion aux herbes

Terrine de gibier maison, marinade de saison et confit d'oignons

Crevettes de Matane, rémoulade de céleri-rave et pommes

Pavé de saumon fumé torréfié, crème aigrette aux baies de genièvre **(Extra 2 \$)**

Tataki de cerf au sirop de bouleau et riz sauvage soufflé **(Extra 2 \$)**

Foie gras de la ferme le Canard Goulu, brioche maison **(Extra 7 \$)**

---

Potage du jour ou salade

Soupe à l'oignon en Cappuccino, croûton et fromage Hercule de Charlevoix **(Extra 2 \$)**

---

Flanc de porc laqué au sirop d'érable, légumes racine en purée et rôtis

Accras de crevettes nordiques, émulsion à l'huile de caméline

Raviole de champignons et cheddar vieilli **(Extra 2 \$)**

Pétoncle saisi, condiment de canneberges et poireaux **(Extra 4 \$)**

---

Plat de saumon du bistro

Volaille du bistro

Pavé de bœuf braisé, polenta aux légumes racine et jus au vin rouge

Croquette de lentilles béluga, crème de sarrasin, céleri-rave et pommes rôties **(Végétalien et hypoallergène)**

Morue de l'Atlantique, fondue de poireaux et sauce vierge aux petits fruits fumés

Boudin aux 5 épices boréales et purée de pommes de terre à l'ancienne

Parmentier de cuisse de canard, gratin de céleri à l'armoise

Joue du bistro **(Extra 1 \$)**

Flétan de l'Atlantique, écrasé de pommes de terre aux algues et champignons King confits **(Extra 6 \$)**

Gigot de cerf poêlé, betteraves fondantes, sauce au madère de cassis **(Extra 8 \$)**

---

Tarte au sucre

Création chocolatée du moment

Assiette dégustation de pâtisseries boréales **(Extra 2 \$)**

---

Café ou thé

**59 \$ / personne, plus taxes**  
**Des frais de 15% de service**  
**Menu sujet à changement selon arrivage**

- **30 personnes ou moins** : Un choix d'entrée fait à l'avance, 3 choix de menus principaux incluant un plat végétarien du Bistro, un dessert unique pour tous.
- **Entre 30 et 55 personnes** : Un choix d'entrée fait à l'avance, 2 choix de menus principaux, un dessert unique pour tous.
- **55 personnes et plus** : Un choix unique pour tout le groupe. Si 2 choix, le nombre de personnes par plat est requis. \*

\* L'organisateur doit confirmer au moins 7 jours à l'avance le choix du menu et/ou le nombre de personnes par plat si applicable.



## Menu buffet

(GROUPES / 30+ PERSONNES)

- Charcuteries fines maison et condiments
- Deux salades composées deluxe
- Salade verte
- Bar à condiments : Champignons en aigrette, mélange de noix et baies sauvages séchées, cornichons maison, oignons au vinaigre, croûtons de pain baguette **(extra 2 \$)**
- Potage
- **Sélection de trois plats principaux**  
*(faites votre sélection à droite)*
- Fromages fins du Québec
- Deux desserts
- Salade de fruits
- Café, thé ou tisane

**47 \$ / personne**, plus taxes et service

## Plats principaux

(SERVIS AVEC UN FÉCULENT RIZ, PÂTES OU POMMES DE TERRE ET LE LÉGUME ACCOMPAGNEMENT DU JOUR)

- Mijoté de poulet à la moutarde, duo de céleri aux herbes
- Joue de porc confite au vin rouge, champignons, oignons glacés et lardons
- Filet d'épaule de bœuf saisi, sauce bordelaise, panais caramélisés aux échalotes
- Parmentier de saumon aux crevettes nordiques embeurré de chou vert aux graines de tournesol
- Morue du Groenland en croûte de champignons et fleur d'ail, émincé de légumes croquants juste saisis

## Extras

- Pavé de turbot rôti, gratin céleri-rave **(5 \$)**
- Saumon poêlé, sauce vierge boréale aux baies sauvages, tombée de fenouil aux betteraves **(5 \$)**
- Ragoût de canard confit et topinambour aux échalotes confites **(5 \$)**
- Macreuse de bœuf Angus, chou rouge confit et fumé, beurre à l'échalote **(6 \$)**

## Plats végétariens

- Risotto d'orge aux champignons et petits légumes
- Plat végétarien du moment

