



PAUSE CAFÉ

LES PAUSES GOURMANDES

LA CLASSIQUE MATINALE

Prix par personne: 10 \$

- Mini viennoiseries
- Fruits coupés
- Barre de granola maison
- Café, thé et tisane ou
- Eaux aromatisées (2 saveurs)

EN APRÈS-MIDI

Prix par personne: 12,50 \$

- Hummus du jour
- Plateau de légumes
- Pita croustillant
- Fromage cheddar
- Eaux aromatisées (2 saveurs)

STATION RAFRAÎCHISSANTE

Prix par personne: 6,50 \$

- Eaux aromatisées (2 saveurs)
- Smoothie
- Lait de soya
- Eau pétillante

LA BUVETTE

Prix par personne: 4 \$

- Café filtre
- Thé
- Tisane

CAFÉ NESPRESSO

Prix par capsule: 3,50 \$

- Groupe de 1 à 30 personnes

LES EXTRAS

LES SUCRÉS

Mini muffin	1,50
Mini viennoiseries	1,50
Panier de fruits entiers	2
Barre de granola maison	2,50
Sucre à la crème	1,50
Brownie	2
Macaron	2,25
Biscuit	2
Cake à la lime	2
Gâteau aux dattes et noix de coco	2
Biscotti	1,50
Barre granola sans gluten «Kind»	3
Pouding de chia	3,50

LES BREUVAGES

Smoothie	3,50
Eau aromatisée	1
Liqueur douce	3,50
Eau minérales gazéifiée	3,50
Eau plate	2,50
Lait de soya	4
Jus de fruits	3,50

LES SALÉS

Mélange de noix	4,50
Fougasse aux tomates et olive	3
La planche (<i>charcuteries, fromage et terrine</i>)	15
Panier de chips	3,50
Pop-corn	3,50
Plateau de légumes	4,50





BUFFET DU MATIN

LE CONTINENTAL

Prix par personne : 19 \$

- Céréales
- Granola
- Mini viennoiseries
- Muffin
- Yogourt
- Pouding de chia
- Fruits séchés
- Noix
- Fruits coupés
- Variété de pains
- Confitures et beurre de pomme RP
- Miel
- Beurre d'arachide
- Jus d'orange
- Café, thé et tisane

LE CLASSIQUE

Prix par personne : 25 \$

STATION FROIDE

- Céréales
- Granola
- Mini viennoiseries
- Muffin
- Yogourt
- Pouding de chia
- Fruits séchés
- Noix
- Fruits coupés
- Confitures et beurre de pomme RP
- Miel
- Beurre d'arachide

STATION PLATS CHAUDS

- Oeuf au choix du chef
- Viandes
*2 choix parmi les suivants:
saucisse, jambon effiloché ou bacon*
+ 2⁵⁰/pers. pour 3 choix de viandes
- Pommes de terre aux herbes
- Jus d'orange
- Café, thé et tisane

LE GRAND CLASSIQUE

Prix par personne: 29 \$

STATION FROIDE

- Céréales
- Granola
- Mini viennoiserie
- Muffin
- Yogourt
- Pouding de chia
- Fruits séchés
- Noix
- Fruits coupés
- Variété de pains
- Confitures et beurre de pomme RP
- Miel
- Beurre d'arachide

STATION PLATS CHAUDS

- Oeuf au choix du chef
- Viandes:
saucisse, jambon effiloché et bacon
- Pommes de terre aux herbes
- Pancakes aux bleuets du Québec
- Pain doré de brioche à la cannelle
- Jus d'orange
- Café, thé et tisane



BUFFET



L'EXPRESS

Prix par personne : 20 \$ Minimum de 10 personnes

Sandwichs

- 2 choix parmi notre sélection
- 3 choix pour 15 personnes et plus

Salades

- 2 choix parmi notre sélection
- 3 choix pour 20 personnes et plus

Dessert

- Assortiment de mignardises
- 3 morceaux/personne
- Café, thé et infusion

L'ENTIERE FRAÎCHEUR

Prix par personne : 25 \$ Minimum de 10 personnes

Plats de résistance froids

- 2 choix parmi notre sélection
- 3 choix pour 20 personnes et plus

Salades

- 2 choix parmi notre sélection
- 3 choix pour 20 personnes et plus

Dessert

- Assortiment de mignardises
- 3 morceaux/personne
- Café, thé et infusion

LE CHAUD DEVANT

Prix par personne : 29 \$ Minimum de 10 personnes

Plats de résistance chauds

- 1 choix parmi notre sélection
- 2 choix pour 20 personnes et plus

Accompagnement chaud

- Féculent et légumes du moment

Salades

- 1 choix parmi notre sélection
- 2 choix pour 20 personnes et plus

Dessert

- Assortiment de mignardises
- 3 morceaux/personne
- Café, thé et infusion

LES À-COTÉS

- Plateau de légumes travaillés 3
- Plateau de fromages fins québécois 6
- Plateau de charcuteries 6

LE MEILLEUR DES DEUX MONDES

Prix par personne : 32 \$ Minimum de 50 personnes

Plats de résistance froids

- 2 choix parmi notre sélection

Salades

- 2 choix parmi notre sélection
- 3 choix pour 100 personnes et plus

Plats de résistance chauds

- 2 choix parmi notre sélection

Accompagnement chaud

- Féculent et légumes du moment

Dessert

- Assortiment de mignardises
- 3 morceaux/personne
- Café, thé et infusion



SALADES

- **Betteraves**, pommes vertes et pacanes
- **Pâtes au pesto** et légumes grillés
- **Pommes de terre**, bacon et roquette
- **Orzo** aux canneberges et feta
- **Brocolis**, raisins secs et cari
- **Couscous à la menthe**, féta et amandes grillées
- **Grecque**, tomates, fromage feta, concombre et olives
- **Méditerranéenne**, légumineuses, coriandre et tomates
- **Du jardin**, légumes croquantes et vinaigrette à la moutarde

RÉSISTANCES FROIDES

- **Saisie de crevettes** aigre-douce
- **Pavé de saumon** glacé au miel et à la moutarde
- **Saumon poché** et pesto de roquette
- **Tataki de thon** à la niçoise ou aux cinq épices, vermicelle et légumes croquants
- **Saisie de bœuf** au poivre noir et champignons marinés
- **Effiloché de canard confit**, fromage de chèvre, pacanes et petits fruits ou champignons et parmesan
- **Suprême de poulet** façon César ou salsa d'agrumes à la coriandre

SANDWICHES

- **Rillettes de canard** sur pain campagnard, cheddar fort et pommes caramélisées
- **Ciabatta au poulet fumé**, fromage 1608 et bacon
- **Wrap au saumon fumé**, fromage à la crème et fenouil
- **Fougasse au rosbif**, Emmental de Charlevoix et raifort
- **Panini au jambon effiloché** et fromage brie
- **Tortillas au porc**, gouda fumé et salsa de maïs
- **Pain campagnard au végété-pâté**, poivron rôti et hummus

RÉSISTANCES CHAUDES

- **Filet de doré** à la provençale
- **Pavé de saumon**, sauce crémeuse au parmesan et câpres
- **Osso buco** au Marsala, tomates et citron frais
- **Suprême de poulet** cacciatore
- **Cannellonis** de bœuf
- **Araignée de veau** marengo
- **Effiloché de canard** confit et champignons sauvages
- **Suprême de poulet**, sauce crémeuse aux fines herbes et au vin blanc
- **Bourguignon de cerf** à l'érable
- **Cari de courge musquée** et légumes grillés





STATION

Chaque Station équivaut à environ 3 à 4 canapés par convive. Pour un repas complet nous suggérons 3 à 4 stations par convive. Toutes nos stations incluent le mobilier, la vaisselle et le personnel s'il y a lieu.

LES TARTARES

Choisir deux variétés parmi cette sélection
Prix par personne : 14 \$

- Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan
- Tartare aux deux saumons
- Tartare de gibier, canneberges et pistaches
- Tartare de thon méditerranéen

LES ORZOTTO

Choisir deux variétés parmi cette sélection
Prix par personne : 14 \$

- Homard, crevettes et beurre de crustacés
- Canard confit et champignons sauvages
- Joue de bœuf effilochée et oignons caramélisés
- Pesto de roquette et légumes grillés

LA FLAMBÉE

Prix par personne : 15 \$

- Pétoncle poêlé et salsa d'ananas grillé
- Flanc de porc laqué à l'érable

LA PLANCHE À PARTAGER

Prix par personne : 14 \$

- Saumon fumé, whisky et érable
- Carpaccio de bœuf, huile vierge et parmesan
- Tataki de thon aux cinq épices
- Porchetta aux fines herbes
- Légumes marinés

LES HUÎTRES ET FRUITS DE MER

Prix par personne : 15 \$

- Dégustation d'huîtres sur écailles, crevettes, moules, calmars et pétoncles

CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS DU QUÉBEC

Prix par personne : 13 \$

- Assortiment de charcuteries, terrines et fromages fins québécois
- Pains, craquelins, fruits frais et séchés, noix

LA CANARD ET FOIE GRAS

Prix par personne : 19 \$

- Foie gras en trio; torchon, crème brûlée et macaron
- Magret de canard fumé et bonbon de canard à l'argousier

LES CANAPÉS SUR TABLE

Prix par personne : 15 \$

- Choisir 4 canapés froids de notre sélection régulière que nous présenterons sur une station

DU JARDIN

Prix par personne : 8 \$

- Légumes croquants, trempettes, hummus et bruschetta
- Salade Méditerranéenne, tomates, poivrons, légumineuses et coriandre

LE SHACK À FRUITS DE MER

Prix par personne : 14 \$

- Guédille de homard
- Chaudrée de palourde
- Fish n'chips

LE MAC'N CHEESE

Prix par personne : 13 \$

- Servi avec une sélection de viandes fumés, canard confit et effiloché de porc

LES MINI BURGERS

Choisir deux variétés parmi cette sélection

Prix par personne : 13 \$

- Bœuf, bacon et fromage 1608
- Porc effiloché BBQ et vieux cheddar
- Saumon, concombre et miel
- Végétarien

LES MIGNARDISES

Prix par personne : 9 \$

- Assortiment de mignardises

LA TABLE GOURMANDE

Prix par personne : 14 \$

- Assortiment de mignardises, station à sorbet et grignotines salées





COCKTAIL DÎNATOIRE

LES COMBOS

LE RAISONNABLE 4 canapés par personne	15 \$	LE «PETIT DÎNATOIRE» 12 canapés par personne	42 \$
LE STYLE «5 À 7» 6 canapés par personne	22 \$	LE COPIEUX 15 canapés par personne	52 \$
LE GOURMAND 9 canapés par personne	33 \$	LE «GRAND DÎNATOIRE» 18 canapés par personne	60 \$

LES VIANDES

FROIDS

Cerf

Gravlax de cerf, poire, romarin et baie de Sechuan

Bœuf

Tataki de bœuf, salade de pommes de terre à l'huile de truffe

Bœuf

Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan

Agneau

Effiloché d'agneau aux herbes salées, tomates confites et citron

Canard

Magret de canard fumé, pommes vertes, roquette et vanille

Veau

Bonbon de mignon de veau et caramel aux fines herbes

Foie gras

Crème brûlée au foie gras

CHAUDS

Porc

Flanc de porc laqué à l'érable

Canard

Wonton au canard confit et sésame

Lapin

Tartelette d'effiloché de lapin, poireaux et Cantonnier

Ris de veau

Popcorn de ris de veau, figues et balsamique

Boudin

Feuilleté de boudin noir, oignons caramélisés, cheddar et beurre de pommes

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

FROIDS

Pétoncle

Ceviche de pétoncle au melon d'eau et basilic

Thon

Tataki de thon au sésame, sauce asiatique et échalotes frites

Thon

Tartare de thon méditerranéen

Truite

Gravlax de truite au curaçao, mascarpone et kumquat

Crevette

Crevettes de roche, salsa de tomates et avocats à la lime

Saumon

Tartare aux deux saumons, chips de crevette et concombres marinés

CHAUDS

Crabe

Mini crab cake en croûte de panko et poivrons rouges rôtis

Homard

Pogo de homard, mascarpone et basilic

Crevette

Crevette tigrée cajun et crème sure citronnée sur tortilla grillée

Morue

Accras de morue de l'atlantique, yogourt au piment d'Espelette et lime

LES VÉGÉTARIENS

FROIDS

Chèvre

Fromage de chèvre en croûte de noix, balsamique et poivron

Concombre

Roulé de concombre, tomates séchées, fromage à la crème et zeste de citron

Légumes

Tartare de légumes et espuma d'avocat

CHAUDS

Tofu

Tofu général Tao

Arancini

Arancini au Gouda vieilli, coulis de tomates séchées et origan

Quesadilla

Quesadilla végétarien et purée de haricots noirs

Champignon

Feuilleté aux champignons sauvages à l'huile de truffe et aïoli

Migneron

Fondue au fromage Migneron de Charlevoix

LES DESSERTS

Sucre à la crème

Macarons

Saveurs assorties

Cake pop

Saveurs assorties

Chocolat

Mini éclair





BANQUET

Ajoutez 3 canapés par personne au moment du cocktail pour 9 \$.

3 SERVICES

À partir de 43 \$ par personne

- Potage ou entrée
- Plat Principal
- Dessert
- Café et thé

4 SERVICES

À partir de 48 \$ par personne

- Entrée
- Potage
- Plat Principal
- Dessert
- Café et thé

LES POTAGES

- Tomates, poivrons grillés et lardons
- Champignons sauvages, noix torréfiées et piment d'Espelette
- Chou-fleur rôti, crème sure au citron confit et basilic
- Carottes, pommes vertes et roquette
- Maïs, poireaux frits et petits pois
- Courge musquée, fenouil et huile aux herbes

AJOUTEZ 3 CANAPÉS PAR PERSONNE AU
MOMENT DU COCKTAIL POUR 9 \$

LES ENTRÉES

- Gravlax de truite, mascarpone et basilic
- Tataki de bœuf, pommes de terre à l'huile de truffe et parmesan
- Betteraves jaunes, fromage de chèvre et avelines
- Pavé de saumon, caramel à l'orange et salade de fenouil et pommes vertes **+2**
- Tataki de thon en croûte de sésame, vermicelle et légumes croquants **+3**
- Carpaccio de bison, têtes d'asperges et tomates cerises **+3**
- Magret de canard fumé, chutney de canneberges et espuma de foie gras **+3**
- Foie gras au torchon, marmelade d'agrumes et pain brioché **+10**

LES DESSERTS

- Dôme au chocolat et à la framboise
- Gâteau au fromage et dulce de leche
- Tartelette au citron, meringue et basilic
- Mousse aux fruits des bois et sablé aux amandes
- Croquant au chocolat

MODIFIEZ VOTRE DESSERT EN PRÉSENTANT
VOS MIGNARDISES SUR STATION POUR 3\$

LES PLATS PRINCIPAUX

- Morue d'Islande confite au beurre, sauce vierge et amande
- Suprême de poulet, pancetta, parmesan et épinards
- Osso buco de porc, lardons et gremolata
- Orzotto aux courgettes, tomates et olives
- Joue de bœuf braisée à la bière **+4**
- Pavé de saumon, marmelade aux agrumes et triple sec **+3**
- Pot-au-feu de légumineuses et légumes de saison **+2**
- Cuissot de lapin, moutarde et romarin **+4**
- Magret de canard aux saveurs boréales **+5**
- Mignon de veau, érable et thym **+6**
- Médaille de cerf, sauce porto et cardamome **+6**
- Surf'n turf de mignon de bœuf Highland, crevettes géantes et sauce hollandaise **+10**

