

Menu -2018-




Politiques générales - Banquets

- 1 Le paiement des services doit être effectué de la façon suivante :
 - 85 % du revenu estimé au plus tard 2 semaines avant l'exécution du contrat. Le dépôt est payable par chèque ou virement bancaire.
 - Le solde du montant à la réception de la facture finale, après exécution du contrat par Capital HRS inc. Le solde est payable par chèque ou virement bancaire.
 - Toute partie du coût non réglée à l'échéance du paiement (en dedans de 30 jours) portera intérêt à un taux de 1,25 % par mois.
- 2 Le Client s'engage à informer Capital HRS inc. par écrit, au moins quatre (4) jours ouvrables avant la date de l'événement (ci-après désigné l'«Événement»), du nombre exact d'invités à l'Événement pour lequel les services de Capital HRS inc. sont retenus.

Le Client sera responsable du paiement du prix total mentionné au contrat, même si le nombre d'invités est inférieur à celui initialement prévu au contrat.

Si le nombre d'invités mentionné dans l'avis écrit du Client est supérieur à celui apparaissant au contrat, Capital HRS inc. s'engage, moyennant paiement des frais engagés, à fournir un service équivalent à celui mentionné au contrat à l'égard de ce nombre additionnel d'invités, pourvu que le nombre ne dépasse pas :

 - 5 % du nombre mentionné au contrat si celui-ci est inférieur à 400,
 - 3 % du nombre mentionné au contrat si celui-ci se situe entre 401 et 1 000
 - 2 % du nombre mentionné au contrat si celui-ci est supérieur à 1 000 personnes, avec un maximum de 30 clients.
- 3 Le choix des menus doit être confirmé trois (3) semaines avant l'Événement, sinon le prix de vente sera majoré de 5 %.
- 4 Les repas commandés à la dernière minute, soit à l'intérieur de 4 jours ouvrables de l'Événement, sont sujets à une surcharge de 10 % pour couvrir les frais de main-d'œuvre inattendus.
- 5 En aucun cas, le Client, ses invités ou exposants ne pourront apporter aliments, breuvages, et alcool à l'intérieur du Centre des congrès de Québec.
- 6 Chaque fonction de repas a droit à une durée maximale à compter de l'ouverture des portes jusqu'au service du café :
Petit-déjeuner (1,5 heure) – Déjeuner (2 heures) - Dîner (2,5 heures)
Pour toute heure additionnelle, une charge supplémentaire de 39 \$ l'heure par serveur sera applicable.
- 7 Prendre note que si les ventes nettes du bar sont inférieures à 500 \$, une charge de 200 \$ par bar, pour une période de 3 heures, sera facturée.
Chaque heure additionnelle : 39 \$ heure par barman.
Dans le but de protéger sa clientèle et de respecter la responsabilité du Centre des congrès de Québec, les employés de Capital HRS Inc se doivent de refuser de servir toute personne démontrant des signes d'ébriété.
- 8 Une surcharge de 9,50 \$ par personne (par repas) est applicable pour les événements tenus lors de jours fériés. Dans le cas des cocktails et pauses café, une surcharge de 39 \$ par serveur sera facturée.
- 9 Capital HRS offre une variété de menus adaptés aux personnes ayant des allergies ou des restrictions alimentaires. Toutefois, Capital HRS ne peut garantir à 100 % des repas sans trace d'allergène. Il est de la responsabilité du client de faire parvenir à Capital HRS la liste détaillée des allergies et des restrictions alimentaires au moins 10 jours ouvrables avant la date de l'événement. Si ces informations sont communiquées après ce délai, des frais supplémentaires pourraient être imputés. Dans les cas de plats déjà en place sur les tables avant le début du repas (par exemple : salade ou dessert « Pre-Set »), le nombre de plats garantis au contrat sera mis en place et tout plat supplémentaire excédent la garantie sera facturé. Si des plats déjà en place doivent être retirés pour être remplacés par des plats respectant des restrictions alimentaires, ces plats additionnels seront également facturés.
- 10 Les prix sont sujets à changement sans préavis.



Prendre les rênes des cuisines du Centre des congrès de Québec, reconnu tant au Québec que sur la scène internationale pour la qualité de sa table, est un défi d'exception. Je suis fier de joindre cette équipe tout sauf conventionnelle qui a su contribuer au rayonnement de la gastronomie québécoise et à la mise en valeur des produits de chez nous. Je veux continuer dans cette voie, tout en insufflant ma vision de la restauration événementielle axée sur la créativité, la simplicité et l'authenticité.

Bon appétit !

Jean-Pierre Cloutier
Chef exécutif

Petit-déjeuner buffet



Le Continental

Buffet 18,50 \$ par personne

MINIMUM 20 PERSONNES

Jus de fruits (orange, canneberge)

Viennoiseries (1 ½ /personne):

Croissants pur beurre, chocolatines, muffins assortis et danoises aux cerises

Sélection assortie de yogourts grecs et de yogourts sans lactose avec probiotiques

Confiture au choix, beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Moins de 20 personnes : frais supplémentaires de 90 \$

Durée du service du petit-déjeuner : 1,5 heures à compter de l'ouverture des portes

Si servi avant 6h30 : frais supplémentaires de 15 \$ par personne

Continental Santé

20,50 \$ par personne

MINIMUM 50 PERSONNES

Jus de fruits (orange, canneberge)

Bagel nature, bagel multigrain et pain bio (1 /personne)

Fromage à la crème allégé

Céréales assorties, lait 2 %
(Kashi GOLEAN Crunch!, Special K)

Sélection assortie de yogourts grecs et de yogourts sans lactose avec probiotiques

Fromage cheddar doux

Bols de fruits frais (cantaloup, ananas, orange)

Pain aux carottes, pain aux bananes

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Petit-déjeuner buffet chaud

Buffet 23,75 \$ par personne

MINIMUM 20 PERSONNES

Jus de fruits (orange, canneberge)

Votre sélection de:

Brouillade d'œufs à la ciboulette

Omelette nature

Omelette western (poivrons et jambon)

Votre sélection de:

Jambon braisé à l'érable

Saucisses de veau du Québec

Votre sélection de pomme de terre:

Trois couleurs

Galettes de pommes de terre

Rissolées aux poivrons doux

Viennoiseries (1 par personne) :

Croissants pur beurre, danoises, chocolatines et muffins assortis

Confiture au choix, beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Compléments du matin



Pommes de terre au choix (gallettes, trois couleurs ou rissolées aux poivrons doux)	3,00 \$ par personne
Fèves au lard au sirop d'érable	4,00 \$ par personne
Cretons de veau du Québec maison	4,00 \$ par personne
Bacon traditionnel	4,00 \$ par personne
Bagel nature ou multigrain, fromage à la crème allégé	5,75 \$ par personne
Bols de fruits frais (cantaloup, ananas, orange)	6,00 \$ par personne
Sandwich-muffin : saucisse et œuf	7,25 \$ par personne
Sandwich-muffin : bacon et œuf	7,25 \$ par personne
Œuf en cocotte, concassé de tomates Savoura de Portneuf au curry	8,50 \$ par personne
Œuf en cocotte Saint-Hilaire, fondue d'épinards et sauté de champignons	8,50 \$ par personne
Brouillade d'œufs au saumon fumé à l'érable de Charlevoix (3 oz)	8,50 \$ par personne



Petit-déjeuner buffet québécois



34 \$ par personne

MINIMUM 100 PERSONNES

Frais de service de 250 \$ si moins de 100 personnes

Jus de fruits (orange, pomme, canneberge)

Céréales assorties, lait 2 % (Kashi GOLEAN Crunch!, Special K)

Yogourts individuels assortis

Fromage suisse et cretons de veau style maison

Bols de fruits frais (cantaloup, ananas, orange)

Votre sélection de:

Brouillade d'œufs à la ciboulette

Omelette nature

Omelette western (poivrons et jambon)

Votre sélection de pommes de terre:

Trois couleurs

Galettes de pommes de terre

Rissolées aux poivrons doux

Crêpes au beurre d'érable (1 par personne)

Bacon et jambon braisé à l'érable

Saucisses de volaille aux fines herbes

Fèves au lard avec canard confit

Rôties pain blanc et pain multigrain

Viennoiseries (1 par personne):

Croissants pur beurre, danoises, chocolatines et muffins

Confitures au choix, beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Durée du service du petit-déjeuner buffet québécois:
2 heures à compter de l'ouverture des portes

• 6 •

Frais d'administration et taxes en sus
Tarifs en vigueur jusqu'au 31 décembre 2018

Brunch



37 \$ par personne

MINIMUM 100 PERSONNES

Jus de fruits (orange, pomme, canneberge)
Céréales assorties, lait 2 % (Kashi GOLEAN Crunch!, Special K)
Crème de blé et sirop d'érable – petits fruits de saison
Rôties pain blanc et pain multigrain
Viennoiseries (1 par personne)
Confiture au choix, beurre

Fromages du terroir québécois:

Gouda Fin Renard, Paillot de chèvre, Aura, Bleu Bénédicte, brie Château d'Or
Panier de fruits de saison
Noix mélangées de luxe
Craquelins assortis et petits pains et beurre

Salades:

Salade du maraîcher, duo de vinaigrettes (tomates séchées et balsamique)
Granulé de semoule de blé, blanc de volaille, pois chiches, féta et fines herbes
Rémoulade de céleri-rave, pommes et chiffonnade de truite fumée de Charlevoix
Râpé de chou rouge, tomates raisins et vinaigrette thaï
Bouquet de chou-fleur, poivrons doux, tzatziki, sauce Wafu
Fusillis tricolores, champignons Fungi, tomates séchées et bocconcini

Viandes froides et charcuterie:

Rôti de bœuf à l'ancienne (mariné et cuit maison)
Dinde fumée
Salami de Gênes
Saucisson d'été

Le marmiton au fourneau:

Œufs brouillés aux tomates séchées et bacon
Saucisses de volaille aux fines herbes des Halles du Petit Quartier
Escalopes de pommes de terre sautées aux poivrons doux
Jambon à l'érable et canneberges séchées de Saint-Thomas-de-Joliette
Panaché de légumes saisonniers

Éventail du maître pâtissier:

Tartes, mousses et gâteaux assortis
Salade de fruits frais du marché

Pain et beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Durée du service du brunch : 2 heures à compter de l'ouverture des portes

Pause-café forfait thématique



Le granola

9,50\$ par personne

Barres de céréales maison (1 par personne)
Barres de céréales Kashi assorties

Jus de fruits assortis (orange, pomme, canneberge)

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

L'énergique

14,50 \$ par personne

Cupcakes maison (1 par personne)

Yogourts assortis, Yoplait, Yoptimal, Yop et allégé
(1 par personne)

Fromage cheddar individuel
Sachet de noix et fruits séchés

Pommes du Québec

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

De nos fourneaux

15,50 \$ par personne

Viennoiseries (1 ½ par personne)
(Chocolatines, danoises et mini-muffins)

Smoothies et jus assortis

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Gourmandises

16,50 \$ par personne

Pains maison assortis*
(Chocolat -banane, bleuet -yogourt,
canneberge-pomme)

Biscuits assortis*
(Chocolat blanc, chocolat noir, avoine et raisins, trois
chocolats et pacanes)

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

*Assortiment de moitié pains maison et moitié biscuits

L'Arctique en parallèle

17,50 \$ par personne

Barre de crème glacée Häagen-Dazs (55 gr)

Cornet de crème glacée Drumstick (66 gr)

Sandwich à la crème glacée (100 gr)

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Pause-café Les à-côtés



Jus de fruits ou de légumes (portion individuelle)	4,25 \$/unité	Fruits frais entiers	3,00 \$/unité
Boissons gazeuses assorties (incluant diète)	4,25 \$/unité	Mini croissants et mini muffins	3,25 \$/unité
Eau minérale	4,25 \$/unité	Pain aux bananes, aux carottes, au citron ou à l'orange	3,25 \$/unité
Eau embouteillée (500 ml)	4,25 \$/unité	Mini viennoiseries : chocolatines, brioches cannelle-raisins et torsades aux canneberges	3,75 \$/unité
Eau embouteillée (1,5 litre)	8,50 \$/unité	Quatre-quarts : aux bananes, marbré chocolat ou au citron avec graines de pavot	3,75 \$/unité
Jus de fruits ou de légumes (au litre)	21,00 \$/litre	Céréales assorties et lait 2 %	4,00 \$/pers.
Café, décaféiné, thé, tisane (service porcelaine ou compostable)	25,00 \$/litre	Yogourts assortis (portion individuelle)	4,00 \$/unité
Café équitable (service porcelaine ou compostable)	28,00 \$/litre	Yogourts Grec aux fruits assortis	4,25 \$/unité
<hr/>		Croissants et muffins	4,00 \$/unité
Crudités, trempette de poivrons rôtis au yogourt grec	5,00 \$/pers.	Viennoiseries : chocolatines, brioches cannelle-raisins et torsades aux canneberges	4,50 \$/unité
Bols de fruits frais (cantaloup, ananas, orange)	6,00 \$/pers.	Smoothies assortis	25,00 \$/litre
Plateau de fromages du Québec (45 gr /pers.)	13,00 \$/pers.	(ananas/kiwi/mangue/épinard/kale, fraise/banane ou mangue tropicale)	
Accompagné de paniers de fruits de saison, noix mélangées de luxe, craquelins assortis, petits pains et beurre		Barre de crème glacée Häagen-Dazs (55gr / minimum 24 unités)	6,00 \$/unité
Panier de croustilles	17,00 \$/525gr	Biscuits assortis	19,00 \$/dz
Panier d'arachides salées	19,00 \$/livre	(Chocolat blanc, chocolat noir, avoine et raisins, trois chocolats et pacanes)	
Panier de nachos trois couleurs et salsa	21,00 \$/525gr	Macarons assortis	24,00 \$/dz
Panier de noix de luxe mélangées	35,00 \$/livre	Petits fours absolu chocolat et petits fours glacés	32,00 \$/dz
Olives vertes farcies, poivrons doux et olives noires Kalamata	35,00 \$/livre		

Déjeuner Table d'hôte - 3 services



MINIMUM 20 PERSONNES

Frais de service de 150 \$ si moins de 20 personnes

Votre sélection d'un potage, velouté ou salade:

Velouté de céleri-rave et Ciel de Charlevoix
Potage de panais et dattes
Crème de maïs de la région de Portneuf
Salade verdurette et sa vinaigrette dijonnaise

Votre sélection d'un plat chaud:

Cannellonis farcis à l'aubergine, fromage de chèvre ricotta et chutney de légumes
Suprême de volaille et son crémeux d'échalotes, sauce aux champignons et fine champagne
Fondant de bœuf, cuisson lente, sauce au poivre de Madagascar et Cognac
Mignon de filet de porc et sa moutarde artisanale de l'Île d'Orléans
Grenadin de veau au poivre et pêches rôties au basilic

Votre sélection de pommes de terre, riz ou pâtes:

Pommes de terre parisiennes aux oignons perlés et caramélisés à l'érable
Pommes de terre château et son duvet de paprika fumé
Pommes de terre Raphaëlle de l'île d'Orléans, au romarin
Fusillis fungi
Riz étuvé, safran, petits pois et poivrons rouges

Votre sélection de légumes:

Haricots verts à la Pugliese (tomates séchées, ail, poivrons jaunes et persil)
Carottes glacées au miel urbain et au gingembre
Méli-mélo de légumes d'antan (navets, carottes, salsifis, tomates cerise et courgettes)
Jardinière de légumes de saison

Votre sélection d'un dessert:

37 \$ Salade de fruits frais et rhum des Caraïbes
39 \$ Tartelette au citron meringuée
39 \$ Mille-feuille, crème pâtissière
41 \$ Croustillant aux trois chocolats
43 \$ Clafoutis aux griottes
Tarte aux pommes au sucre à la crème d'antan, coulis de miel urbain
Croquant au mascarpone
Choux au chocolat, crème anglaise aromatisée
Aumônière à la pomme du Québec caramélisée, fleur de sel et émietté de noix

Pain et beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Durée du service : 2 heures à compter de l'ouverture des portes

• 10 •

Frais d'administration et taxes en sus
Tarifs en vigueur jusqu'au 31 décembre 2018

Déjeuner Froid



Déjeuner buffet sandwich

29,50 \$ par personne

MINIMUM 20 PERSONNES

(CHOIX DE 3 VARIÉTÉS DE SANDWICHS SI MOINS DE 20 PERSONNES)

Jeunes pousses du jardin et vinaigrette assortie

ou

Soupe du moment

Baguette rôti de bœuf à l'ancienne, salade de céleri-rave et raifort

Tortilla aux épinards, méli-mélo de légumes de saison et fromage féta

Panini à la salade de poulet, pesto et olives

Pain aux céréales, pastrami, fromage suisse et poivrons grillés

(3 morceaux /personne)

Croustilles

Tartes et gâteaux assortis

Salade de fruits frais au rhum des Caraïbes

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Durée du service des déjeuners buffet : 2 heures à compter de l'ouverture des portes

Les boîtes Bento – Sandwichs

27,00 \$ par personne

Sandwich végétarien :

Perfetto aux légumes (pain style ciabatta) : ricotta, poivrons grillés, rémoulade de céleri-rave à l'estragon et aux épinards frais

Salade de quinoa et jardinière de légumes de saison

Salade verte et vinaigrette du moment

Gâteau santé à l'orange sanguine et dattes

Sandwich rôti de bœuf :

Baguettine au rôti de bœuf aigre-doux, salade roquette et fromage havarti au jalapeno

Salade d'orzo et tomates, fromage bocconcini et olives Kalamata

Salade verte et vinaigrette du moment

Marquise choco-guimauve

Sandwich dinde fumée :

Pain bretzel à la dinde fumée de Montréal, fromage brie, tomate, mayonnaise au raifort, laitue iceberg

Salade pimentée de maïs sucré

Salade verte et vinaigrette du moment

Marquise au fromage, caramel brûlé

Les boîtes Bento – Salades-repas

30,00 \$ par personne

Salade de saumon :

Pavé de saumon rôti à la moutarde à l'érable sur lit de salade verte aux petits légumes et sa vinaigrette à la moutarde et au vinaigre balsamique

Frivole de tomates, balsamique et bocconcini-basilic

Chou farci au chocolat

Salade à l'émincé de blanc de volaille :

Émincé de blanc de volaille au curry et sésame noir sur lit de salade verte aux petits légumes et sa vinaigrette cidre et fines herbes

Rémoulade de céleri-rave, pommes-fruits, moutarde à l'estragon

Tarte au citron meringuée

Déjeuner buffet chaud



Prix selon le nombre de plats chauds sélectionnés:

1 plat chaud: **36 \$** 2 plats chauds: **38 \$** 3 plats chauds: **40 \$**

MINIMUM 100 PERSONNES

Salades:

Salade César et sa suite

Frivole de tomates, balsamique et bocconcini-basilic

Salade de riz au canard confit, poivrons doux et figues

Salade de haricots verts au thon, pommes de terre grelots, œufs, olives noires et anchois

Salade de fusillis aux poivrons doux et chorizo style espagnol

Rémoulade de céleri-rave avec pommes et moutarde à l'estragon

Charcuteries et fromage:

Capicollo

Salami de Gênes

Terrine de cerf au porto et canneberges

Gouda Coureur des bois

Votre sélection de plat (s) chaud (s):

Riz frit au parfum d'Asie et sa protéine de soja

Raviolis au jarret de bœuf braisé et sauce tomate portobello

Tarte salée aux légumes du soleil et fromage de chèvre du Québec

Sauté de veau à l'étuvée de tomates, fines herbes, câpres et olives vertes

Suprême de poulet, sauce des Archipels : curry, gingembre, citron vert, lait de coco, muscade et chutney des îles

Jardinière de légumes de saison

Votre choix d'un accompagnement :

Riz basmati

Pommes de terre grelots rôties au four

Mousseline de pommes de terre Yukon Gold

Pennes au pesto de tomates séchées

Desserts:

Tartes, mousses et gâteaux assortis

Salade de fruits frais au rhum des Caraïbes

Pain et beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Durée du service des déjeuners buffet : 2 heures à compter de l'ouverture des portes

• 12 •

Frais d'administration et taxes en sus
Tarifs en vigueur jusqu'au 31 décembre 2018

Le thaï - Buffet exposition



Une idée originale lors de votre salon d'exposition !

Servi dans un petit bol avec baguettes chinoises et fourchette

31,50 \$ par personne

MINIMUM 100 PERSONNES

Faites votre sélection de deux salades :

Rémoulade de céleri-rave, pomme fruits, moutarde à l'estragon

Salade de fusilli, aux poivrons doux et chorizo style espagnol

Salade de riz au canard confit, poivron doux et figues

Frivole de tomates raisins, balsamique, bocconcini et basilic

Salade thaï, quinoa, chair de crabe, haricots verts, huile de homard, surimi, aneth, tomates, poivrons jaunes, brocoli, céleri, yuzu et sauce Wafu

Faites votre sélection de deux plats chauds :

Végétarien : légumes thaï, tofu frit

Sauté de blanc de volaille, ail et sésame grillés

Aiguillettes de canard au épices et shiitake

Sauté de crevettes tigrées et sauce chili aigre-douce

Riz basmati

Sauces d'accompagnements

Biscuit frais maison (1 /personne)

Salade de fruits

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

7,95 \$ par sélection supplémentaire

• 13 •

Frais d'administration et taxes en sus
Tarifs en vigueur jusqu'au 31 décembre 2018







Hors-d'œuvre à la carte



COMMANDE MINIMUM DE TROIS DOUZAINES PAR ÉLÉMENT
Frais supplémentaires de 2 \$ la douzaine pour service au plateau

Canapés Froids





Prix à la douzaine

Foie blond au porto, mini poire et orange confite	32 \$
Pain plat aux fines herbes, prosciutto, moutarde au pesto et poivrons doux	32 \$
Sambal de tomates et menthe poivrée  	33 \$
Mousse au fromage de chèvre et bleuets, concassé de betteraves jaunes et carottes fumées au paprika 	33 \$
Salade de tomates cerises, fromage Tomme Maréchal et jeunes pousses du jardin 	33 \$
Mini-pain brioché farcis au canard et aux figues	33 \$
Saumon fumé, câpres et olives	33 \$
Blini aux crevettes de Matane, coriandre, caviar et citron vert	36 \$
Bouchée de poulet fumé et sa réduction de jus de bleuets  	36 \$
Tartelette salée et sa mousse de homard, ciboulette et pétoncle fumé	39 \$

Sans Gluten 
 Sans produits laitiers 
 Végétalien 

Canapés Chauds

Prix à la douzaine

Le classique saucisse-bacon	32 \$
Fondue de fromage maison	32 \$
Ailes de poulet cajun	33 \$
Verrine de courge butternut, gingembre & épices d'orient  	33 \$
Rouleau de printemps, petits légumes et sauce à l'érable	33 \$
Tartelette aux champignons	34 \$
Mini-pomme de terre garnie, crème sure, cheddar, bacon et ciboulette	34 \$
Moelleux de boulette à la bière de Charlesbourg	34 \$
Brochette de poulet mariné au yogourt et au cari	36 \$
Enfilade de mignon de porc du Québec et son chutney de mangue et raisins  	36 \$
Cœur d'artichaut et fromage de chèvre en chapelure	36 \$
Filo de crabe et brie en triangle	38 \$

Buffet Réception

Stations

Poutine 9,50 \$/ pers.

Frites, sauce et fromage en grains du Québec

Mini-burgers: (minimum de 20 douzaines) 54,00 \$/ douzaine

Mini-burger Angus nature

Mini-burger Angus et fromage cheddar

Tomates tranchées, salade en feuilles, ketchup aux fruits, moutardes assorties

Porc effiloché 54,00 \$/ douzaine

Mini-pain de porc effiloché et salade de chou rouge aux canneberges

Cornichon à l'aneth, compotée d'oignons aux épices tex-mex

Carré de porc du Québec glacé à l'érable 195,00 \$

Moutardes du terroir: moutarde de Meaux au cassis, moutarde à l'érable et cidre,

moutarde au pesto

30 à 40 personnes

Plateau de fromage du terroir: 325,00 \$

Gouda Fin Renard, Paillot de chèvre, Aura, Bleu Bénédicтин, brie Château d'Or

Fruits frais de saison, noix mélangées de luxe, craquelins assortis, petits pains et

beurre

25 personnes

Les plaisirs sucrés: 12,00 \$/ pers.

Sabayon aux cassis de l'île d'Orléans, soufflé rafraîchi à l'argousier et chicoutai,

tarte aux pommes sucre à la crème d'antan, assortiment de gâteaux,

mignardises (petits fours absolu chocolat, petits fours glacés)

Stations Animées

En supplément, trancheur en salle, 39 \$ l'heure, minimum de 3 heures par station

Smoked meat 9,95 \$/ pers.

Pain de seigle, bœuf fumé à l'ancienne

Salade de choux au miel du Musée de l'abeille

Cornichons à l'aneth, trilogie de moutardes et les à-côtés

(minimum de 50 personnes)

Carré d'agneau aux fines herbes et jus au romarin 80,00 \$

8 côtes

Rôti de poitrine de canard, jus aromatisé et champignons des sous-bois 200,00 \$

20 personnes

Saumon fumé tranché et/ ou **gravlax** en dés 250,00 \$/filet

Câpres, oignons rouges, poivre noir, huile d'olive et citron,

crème aux fines herbes

20 à 25 personnes par filet

Longe de cerf du Québec en croûte de poivre, sauce au jus 325,00 \$

Les ketchups de l'Île d'Orléans

20 personnes

Longe de bœuf en croûte de café 275,00 \$

Réduction aux trois poivres avec moutarde de Dijon et son vin fortifié, Québec 1608,

du Domaine de l'Ange-Gardien

25 personnes

Dîner Table d'hôte - 4 services



MINIMUM 20 PERSONNES
FRAIS DE SERVICE DE 150 \$ SI MOINS DE 20 PERSONNES

Votre sélection d'une entrée froide:

Tataki de boeuf au sirop d'érable et canneberges, coussin d'hummus et sa sommité de choux-fleurs grillés
Hure de sanglier au caramel et quinoa
Bûchette de bison au porto, saladette de champignons
Artichaut farci et mousse de canard fumé et ciboulette, mini poire balsamique, roquette et vinaigrette au miel
Rouelle de volailles, petite salade de légumes marinés et hummus de betteraves
Verrine de crevettes de Matane à l'ananas et gingembre

Votre sélection d'un potage ou velouté :

Crème de poivrons rouges et mascarpone
Velouté de carottes et frisson de cumin
Potage de patates douces avec un soupçon de gingembre

Votre sélection d'un plat chaud:

Suprême de poulet manchon façon poularde, sauce aux morilles **49\$**
Pilon de porc du Québec, glacé à l'hydromel et sa garniture aromatique **51\$**
Saumon frais de l'Atlantique, saveur gaspésienne **55\$**
Caille royale du Cap Saint-Ignace aux raisins muscats, sauce à la farlouche **59\$**
Poitrine de canard à la mangue et poivre vert, au vinaigre balsamique **65\$**
Filet de doré grillé, sauce de champignons sautés et 2 crevettes géantes **68\$**
Mignon de veau, sauce au yuzu et concassé de tomates de l'Île d'Orléans **79\$**
Filet mignon de bœuf, sauce grand veneur **83\$**

Votre sélection d'un plat d'accompagnement :

Pommes de terre bananes au poivre italien
Escalopines de pommes de terre aux poivrons doux rôtis
Pommes de terre duchesse Yukon gold
Mélange de riz six céréales
Pommes de terre dauphinoises (supplément de 2.50 \$)
Tartiflette québécoise (supplément de 2.50 \$)

Votre sélection de légumes :

Courges butternut rôties à l'érable et cannelle
Tombée de courgettes au miel et tomates rôties
Choux de Bruxelles poêlés aux lardons caramélisés et oignons perlés
Fricassée de légumes aux épices du Moyen-Orient (panais, haricots verts, topinambours, céleri-rave, carottes, salsifis et oignons rouges)
Wok de légumes aux cinq épices (carottes, panais, céleri, poivrons rouges, poivrons verts, oignons rouges et rapinis)

Votre sélection d'un dessert:

L'irrésistible choco-ramboises
Le classique français : Paris-Brest, crème anglaise
Panna cotta au cassis et à la liqueur de framboise
Pyramide – chocolat, fruit de la passion et mangue
La tentation au caramel
Praliné de chocolat noisettes, saveur de la Martinique
Le vice-café

Pain et beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Desserts signature de notre chef pâtissier (supplément de 3 \$)

Sabayon à la bière de Charlesbourg
avec coulis de miel urbain et mousseline de chicoutai
Charlotte aux trois fruits rouges
(Bavarois aux fraises, mousseline au chocolat et crème anglaise vanillée)

Durée du service du dîner : 2,5 heures à compter de l'ouverture des portes

• 16 •

Frais d'administration et taxes en sus
Tarifs en vigueur jusqu'au 31 décembre 2018

Dîner gala



99 \$ par personne

MINIMUM 100 PERSONNES

(FRAIS DE SERVICE DE 250 \$ SI MOINS DE 100 PERSONNES)

Entrée Froide : une déclinaison en trilogie

Tataki de cerf au sirop d'érable et aux canneberges sur verdurette

(Salade chinoise – mini bok choy)

Verrine de rilette aux deux saumons, olives et crevettes de Matane à l'aneth

Blinis homardière

Potage

Crystal de volaille à l'infusion de shiitake, gingembre et citronnelle

(Garniture de tofu, graines de sésame, carottes, champignons de Paris, échalotes vertes, ciboulette et algues wakame et shiitake)

Plat de résistance

Tournedos de bœuf Angus AAA, foie gras de canard, sauce aux truffes

Gratin de pommes dauphinoises ou pommes de terre grelots

Fricassée de légumes racines Neuvilleois et sa compotée d'oignons rouges

(Panais, carottes, rutabaga et céleri-rave)

Palette de fromages du Québec, verdurette et raisins

Caprano, fromage de chèvre de la fromagerie Alexis de Portneuf

La Sauvagine, pâte molle, double crème, Saint-Raymond de Portneuf

Le Pleine Lune, pâte molle cendrée, Fromagerie 1860 DuVillage

L'inspiration du chef pâtissier

Crèmeux au caramel, croustillant au chocolat sur biscuit spéculoos,

mousse au café blanc et sa crème alcoolisé

Pain et beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Durée du service du dîner : 2,5 heures à compter de l'ouverture des portes

• 17 •

Frais d'administration et taxes en sus
Tarifs en vigueur jusqu'au 31 décembre 2018

Menu cocotte santé au choix



42,75 \$ par personne
MAXIMUM 50 PERSONNES

Entrée froide: Croquant du jardin et vinaigrette au miel urbain

Huile d'olive extra vierge, vinaigre de cidre de pommes, moutarde de Dijon, miel urbain, échalotes et persil.

Votre sélection d'une cocotte :

Curry suprême de volaille citronnelle, yogourt et gingembre

Suprême de poulet, courgettes, carottes, navets, tomates, oignons, ail, pois chiches, poivrons rouges, pâte de curry, coriandre, muscade, gingembre, piments de cayenne, lait de coco, yogourt et citronnelle, sur riz Madras.

Tajine d'agneau safranée et citron confit

Cubes d'agneau, tomates italiennes, oignons, ail, olives vertes, champignons, artichauts, pommes de terre, gourganes, persil, coriandre, citron confit, safran, cumin et cannelle.

Mijoté de veau, olives noires et poireaux, boulgour aux abricots séchés

Cubes de veau, olives noires, poireaux, champignons, courgettes, carottes, oignons, tomates en dés, ail, vin blanc, porto blanc, persil, romarin, thym, laurier, boulgour, ras-el-hanout, abricots séchés.

Pennes, saumon et sauce gaspésienne

Pennes, saumon, crevettes de Sept-Îles, pétoncles, (1) crevette papillon, champignons, bisque de homard, crème 35 %, estragon, cognac, de courgettes, tomates cerises.

Salade de fruits frais au rhum des Caraïbes

Pain et beurre

Café 100% Colombien-mélange gourmet, thé, tisane

Notre sélection des vins



VINS BLANCS

QUÉBEC

L'Orpailleur, Vignoble de l'Orpailleur 43 \$

CANADA

Sauvignon Blanc, Jackson-Triggs Reserve, Niagara, VQA 44 \$

CHILI

Sauvignon Blanc, Epica 42 \$

Chardonnay, Max Reserva, Errazuriz 45 \$

ESPAGNE

Vina Sol, Torres, Catalogne 42 \$

Viura, Jaleo, Yecla Importation Privée 43 \$

ÉTATS-UNIS

Sauvignon blanc, Mondavi Woodbridge 43 \$

Pinot Grigio, Beringer, Californie 43 \$

Chardonnay, Robert Mondavi, North Coast, Californie 47 \$

Riesling, Charles Smith, Kung Fu Girl, Washington 54 \$

FRANCE

Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild 43 \$

Riesling Cuvée Jupiter Pfaffenheim, Alsace 49 \$

Bourgogne, Macon, Côteaux Bourguignon Duboeuf 52 \$

Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne 65 \$

ITALIE

Pinot Grigio, Lumina, Ruffino, Vénétie 43 \$

Pinot Grigio, Bolla Retro Delle, Vénétie 45 \$

NOUVEAU MONDE

Chardonnay, Cliff 79, Australie 40 \$

Pinot Grigio, Trapiche, Argentine 41 \$

Chardonnay, Lindemans, Australie 42 \$

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Malborough, Nouvelle-Zélande 54 \$

VIN ROSÉ

Cliff 79, Australie 40 \$

CHAMPAGNES

Chanoine Frères Grande Cuvée Brut, France 140 \$

Taittinger Réserve Brut, France 160 \$

VINS ROUGES

QUÉBEC

L'Orpailleur, Vignoble de l'Orpailleur 43 \$

CANADA

Merlot, Jackson-Triggs Reserve, Niagara, VQA 44 \$

CHILI

Cabernet- Sauvignon, Max Reserva, Errazuriz 49 \$

ESPAGNE

Sangre de Toro, Torres, Catalogne 43 \$

Cabernet-Sauvignon, Gran Coronas Torres 55 \$

ÉTATS-UNIS

Merlot, Woodbridge by Robert Mondavi 43 \$

Cabernet-Sauvignon, Beringer, Californie 43 \$

Merlot, Charles Smith, Velvet Devil, Washington 54 \$

Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, North Coast, Californie 50 \$

FRANCE

Pinot Noir, Baron Philippe de Rothschild 43 \$

Comtes de Rocquefeuil, Montpeyroux 42 \$

Belleruche, M.Chapoutier, Côtes-du-Rhône 46 \$

Château Pey La Tour Réserve, Bordeaux 60 \$

ITALIE

Barzoli, Montepulciano d'Abruzzo Importation Privée. 43 \$

Sangiovese, Ruffino, Chianti DOCG, Toscane 45 \$

La Focaiè Rocca di Montemassi Zonin, Toscane 45 \$

NOUVEAU MONDE

Cabernet/Shiraz, Cliff 79, Australie 40 \$

Malbec, Trapiche, Argentine 42 \$

Cabernet-Sauvignon, Lindemans, Australie 42 \$

MOUSSEUX

Hungaria Grande Cuvée, Hongrie 43 \$

Villa Conchi Cava Brut, Espagne 45 \$

Prosecco, Ruffino DOC, Italie 49 \$

Cidre mousseux rosé, Michel Jodoin, Québec 48 \$

Nos Bars



Prendre note que si les ventes nettes du bar sont inférieures à 500 \$, une charge de 200 \$ par bar, pour une période de 3 heures, sera facturée.
Chaque heure additionnelle : 39 \$ heure par barman.

Bar Ouvert

Facturé au compte maître de l'évènement
Achat de coupons également disponible aux tarifs indiqués ci-dessous
(frais d'administration et taxes en sus)

Vin Maison	7,25 \$/ verre
Bière domestique	7,25 \$/ bouteille
Spiritueux:	8,25 \$/ 1.25 oz
Gin, Vodka, Rhum, Bourbon, Whisky canadien, Scotch	
Digestifs:	
Tia Maria, Amaretto, Crème de menthe, Baileys	
Porto	8,00 \$/2 oz
Grand Marnier, Cognac V.S.	9,00 \$/1 oz
Eau, eau minérale, liqueur douce	4,25 \$/bouteille
Red Bull	4,75 \$/ bouteille

Disponible sur demande:

Bière importée	8,75 \$/bouteille
Apéritifs :	7,50 \$/2 oz
Dubonnet, Pernod, Ricard	
Spiritueux Deluxe	10,00 \$/ 1.25 oz
Vodka Grey Goose	
Bombay Saphir	
Crown Royal	
Glenfiddich 12 ans	
Captain Morgan Private Stock, rhum épicé	
Cognac Rémy Martin VSOP	13,00 \$ / 1.25 oz

Bar Payant

Au frais de chaque participant
(frais d'administration et taxes inclus)

Vin Maison	8,75 \$/ verre
Bière domestique	8,75 \$/ bouteille
Spiritueux:	10,25 \$/ 1.25 oz
Gin, Vodka, Rhum, Bourbon, Whisky canadien, Scotch	
Digestifs:	
Tia Maria, Amaretto, Crème de menthe, Baileys	
Porto	10,75 \$/2 oz
Grand Marnier, Cognac V.S.	10,75 \$/1 oz
Eau, eau minérale, liqueur douce	5,50 \$/bouteille
Red Bull	6,50 \$/ bouteille

Disponible sur demande:

Bière importée	10,75 \$/bouteille
Apéritifs :	8,75 \$/2 oz
Dubonnet, Pernod, Ricard	
Spiritueux Deluxe	11,25 \$/ 1.25 oz
Vodka Grey Goose	
Bombay Saphir	
Crown Royal	
Glenfiddich 12 ans	
Captain Morgan Private Stock, rhum épicé	
Cognac Rémy Martin VSOP	13,25 \$/ 1.25 oz