

# RÉCEPTIONS

petit-déjeuner  
pauses-café  
brunchs  
déjeuners  
dîners  
réceptions  
menu express  
le cellier  
renseignements  
généraux



petit-déjeuner  
 pauses-café  
 brunchs  
 déjeuners  
 dîners  
 réceptions  
 menu express  
 le cellier  
 renseignements  
 généraux

## Réceptions

### LE PRÉLUDE

Canapés, choix du Chef (6 par personne)  
 Sandwichs assortis (2 par personne)  
 Crudités et trempette aux poivrons rouges  
**20,95 \$**

### CANAPÉS FROIDS

Aiguillettes de canard fumé, relish d'ailles  
 Aiguillettes de volaille au tamarin, gelée de poivre  
 Blanc de volaille grillé sur toast Veracruz  
 Bocconcini et tomates sur pain italien  
 Bruschetta aux tomates et basilic  
 Carpaccio de bœuf aux tomates confites  
 Cornet de salami et olive  
 Fromage crémeux aux herbes, caviar de capelan  
 Gougères farcies à la mousse de crevettes nordiques  
 Médallions d'homard sur brioche  
 Mini pita en sandwich avec poulet mariné  
 Moules vapeur à la salsa de coriandre  
 Parfait de foie gras sur pain aux noix  
 Pâté du Chef sur brioche, confit d'oignons à l'orange  
 Pétoncles marinés au citron vert et à la coriandre  
 Prosciutto avec fruits de saison  
 Quenelles de fromage de chèvre en bruschetta  
 Rosace de saumon fumé et crème sûre  
 Roulade de prosciutto au fromage bleu  
 Roulade de tortilla à la mousse de saumon fumé  
 Saumon de notre fumoir sur pain pumpernickel  
 Tartare de bœuf sur pain baguette  
 Tomates cerises farcies de crabe  
**32,50 \$ / douzaine** (minimum de 2 douzaines par commande)

### CANAPÉS CHAUDS

Aiguillettes de volaille panées  
 Ailes de poulet croustillantes  
 Baluchons de fruits de mer  
 Baluchons de ricotta au pesto  
 Boulettes de bœuf Marinara  
 Brochettes de bœuf à la coréenne  
 Brochettes de volaille et ananas Teriyaki  
 Chorizo en pâte de croissant  
 Crevettes tempura  
 Croustillants de volaille à la marocaine  
 Gâteaux de crabe au style de Maryland  
 Millefeuilles de Roquefort aux noix de Grenoble  
 Rouleaux printaniers, sauce aux prunes  
 Saucisses miniatures en croûte dorée  
 Sélection de mini pizzas en barquette  
 Sélection de quiches miniatures (classique, légumes, saumon)  
 Spanakopita d'épinards  
 Tostadas  
 Tourtières miniatures  
**32,50 \$ / douzaine** (minimum de 2 douzaines par commande)  
 Mini-côtelettes d'agneau à la dijonnaise  
**39,95 \$ / douzaine** (minimum de 2 douzaines par commande)

Les prix indiqués sont par  
 personne et n'incluent  
 pas les taxes et le service.  
 Mis à jour 31-08-09.

- petit-déjeuner
- pauses-café
- brunchs
- déjeuners
- dîners
- réceptions
- menu express
- le cellier
- renseignements généraux

## Pour compléter votre réception

Panier de croustilles ou bretzels  
**8,95 \$ le panier**

Bol d'arachides  
**12,00 \$ le bol**

Bol d'amandes grillées  
**20,00 \$ le bol**

Panier de croustilles nachos avec sauce fromage et salsa  
**25,00 \$ le panier**

Raclette (minimum de 50 personnes)  
**8,50 \$ par personne**

Fontaine de chocolat, fruits frais, petits fours secs et gâteaux assortis (minimum de 50 personnes)  
**7,75 \$ par personne**

Sandwich ouvert en style danois (salade d'œufs, thon, jambon fumé, dinde fumée, poulet mariné ou fromage), servi avec marinades assorties  
**6,75 \$ par personne**

Plateau de fromages canadiens, sélection de craquelins et de pains (60 grammes de fromage par personne)  
**7,50 \$ par personne**

Plateau de fromages importés, sélection de craquelins et de pains (60 grammes de fromage par personne)  
**10,00 \$ par personne**

Farandole de sandwiches fins sur mini kaiser, focaccia et panini (jambon forêt noire, saumon fumé, bœuf, volaille, oeuf et fromage suisse) (1 1/2 sandwich par personne)  
**8,50 \$ par personne**

Sélection de petits sandwiches sans croûte, farcis d'œufs, de thon, de bœuf, de jambon et de volaille sur pain tranché blanc ou de blé entier (1 1/2 sandwich par personne)  
**6,50 \$ par personne**

Plateau de hummus et pain pita  
**15,00 \$ le plateau**

Plateau de crudités et trempette maison  
**75,00 \$ le plateau** (20 personnes)

Plateau de fruits frais tranchés  
**110,00 \$ le plateau** (20 personnes)

**Plateau d'antipasto**  
 Fromage provolone et mozzarella, sardines, mortadelle, légumes marinés, prosciutto, champignons marinés, olives noires, moules et anchois  
**280,00 \$ le plateau** (25 personnes)

La palette de nos pâtés maison et charcuteries, agrémentée de ses condiments  
**135,00 \$ le plateau** (20 personnes)

Homard des Maritimes sur banquise glacée, sauces et condiments assortis, selon l'arrivage  
**Prix du marché**

Saumon de l'Atlantique, mariné avec aneth et servi sur pain autrichien avec ses condiments  
**235,00 \$ pour 25 personnes**

Saumon de l'Atlantique, de notre fumoir, servi avec pain de seigle et ses garnitures  
**230,00 \$ pour 25 personnes**

Pinces de crabe sur pièce de glace sculptée, sauce cocktail ou sauce coriandre au citron  
**38,75 \$ la douzaine**

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes et le service.  
 Mis à jour 31-08-09.

- petit-déjeuner
- pauses-café
- brunchs
- déjeuners
- dîners
- réceptions
- menu express
- le cellier
- renseignements généraux

## Pour compléter votre réception (suite)

Crevettes en gourmandise sur pièce de glace sculptée, sauce cocktail au brandy, aioli et citron en quartiers  
**38,75 \$ la douzaine**

Huîtres natures selon l'arrivage  
**Prix du marché**

Plateau de céviche au flétan et citron vert, servi avec petits pains et concombres  
**52,75 \$ pour 20 personnes**

Sélection de sushi fins (saumon, truite, thon, crevettes, végétarien, californien), servis avec condiments japonais  
**52,00 \$ la douzaine**

Gigot d'agneau canadien en croûte d'herbes de Provence, pain au romarin, sauce à la moutarde de Dijon  
**225,00 \$ pour 20 personnes \*\*\***

Contre-filet de bœuf de l'Alberta et ses condiments, sauce au poivre de Madagascar et brandy  
**225,00 \$ pour 20 personnes \*\*\***

Filet de bœuf rôti au sel de mer et ses condiments, petits pains et baguettes assortis, sauce au vin rouge  
**235,00 \$ pour 15 personnes \*\*\***

Fesse de bœuf de l'Alberta en cuisson lente et ses condiments, jus de bœuf naturel, petits pains  
**850,00 \$ pour 150 personnes \*\*\***

Poitrine de dindonneau rôti aux aromates, chutney de canneberges à l'orange, petits pains et baguettes assortis  
**125,00 \$ pour 20 personnes \*\*\***

Jambon à l'ananas, glacé à l'érable, chutney de mangues au vinaigre de cidre, petits pains aux olives  
**260,00 \$ pour 50 personnes \*\*\***

\*\*\* Frais de main-d'œuvre de 120,00 \$ pour 100 invités

### TABLE DE DOUCEURS

Fruits frais tranchés  
 Gâteaux assortis  
 Pâtisseries françaises  
 Café, café décaféiné et une sélection de thés  
**12,75 \$**

Ajoutez une sélection de fromages  
**17,75 \$**

Ajoutez une sélection de fromages et une variété de sandwiches  
**23,00 \$**

Pièce de glace sculptée et personnalisée avec votre logo ou une image de votre choix  
**À partir de 450,00 \$ pour le premier bloc**  
**À partir de 150,00 \$ pour chaque bloc supplémentaire**

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes et le service.  
 Mis à jour 31-08-09.