



Menu

2016-2017



BUFFET FROID

(Minimum de 10 personnes)

BUFFET CONTINENTAL 11.00\$/personne*

Incluant:

Plateau de fruits frais

Plateau de fromage du Québec en cubes

Yogourt

trois sélections matinales au choix:

Mini croissant, Mini chocolatine, Mini muffin maison

Pain aux bananes, Pain citron pavot

Brioche à la cannelle

Jus de fruit

BUFFET CONTINENTAL PLUS 20,00\$/personne*

Incluant:

Plateaux de fruits frais

Panier de viennoiseries «pure beurre», confiture maison

Bagel frais Maguire au saumon fumé

Plateaux de fromages fins et terrines

Yogourt grec et granola maison

Jus d'orange frais pressé

*Café filtre, thé ou infusion **1,95\$/tasse**, frais de récupération du matériel **15\$**

Inclus : ustensiles et assiettes recyclables

Vaisselle de porcelaine **4\$/personne**

Les frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais additionnels peuvent être appliqués



Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BUFFET CHAUD

(Minimum de 25 personnes)

BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE 18,00\$/personne

Jus d'orange frais pressé
Plateaux de fruits frais
Fromages du Québec en cubes
Œufs brouillés aux herbes fraîches
Bacon, jambon forêt noire et saucisses de veau
Pommes de terre risolées aux fines herbes
Panier de viennoiseries «pure beurre»
Variétés de confitures maison
Café filtre, thé ou infusion

BUFFET DÉJEUNER PRESTIGE PLUS 25,00\$/personne

Jus d'orange frais pressé
Plateaux de fruits frais
Œufs brouillés aux herbes fraîches
Bacon, jambon forêt noire et saucisses de veau
Pommes de terre risolées aux fines herbes
Panier de viennoiseries «pure beurre»
Variétés de confitures maison
Bagel frais Maguire au saumon fumé
Plateaux de fromages fins et terrines
Yogourt grec et crumble maison
Café filtre, thé ou infusion

OPTIONS:

Station café expresso, latté ou cappucino **2,75\$/tasse**, frais de main d'oeuvre de **25\$/heure minimum 4 heures**

Station avec Chef : Œuf au plat et omelette **8,00\$/personne**

Station smoothies aux fruits de saison **6,00\$/personne**

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage : **80\$**

Les frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais de main d'oeuvre de **25\$/heure minimum 4 heures seront appliqués**

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus



TRAITEUR



EVOLUTION

BUFFET

BUFFET FROID DÎNER
(Minimum 10 personnes)

Assiette de crudité et trempettes maison
Plateau de fromage du Québec (suisse, cheddar et brie)

Choix de sandwiches (2):

- Baguette d'émincé de bœuf, tombée d'oignons et champignons, cheddar fort et mayonnaise béarnaise
- Croissant de porcetta, cheddar fort, roquette, mayonnaise au pesto de tomates séchées
- Wrap au poulet aux herbes et légumes grillés, mayonnaise au pesto
- Sandwich ouverte de saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges et aneth fraîche
- Baguette de rôti de boeuf, brie, oignons caramélisés et moutarde à l'ancienne
- Croissant au jambon forêt noir, fromage suisse et mayonnaise cajun
- Baguette italienne au proscuitto, bocconcini, poivrons grillés, roquette et pesto de baïlic
- Wrap asiatique au poulet, mayonnaise au curry et à la coriandre, fromage suisse

Choix de salade(2) :

- Salade de légumineuses
- Salade de tomates et feta aux herbes fraîches
- Orzo à la grecque
- César, vinaigrette maison
- Bébé épinards aux mandarines et cachou à la thaïlandaise
- Haricots verts, chèvre et amandes grillées
- Semoule aux amandes, raisins et abricots séchés

Suppléments :

Plateau de terrines **+2,00\$**

Assiette de saumon fumé **+3,00\$**

Desserts

Assortiment de desserts

16,95\$/personne

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BUFFET GASTRONOMIQUE

(Minimum de 10 personnes)

Plateau de terrine et rillettes
Salade de deux cœurs au pesto de tomates séchées
Salade de tomates et feta aux herbes fraîches
Antipasto (prosciutto, olives mixtes, poivrons grillés, salami)
Assiette de fromages fins du terroir

Sandwiches

Mini bagel au saumon fumé
Sandwich roulé au roastbeef, moutarde de meaux et brie
Mini kaiser au poulet pesto et fromage de chèvre

Desserts

Plateau de desserts variés
Salade de fruits

23,95\$/personne

***Conditions de vente :**

20 personnes minimum par formule et option choisies.
Inclus : ustensiles et assiettes recyclables

Options disponibles :

Vaisselle en porcelaine : **4\$/personne**
Café filtre, thé ou infusion **1,95\$/tasse, frais de récupération du matériel 15\$**
Station café expresso, latté ou cappucino **2,75\$/tasse, frais de main d'œuvre de 25\$/heure minimum 4 heures**

Les frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins
15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres
1\$ par kilomètre excédentaire

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BUFET CHAUD

(Minimum 25 personnes)

Crudités et trempette maison

Plateau de terrine et rillettes

Deux salades composées du moment

Salade vertes et condiments

*Antipasto (prosciutto, olives mixtes, poivrons grillés, salami)

*Assiette de fromages fins du terroir

VIANDE

Ballotine de volaille farcie au canard, pommes et canneberges, sauce au Porto

Coq au vin aux lardons et aux oignons perlés

Mijoté de veau aux champignons sauvages et à l'estragon

Filet de porc aux pommes et aux oignons caramélisés, sauce au Calvados

POISSON

Filet de truite, tombée d'échalote française et moutarde de Meaux

Filet de saumon en croûte d'épices cajun, chutney à l'ananas

Filet d'aiglefin, sauce hollandaise à l'aneth

Sauté de crevettes à l'asiatique

Paëlla aux fruits de mer safranée

VÉGÉTARIEN

Polenta grillée, tombée de champignons, gratin de brie et brushetta

Gâteau de fromage de chèvre, caramel de tomates poivrées et pignons de pin

Carré aux courgettes

Ravioli farci aux épinards, tombés d'épinards, sauce rosée

Servi avec une sélection de légumes du marché et de féculents

DESSERTS

Assortiments de desserts

Salade de fruits

Options

Ajouter un potage du moment +4\$

Ajouter une variété de salade composée+ 3\$

	Midi	Soir*
2 choix de plat principaux	32,50\$	36,50\$
3 choix de plats principaux	38,00\$	42,50\$

Pour les groupes en bas du minimum requis, des frais de main d'œuvre de **25\$/heure** minimum 4 heures seront appliqués

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage : **80\$** Frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BOÎTE REPAS

BOÎTE REPAS DÉJEUNER

FORMULE TRADITIONNELLE 11.00\$/personne

Incluant trois sélections matinales au choix, fruits frais de saison, fromage du Québec en cube, yogourt, jus de fruit

Sélections:

- Mini croissant
- Mini chocolatine
- Mini muffin maison
- Pain aux bananes
- Pain citron pavot
- Brioche à la canelle

FORMULE GOURMANDE 13,00\$/personne

Croissant garni de jambon, œuf et fromage suisse

Salade de fruits frais

Jus individuel

Yogourt

FORMULE LA CAMPAGNARDE 15,00\$/personne

Mini-croissant

Pain baguette

Fromage fins

Terrine

Fruits frais

Beurre et confiture

Jus individuel

Conditions de vente :

10 personnes minimum par formule et option choisies

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus



MIDI/SOIR

BOÎTE REPAS DE LUXE

Inclut une salade composée, une sélection de plat principal froid, un choix de dessert et un breuvage

SALADES D'ACCOMPAGNEMENTS

(1 choix)

Betterave rouge, fromage de chèvre et basilic frais

Salade de fusilli au pesto

Waldorf aux raisins de Corinthe

Séchwanaise croquante

Cœurs d'artichaut et palmier au pesto de tomates séchées

SÉLECTION DE VIANDES

Filet de porc au vinaigre balsamique et parmesan

16,95\$

Longe d'agneau et confiture de tomate au poivre noir

19,95\$

Suprême de poulet aux poivrons rôtis, chèvre et basilic

16,95\$

Tartare de bœuf

18,95\$

Tataki de suprême de canard mariné au balsamique et soya

18,95\$

SÉLECTION DE POISSONS

Tataki de saumon en croûte de sésame, sauce pad thai

17,95\$

Saumon glacé au miel et moutarde à l'ancienne

16,95\$

Tartare de saumon et guacamole

17,95\$

Tartare de saumon frais et fumé au gingembre

17,95\$

DESSERT

Dessert du jour

Conditions de vente :

10 personnes minimum par formule et option choisies



Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BOÎTES RÉGULIÈRES 13,95\$

Inclut une salade composée, un choix de sandwich, un choix de dessert et un breuvage

SÉLECTION DE SALADES

Salade de légumineuses

Orzo à la grecque

Bébé épinards aux mandarines et cachou à la thaïlandaise

Semoule aux amandes, raisins et abricots séchés

Salade de tomates et feta aux herbes fraîches

César, vinaigrette maison

Haricots verts, chèvre et amandes grillées

SANDWICH

Baguette d'émincé de bœuf, tombée d'oignons et champignons, cheddar fort et mayonnaise béarnaise

Croissant de porcetta, cheddar fort, roquette, mayonnaise au pesto de tomates séchées

Wrap au poulet aux herbes et légumes grillés, mayonnaise au pesto

Sandwich ouverte de saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges et aneth fraîche

Baguette de rôti de boeuf, brie, oignons caramélisés et moutarde à l'ancienne

Croissant au jambon forêt noir, fromage suisse et mayonnaise cajun

Baguette italienne au prosciutto, bocconcini, poivrons grillés, roquette et pesto de baïlic

Wrap asiatique au poulet, mayonnaise au curry et à la coriandre, fromage suisse

DESSERT

Dessert du jour

Conditions de vente :

10 personnes minimum par formule et option choisies

Frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





BANQUET À L'ASSIETTE

ENTRÉES

Salade César, chips de prosciutto, croûton de pain de seigle, copeaux de parmesan

Carpaccio de betteraves et bocconcini, caramel de balsamique et roquette

Tian de légumes et doré-mi grillé, Roquette et caramel balsamique +3\$

Rillettes de porc confit aux abricots et aux amandes, Oignons confits au cassis, croûton de pain aux canneberges et à l'orange +4\$

Crabe cake, coulis de poivrons grillés parfumé à l'orange et chipotle +8\$

Assiette de saumon fumé Grizzly, oignons marinés, câpres et huile d'olive +6\$

Salade niçoise +8\$

Haricot, pommes de terre parisienne, oignons rouges, poivrons rouges, olives kalamata, oeuf de caille et tataki de thon rouge en croûte d'épices cajun

Feuilleté de canard confit, champignons, feta et basilic frais, mesclun aux légumes croquants et huile aux herbes +6\$

Carpaccio de bœuf, mayonnaise aux olives, copeaux de parmesan et roquette +8\$

Trilogie de saumon : gravlax, tartare et fumé +6\$

POTAGE

Potage du moment

Cheddar fort, croûtons et huile aux herbes

Crème de champignons +4\$

Canard confit et huile de truffe

Crème de courge butternut +2\$

Chorizo poêlé et curry

PLATS PRINCIPAUX

VOLAILLE

Parmentier de canard confit, purée de pommes de terre et panais, légumes de saison

Ballotine de volaille farcie au canard, pommes et canneberges, sauce au Porto, purée de pommes de terre, ratatouille et carotte tige

Poulet manchon aux lardons et aux oignons perlés, pommes de terre grelot aux herbes, légumes racines rôtis

POISSON

Filet de truite glacée au miel, tombée d'échalote française et moutarde à l'ancienne, risotto d'orge perlé aux herbes, asperges

Pavé de saumon en croûte d'épices cajun, chutney d'ananas au curry, couscous de Jérusalem et haricots verts

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





VIANDE

Ossobuco de porc confit à la gremolata, fettucine aux herbes citronnées, rapinis au prosciutto
Jarret d'agneau braisé à la confiture de tomate et fromage de chèvre, gratin dauphinois et légumes de saison +8\$

VÉGÉTARIEN

Polenta frite, tombée de champignons sauvages, gratin de brie et brushetta
Ravioli farci aux champignons sauvages, sauce rosée, tombée d'épinards, copeaux de parmesan et huile de truffe

DESSERT

Royal chocolat : biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir
Croquant au caramel : biscuit noisette, mousse chocolat lactée caramel, caramel beurre salé, glaçage chocolat au lait amande torréfiées
Tartelette au citron meringuée : pâte sucrée, crème citron, meringue
Baluchon aux pommes : pâte feuilletée, sucre et cannelle

36\$ par personne pour un trois services

43\$ par personne pour un quatre services

Politiques :

Un seul choix par service/minimum 20 personnes

Possibilité de choisir deux plats principaux (**supplément de 6\$/pers.**)

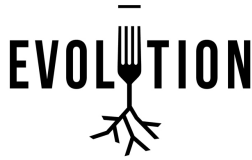
Frais de traiteur incluant transport, vaisselles et nappe mi haut-hauteur :

4\$ pour un trois services

5\$ pour un quatre services

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





RÉCEPTION

CANAPÉS

CANAPÉS DE LUXE

Froid

Ceviche de pétoncle, émulsion de fraises et poivre vert
 Tataki de thon rouge en croûte de sésame, salade de wakame
 Gravlax de bœuf à l'érable, crèmeuse au raifort au citron vert
 Rouleaux de printemps au tofu mariné et légumes croquants
 Longe d'agneau marinée aux herbes, confiture de tomate au poivre noir
 Torchon de foie gras de canard, dattes macérées à l'huile de noisette

Chaud

Beignet de homard, sauce tartare maison
 Mini burger de boeuf, oignons confits et fromage du Québec
 Crostini de boudin noir et son beurre de pomme
 Keftas d'agneau façon merguez aux pistaches, sauce tzatziki
 Ris de veau à l'érable
 Gougère aux champignons sauvages & fromage Bocké de la fromagerie Champêtre
29\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

CANAPÉS RÉGULIERS

Froid

Tartare de saumon frais et fumé au gingembre, gaufrette au sésame
 Brushetta de poivrons grillés et fromage de chèvre au basilic
 Rillettes de canard confit au feta et au basilic frais
 Verrine de veau, chutney d'ananas grillés et canneberges
 Tartare de bœuf classique
 Mini-profiterole farci au fondant de foie de volaille et oignons confits au cassis

Chaud

Crevette en habit de coco, sauce aigre-douce
 Polpette italienne
 Mini brochette de bœuf, guacamole au cumin et à la menthe fraîche
 Wonton farci au poulet sésame et légumes croquants
 Arrancini aux champignons sauvages et fromages du Québec
 Mini grilled cheese de fromage Sauvagine, bacon de sanglier
26\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

Sélection de canapés au choix du Chef concoctée selon les arrivages de la saison
24\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus



CANAPÉS DESSERT

Mini-éclair

Mini-milles feuille

Boules à l'érable

Verrine tiramisu

Verrine framboise

Boucle caramel croquant (sans gluten)

Tartelette au citron

Framboisier

Royal chocolat

Croquant framboise

Mousse 3 chocolat (sans gluten)

Macaron

30\$/douzaine, minimum de 5 douzaines

Frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Serveur en sus **25\$/heure minimum 4 heures** (1 serveur par 50 personnes)



Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





COCKTAIL DÎNATOIRE Régulier

Station froide

Jardin de légumes et hummus maison
Verrine de veau, chutney d'ananas grillés et canneberges
Cuillère de gravlax de bœuf à l'érable, crémeuse au raifort et à la lime
Torchon de foie gras de canard, compoté de pommes épicées
Suçon de saumon fumé, chèvre et citron confit
Brochette de crevette façon Bloody César
Pot de salade de légumes grillés et doré-mi

Station chaude

Mini burger de bœuf, mayonnaise à la moutarde de Meaux et oignons confit au Cassis
Mini-grilled cheese de fromage sauvagine et bacon de sanglier
Keftas d'agneau façon merguez
Mini-cocotte de wapiti à la bière noire et au thé du labrador
«Mini-cappuccino» de crème d'oignons doux, effiloché de bœuf et noisette
Arancini à la courge et au parmesan
Pétoncle poêlée au limoncello, prosciutto et basilic frais

Table sucrée

Tartelette au citron meringuée
Verrine tiramisu
Boule au caramel croquant

42\$/personne

Minimum 50 personnes



Option +5\$/pers.

Ardoise de fromages fins du Québec, pains artisanaux, gelées et marmelades maison

Frais de traiteur pour matériel, décoration et montage : **80\$**

Frais de livraison sont en sus :

10\$ pour les livraisons dans un rayon de 15 kilomètres et moins

15\$ pour les livraisons entre 16-25 kilomètres

1\$ par kilomètre excédentaire

Serveur en sus **25\$/heure minimum 4 heures** (1 serveur par 50 personnes)

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





STATIONS

(minimum 50 personnes)

*Station tartares	10,00\$
bœuf et saumon avec plusieurs sortes disponibles	
*Bar à huîtres (6)	11,00\$
Malpèque sur coquilles ouvertes sur place	
Bar à sushi(6)	14,50\$
6 variétés de sushis makis et futomakis	
*Bar à pâtes	8,00\$
choix de linguine ou de fusili avec 9 accompagnements, sauce tomate, crème ou rosée	
Stand à grignotines	5,00\$
popcorn et chips, bretzel, nachos et salsa étagée	
*Station salade à composer	7,00\$
3 choix de salade en feuilles, 6 choix de vinaigrettes et 9 accompagnements servi en pot masson	
Station charcutière	9,00\$
terrines de gibier, rillettes de canard confit, charcuteries confits, pains variés	
Station scandinave	9,50\$
gravlax, bagel au saumon fumé, crevettes cocktail	
Station fromages fins	9,00\$
6 variétés de fromages fins du Québec (120gr), marmelade et confits maison, pains variés	
Table à desserts	7,00\$
6 sortes de desserts	
Fontaine de chocolat	9,00\$
avec guimauve et brochette de fruits	
Bar à s'mores	7,00\$
biscuits graham, brûleurs, guimauve et 4 variétés de chocolat	
Table à bonbons	7,00\$
6 variétés de bonbons et jujubes	

*Main d'œuvre en sus **30\$/heure** minimum 4 heures

COMPLÉMENTS

Crudités et trempette	3,25\$/personne
Panier de croustille 180 grammes	7,00\$/panier

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





SERVICE DE BAR

Bar payant

Taxes comprises

Boisson gazeuse, eau plate, eau gazeuse	2,95\$
Bière régulière	6,75\$
Bière importée	7,75\$
Apéritif	7,75\$
Digestif	8,00\$
Alcool	7,25\$
Vin maison blanc ou rouge régulier	6,75\$
Vin maison blanc ou rouge de luxe	6,75\$

Bar ouvert

Taxes et frais d'administration 5% et pourboires 10% en sus

Boisson gazeuse, eau plate, eau gazeuse	2,50\$
Bière régulière	5,75\$
Bière importée	6,75\$
Apéritif	6,50\$
Digestif	7,50\$
Alcool	7,00\$
Alcool de luxe	8,00\$
Vin maison blanc ou rouge régulier	7,50\$
Vin maison blanc ou rouge de luxe	9,00\$

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus





CARTE DES VINS

BLANC

Woodbridge pinot griggio	35,00\$
Talus chardonnay	36,00\$
Luis Pato, Maria Gomes	37,00\$
Domaine Vincent Ricard, Touraine, sauvignon blanc	42,00\$
Azienda Agricola Cirelli, Trebbiano d'Abruzzo	45,00\$

ROUGE

Woodbridge, Zinfandel	35,00\$
Mark West, Pinot Noir	38,00\$
Château La Grange Clinet, Bordeaux	39,00\$
Robert Mondavi Cabernet Sauvignon	41,00\$
Ravenswook, Petite Syrah	43,00\$
Inniskilin, Cabernet Shiraz	45,00\$
Ruffino, Santedame Chianti Classico	46,00\$

MOUSSEUX et CHAMPAGNES

J.P. Chenet Brut mousseux blancs de blancs	38,00\$
Mumm Napa, Prestige brut	75,00\$
Mumm Napa, Brut rosé	80,00\$
Champagne Brut Charles Collin, Cote des Bars, Brut	90,00\$
Champagne rosé Charles Collin, Cote des Bars, Brut	90,00\$

Frais de service de 10%, frais d'administration de 5% et taxes applicables en sus

