



# Menu

2022

Une variété de plats

Le plaisir de vous servir

Le succès des événements



# Table des matières

|  |    |
|--|----|
| Petits-déjeuners buffet.....             | 3  |
| Stations participatives.....             | 4  |
| Les compléments du matin.....            | 4  |
| Petits-déjeuners buffet québécois.....   | 5  |
| Pause-Café – Forfaits thématiques .....  | 6  |
| Les à-côtés Pause-Café.....              | 7  |
| Déjeuner table d’hôte 3 services.....    | 8  |
| Déjeuner buffet froid – Sandwichs.....   | 9  |
| Boîtes Bento – Sandwichs.....            | 10 |
| Boîtes Bento – Salades-repas.....        | 10 |
| Déjeuner buffet chaud.....               | 11 |
| Buffets exposition.....                  | 12 |
| Hors d’œuvres à la carte .....           | 13 |
| Stations buffet réception .....          | 14 |
| Buffet réception – Stations animées..... | 15 |
| Dîner table d’hôte 3 services .....      | 16 |
| Notre sélection de vins.....             | 17 |
| Nos bars.....                            | 18 |

# Petits-déjeuners buffet

Tous nos petits-déjeuners buffet incluent : jus de fruits (orange, canneberge), confitures au choix, beurre, café 100 % colombien (mélange gourmet), thé, tisane.

## Le Continental

MINIMUM 25 PERSONNES \*

Bols de fruits (cantaloup, ananas, orange)  
Mini viennoiseries (1 ½ par personne) :  
*Croissants pur beurre, chocolaines, muffins assortis et danoises aux cerises*  
Sélection de yogourts grecs assortis

## Réveil Santé

MINIMUM 25 PERSONNES \*

Sélection de bagels et pains (½ par personne)  
Fromage à la crème léger  
Granola et muesli  
Sélection de yogourts grecs assortis  
Fromages : cheddar doux et cottage  
Bols de fruits (cantaloup, ananas, orange)  
Muffins santé assortis

## Le Buffet Chaud

MINIMUM 50 PERSONNES \*

Plateau de fruits frais tranchés  
Viennoiseries (1 par personne) :  
*Croissants pur beurre, danoises, chocolaines et muffins assortis*

### Votre sélection d'un plat :

Brouillade d'œufs à la ciboulette ►  
Omelette nature ►  
Omelette western (poivrons et jambon) ►  
Omelette jambon-fromage ►  
Quiche maison avec votre choix de trois garnitures parmi :  
*Bacon, jambon, tomates, champignons, poireaux, poivrons*

### Votre sélection d'une viande :

Bacon  
Jambon braisé à l'érable  
Saucisses de porc du Rang 4  
Saucisses de volaille des Viandes Biologiques de Charlevoix

### Votre sélection d'une pomme de terre :

Trois couleurs  
Galettes de pommes de terre  
Rissolées aux poivrons doux  
Pommes de terre douces croquantes

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

# Stations participatives

Vous en voulez ENCORE plus? Rehaussez votre buffet avec nos stations participatives! \*

## Parfaits au yogourt

Fruits de saison (deux variétés) :  
*Fraises, bleuets, framboises, mûres*  
Muesli, canneberges séchées, chia et amandes grillées  
Yogourts grecs nature et vanille  
Compote de fruits, miel

---

## Burritos

Tortillas nature et blé entier  
Œufs brouillés  
Jambon, bacon, saumon fumé et fromage cheddar  
Poivrons, champignons, tomates et laitue  
Échalote verte, ciboulette et coriandre  
Mayonnaise, mayonnaise Sriracha et crème sure  
Bâtonnets de pomme de terre

---

## Crêpes

Choix de crêpes salées  
Jambon, saumon fumé, fromage cheddar  
Asperges, champignons, épinards, poivrons  
Sauce Mornay

OU crêpes sucrées  
Bananes, fraises, bleuets, framboises  
Sirop de chocolat et caramel, cassonade et crème Chantilly

---

\* Minimum de 25 personnes requis

# Les compléments du matin

- Pommes de terre au choix (*galettes, trois couleurs OU rissolées aux poivrons doux*)
- Fèves au lard au sirop d'érable
- Cretonnade de veau
- Bacon traditionnel
- Bagel nature ou multigrain, fromage à la crème léger
- Céréales assorties et lait 2 %
- Bol de fruits (*cantaloup, ananas, orange*)
- Plateau de fruits frais de saison, tranchés
- Crêpes fines au beurre d'érable (*2 par personne*)
- Parfait de yogourt en verrine
- Sandwich déjeuner : *muffin anglais, œuf, fromage avec saucisse OU bacon*
- Œufs bénédictine : *jambon et épinards OU saumon et tombée de poireaux*
- Brouillade d'œufs au saumon fumé des Pêcheries Daniel Girard

# Petits-déjeuners buffet québécois

MINIMUM 100 PERSONNES \*

Jus de fruits : *orange, pomme, canneberge*

Céréales assorties, lait 2 %

Yogourts individuels assortis

Fromages doux et cretons de veau style maison

Plateau de fruits frais de saison, tranchés

## Votre sélection d'un plat :

- Brouillade d'œufs à la ciboulette
- Omelette nature
- Omelette western (poivrons et jambon)
- Omelette jambon-fromage
- Quiche maison avec choix de trois garnitures parmi :  
*Bacon, jambon, tomates, champignons, poireaux, poivrons*

## Votre sélection d'une pomme de terre :

- Trois couleurs
- Galettes de pommes de terre
- Rissolées aux poivrons doux
- Pommes de terre douces croquantes

## Votre sélection d'un accompagnement :

- Crêpes au beurre d'érable (1 par personne)
- Bacon et jambon braisé à l'érable
- Saucisses de porc du Rang 4 OU saucisses de volaille des Viandes Biologiques de Charlevoix
- Fèves au lard avec canard confit

Sélection de pains artisanaux

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

# Pause-Café – Forfaits thématiques

Tous nos forfaits incluent : café 100 % colombien (mélange gourmet), thé, tisane.

## Le Granola

Barres de céréales maison  
Barres de céréales Kashi assorties  
Jus de fruits assortis (orange, pomme, canneberge)

## La Gourmandise

Pains maison assortis\*  
Assortiment de carrés gourmands : *riz soufflé, brownies, sucre à la crème*  
Biscuits assortis\* : *chocolat blanc, chocolat noir, avoine et raisins, trois chocolats et pacanes*  
\*Assortiment de moitié pains maison et moitié biscuits

## L'Énergique

Mini muffins santé (1 par personne)  
Yogourts assortis (1 par personne)  
Fromage cheddar individuel  
Sachet de noix et fruits séchés  
Pommes du Québec

## De nos fourneaux

Mini viennoiseries (1 ½ par personne) : *chocolatines, danoises et mini muffins*  
OU  
Biscuits assortis (2 par personne) : *chocolat blanc, chocolat noir, avoine et raisins, trois chocolats et pacanes*  
Jus assortis et eaux minérales

## L'Arctique en parallèle

Barre de crème glacée Häagen-Dazs (55 g)  
Cornet de crème glacée Drumstick (66 g)  
Sandwich à la crème glacée (100 g)  
Barre glacée aux fruits (50 ml)  
Assortiment de 1 ½ par personne  
Jus assortis et eaux minérales

# Les à-côtés Pause-Café

## **Pour votre soif...**

- Jus de fruits ou de légumes (portion individuelle)
- Boissons gazeuses assorties
- Eau minérale
- Eau d'érable pétillante Maple 3 (355 ml)
- Jus de fruits ou de légumes (au litre)
- Café, décaféiné, thé, tisane (service porcelaine ou compostable)
- Café équitable (service porcelaine ou compostable)
- Eaux aromatisées (cruche de 7 litres + 1 recharge)

## **Pour un petit creux...**

- Crudités, trempette du moment OU houmous traditionnel
- Plateau de fromages du Québec (45 g par personne)  
*Accompagné de raisins, de fruits séchés, craquelins et pains assortis*
- Panier de croustilles
- Panier de nachos trois couleurs, salsa et guacamole
- Panier de noix de luxe mélangées

## **Pour se gâter...**

- Mini croissants nature et mini muffins
- Fruits frais entiers
- Mini « cupcakes » : *vanille, chocolat, « red velvet »*
- Pains déjeuner assortis
- Mini viennoiseries
- Yogourts assortis (portion individuelle)
- Croissants nature et muffins
- Yogourts grecs aux fruits assortis
- Viennoiseries
- Bol de fruits : *cantaloup, ananas, orange*
- Barre de crème glacée Häagen Dazs (55 g / minimum 24 unités)
- Plateau de fruits frais tranchés
- Biscuits assortis : *chocolat blanc, chocolat noir, avoine et raisins, trois chocolats et pacanes*
- Carrés gourmands : *riz soufflé, brownies, sucre à la crème*
- Boules d'énergie
- Mignardises assorties
- Macarons assortis

# Déjeuner table d'hôte 3 services

Notre déjeuner table d'hôte inclut : pain, beurre, café 100 % colombien (mélange gourmet), thé et tisane.  
Prix variant selon le plat chaud sélectionné. Prix par personne.  
MINIMUM 25 PERSONNES \*

## Votre sélection d'un potage, salade ou entrée :

- Velouté du maraîcher
- Velouté de poivrons jaunes, maïs et piment doux
- Velouté de courge musquée et pommes
- Crème de tomates et fenouil
- Salade verdurette et sa vinaigrette au vinaigre de bière et moutarde à l'érable
- Verrine de quinoa, tournesol rôti et légumes croquants, vinaigrette au cassis de l'Île
- Rillettes de volaille sur pain d'épices, caramel de canneberges

## Votre sélection d'un plat chaud :

- Manicotti ricotta et épinards, sauce tomate aux poivrons, olives et à l'ail rôti
- Ballotine de volaille farcie aux champignons, sauce au Kayak blanc et persil
- Pavé de turbot, tapenade d'olives et poivrons
- Filet de porc du Québec, sauce moutarde, érable et estragon
- Filet de saumon rôti, sauce citron, ciboulette et crevettes nordiques
- Cuisse de canard confite, sauce au cidre de glace
- Moelleux de bœuf braisé à l'ancienne, lardons, champignons, brunoises et vin rouge

## Votre sélection d'un plat d'accompagnement :

- Pommes de terre grelots à l'ail et paprika fumé
- Pommes de terre parisiennes sautées à l'échalote
- Pommes de terre Raphaëlle aux herbes salées du Bas-St-Laurent
- Rotinis aux courgettes et tomates confites
- Riz aux légumes du jardin et herbes fraîches

## Votre sélection d'un plat de légumes :

- Carottes de couleurs persillées à l'ail et oignon
- Jardinière de légumes de saison
- Haricots verts, tomates confites et poivrons
- Méli-mélo de légumes (carottes, courgettes, tomates)
- Achard de légumes au cidre Pedneault (choux, carottes, poivrons, oignons)

## Votre sélection d'un dessert :

- Gâteau aux carottes et graines de citrouille et son crémeux fromage
- Tartelette au citron meringuée
- Croustillant aux trois chocolats
- Traditionnel pouding chômeur
- Dessert du chef

---

Durée du service du déjeuner table d'hôte 3 services : 2 heures à compter de l'ouverture des portes



# Déjeuner buffet froid – Sandwichs

MINIMUM 25 PERSONNES \*

Plateau de crudités et trempettes  
Pousses du jardin et vinaigrette assortie

## Deux salades composées au choix :

- Tomates, concombre, radis et oignon vert, huile citronnée à la menthe
- Betteraves rôties, pois chiches et feta, vinaigrette orange, sésame et vinaigre de riz
- Quinoa, fèves d'edamame, maïs et poivron grillé, vinaigrette thaï
- Vermicelles de riz, poulet grillé, crevettes, coriandre et citron vert
- Pommes de terre grelots, tomates séchées, bonbons de saumon fumé et estragon
- Rémoulade de céleri-rave, pommes, fruits séchés, moutarde à l'estragon
- Frivole de tomates raisins, balsamique, fromage bocconcini et basilic
- Salade de fusillis, tomates, feta et basilic frais
- Salade de riz au canard confit, poivrons doux et figues
- Salade de quinoa et jardinière de légumes de saison
- Salade pimentée de maïs sucré, haricots verts et betteraves jaunes

## Trois choix de sandwichs \* (3 morceaux par personne) :

- Le Charlevoisien : pain aux fines herbes, jambon braisé de Charlevoix, pommes rôties, fromage brie, mayonnaise, miel, Dijon et laitue
- Le DBC : pain aux olives, tomates séchées et fines herbes, pastrami de dinde, bacon, cheddar, mayonnaise pesto et laitue
- Le Porchetta : pain focaccia, longe de porc au romarin, chou nappa grillé, poivrons grillés marinés et mayonnaise aux canneberges
- Le Poulet Buffalo : pain romarin, poulet Buffalo, oignons caramélisés, tomates, mayonnaise au fromage bleu et laitue
- Le Parisien : croissant jambon, fromage et dijonnaise
- Le Texan : baguettine au rôti de bœuf aigre-doux, roquette et fromage havarti au jalapeño
- Les Végétariens : perfetto aux légumes, ricotta, poivrons grillés, remoulade de céleri-rave à l'estragon et épinards OU tortilla aux épinards, méli-mélo de légumes de saison et fromage feta

Tartes et gâteaux assortis  
Salade de fruits frais

Pain et beurre

Café 100 % colombien (mélange gourmet), thé, tisane

---

Durée du service du déjeuner buffet froid sandwichs : 2 heures à compter de l'ouverture des portes

# Boîtes Bento – Sandwichs

MINIMUM 30 PERSONNES – 3 VARIÉTÉS DE BOÎTES \*

## Votre choix d'un sandwich :

- Le Charlevoisien : pain aux fines herbes, jambon braisé de Charlevoix, pommes rôties, fromage brie, mayonnaise, miel, Dijon et laitue
- Le DBC : pain aux olives, tomates séchées et fines herbes, pastrami de dinde, bacon, cheddar, mayonnaise pesto et laitue
- Le Porchetta : pain focaccia, longe de porc au romarin, chou nappa grillé, poivrons grillés marinés et mayonnaise aux canneberges
- Le Poulet Buffalo : pain romarin, poulet Buffalo, oignons caramélisés, tomates, mayonnaise au fromage bleu et laitue
- Le Parisien : croissant jambon, fromage et dijonnaise
- Le Texan : baguettine au rôti de bœuf aigre-doux, roquette et fromage havarti au jalapeño
- Les Végétariens : perfetto aux légumes, ricotta, poivrons grillés, rémoulade de céleri-rave à l'estragon et épinards OU tortilla aux épinards, méli-mélo de légumes de saison et fromage feta

## Une salade verte

Choix d'une salade composée et d'un dessert dans la liste ci-dessous

# Boîtes Bento – Salades–repas

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 balsamique

OU

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

Choix d'une salade composée dans la liste ci-dessous et d'un dessert dans la liste ci-dessous

## Nos salades composées :

- Tomates, concombre, radis et oignon vert, huile citronnée à la menthe
- Betteraves rôties, pois chiches et feta, vinaigrette orange, sésame et vinaigre de riz
- Quinoa, fèves d'edamame, maïs et poivron grillé, vinaigrette thaï
- Vermicelles de riz, poulet grillé, crevettes, coriandre et citron vert
- Pommes de terre grelots, tomates séchées, bonbons de saumon fumé et estragon
- Rémoulade de céleri-rave, pommes, fruits séchés, moutarde à l'estragon
- Frivole de tomates raisins, balsamique, fromage bocconcini et basilic
- Salade de fusillis, tomates, feta et basilic frais
- Salade de riz au canard confit, poivrons doux et figues
- Salade de quinoa et jardinière de légumes de saison
- Salade pimentée de maïs sucré, haricots verts et betteraves jaunes

## Nos desserts :

- Carré aux dattes
- Tarte au citron
- Brownie au chocolat
- Le choix du chef

---

\* Deux variétés de boîtes seulement à moins de 30 personnes

# Déjeuner buffet chaud

MINIMUM 100 PERSONNES \*

Plateau de crudités et trempettes  
Salade César et sa suite OU Salade verdurette

## Choix de deux salades composées entre :

- Tomates, concombre, radis et oignon vert, huile citronnée à la menthe
- Betteraves rôties, pois chiches et feta, vinaigrette orange, sésame et vinaigre de riz
- Quinoa, fèves d'edamame, maïs et poivron grillé, vinaigrette thaï
- Vermicelles de riz, poulet grillé, crevettes, coriandre et citron vert
- Pommes de terre grelots, tomates séchées, bonbons de saumon fumé et estragon
- Rémoulade de céleri-rave, pommes, fruits séchés, moutarde à l'estragon
- Frivole de tomates raisins, balsamique, fromage bocconcini et basilic
- Salade de fusillis, tomates, feta et basilic frais
- Salade de riz au canard confit, poivrons doux et figues
- Salade de quinoa et jardinière de légumes de saison
- Salade pimentée de maïs sucré, haricots verts et betteraves jaunes

Plateau de charcuteries et fromages

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

- Lasagne champignons, épinards et fromage brie Alexis-de-Portneuf
- Sauté de porc barbecue, daïkon et légumes croquants
- Émincé de poulet mariné au citron et fines herbes
- Rôti de canard, sauce aux framboises et érable
- Morue du Groenland, sauce tomate et fenouil grillé
- Moussaka d'agneau à l'aubergine grillée
- Curry de patates douces et tofu
- Dhal aux lentilles corail, légumes et lait de coco

Jardinière de légumes de saison

## Votre choix d'un plat d'accompagnement :

- Riz basmati
- Pommes de terre grelots rôties au four
- Mousseline de panais rôti
- Pappardelles à la crème de pistou
- Couscous aux olives et croquant de pistaches
- Pommes de terre en gratin savoyard
- Pilaf d'avoine dénudée et petits légumes

Tartes, mousses et gâteaux assortis  
Salade de fruits frais

Pain et beurre  
Café 100 % colombien (mélange gourmet), thé, tisane

---

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

# Buffets exposition

Sortez de l'*ordinaire* pour votre salon des exposants!

## La Boîte Thaï

Servie en petite boîte avec baguettes et fourchette  
MINIMUM 100 PERSONNES \*

### Votre sélection de deux salades :

- Rémoulade de céleri-rave, pommes, fruits séchés, moutarde à l'estragon
- Quinoa, fèves d'edamame, maïs et poivron grillé, vinaigrette thaï
- Salade de riz au canard confit, poivrons doux et figues
- Tomates, concombre, radis et oignon vert, huile citronnée à la menthe
- Salade thaï, quinoa, chair de crabe, haricots verts, surimi, aneth, tomates, poivrons jaunes, brocoli, céleri, yuzu et sauce Wafu

### Votre sélection de deux plats chauds :

- Végétarien : légumes thaï, tofu frit
- Sauté de blanc de volaille, ail et sésame grillé
- Aiguillettes de canard aux épices et shiitake
- Sauté de crevettes tigrées et sauce chili aigre-douce

Riz basmati

Sauces d'accompagnements

Tapioca et biscuits de fortune

Salade de fruits

Pain et beurre

Café 100 % colombien (mélange gourmet), thé et tisane

## Le Poké

Servi en petite boîte avec baguettes et fourchette  
MINIMUM 100 PERSONNES \*

### Votre sélection de deux bases :

- Couscous israélien
- Quinoa
- Riz basmati

### Votre sélection de trois protéines :

- Crevettes
- Tofu mariné
- Poulet
- Thon
- Saumon fumé

### Votre choix de six accompagnements :

- Chou rouge, carottes, concombre, radis, edamame, guacamole
- Avocat, fraise, orange, mangue
- Échalotes vertes, graines de sésame, pousses de tournesol, menthe

### Votre choix de deux vinaigrettes :

- Wafu
- Agrumes et sésame
- Soya et érable

Rouleau de printemps aux légumes croquants  
(1 par personne)

Biscuits maison et carrés à la noix de coco  
Salade de fruits

Pain et beurre

Café 100 % colombien (mélange gourmet), thé et tisane

# Hors d'œuvres à la carte

Commande *minimum* de trois douzaines par canapés.

## Les canapés froids

- Mousse de canard et figues sur blinis
- Blinis aux crevettes de Matane, coriandre, caviar et citron vert
- Mousse d'artichaut, paillot de chèvre et miel urbain
- Saumon fumé, câpres et olives
- Profiteroles farcies au saumon fumé et asperges
- Pain d'épices au foie gras et confiture de camerise
- Rouelle de canard fumé et céleri rôti, crémeux de canneberges
- Bouchées de thon rouge, feta et melon d'eau
- Ceviche et son parfum de sapin baumier et asclépiades
- Duo de courges : flan de butternut, courge spaghetti, graines de tournesol et canard fumé
- Rémoulade de chou-fleur au citron confit et vinaigrette au céleri
- Pétoncles marinés à la Grande Hermine en robe de saumon fumé
- Tartare de canard à l'argousier
- Bouchées de pétoncles BLT et salsa verde

## Les canapés chauds

- Croquettes aux lardons, oignons et parmesan
- Mini quiches du chef
- Fondues aux fromages de nos régions
- Crevettes nordiques au Coureur des Bois, pommes et livèche
- Mini burgers au porc effiloché BBQ et cheddar de l'Ancêtre
- Cassolette de Pied-de-Vent et confiture de physalis
- Lollipops de caille glacée à l'érable
- Sucettes d'agneau au miel et glace de viande
- Merguez façon pop et sauce tzatziki
- Bouchées de ris de veau et pleurotes
- Figues gratinées au fromage Chèvre des Neiges et miel urbain

# Stations buffet réception

## Station Poutine

Frites, sauce et fromage en grains du Québec

### Accompagnements :

- Effiloché de bœuf braisé
- Smoked meat
- Effiloché de canard

## Station Grilled-Cheese

- Canard confit, beurre de pommes et Mamirolle
- Poires, bleu d'Élisabeth, noix de Grenoble et roquette

## Station Mini Burgers

Minimum de 20 douzaines :

- Mini burgers Angus nature
- Mini burgers Angus et fromage cheddar

Tomates tranchées, salade en feuilles, ketchup, moutarde et mayonnaise

## Station Porc Effiloché

Mini pains de porc effiloché et salade de chou rouge aux canneberges

Cornichons à l'aneth, compote d'oignons aux épices tex-mex

## Station Sushis

Nigiris  
Sashimis  
Makis  
California rolls  
Futomakis

## Plateau de fromages du terroir

Minimum de 20 personnes

### Nos fromages :

- Gouda Fin Renard
- Paillot de chèvre
- Aura
- Bleu Bénédicte
- Brie Château d'Or

### Accompagnés de :

- Fruits séchés et raisins
- Craquelins et pains assortis

## Les plaisirs sucrés

- Sabayon aux cassis de l'Île d'Orléans
- Gélifié à l'argousier et mousse à l'érable
- Mini tartelette pomme-sucre
- Sucre à la crème d'antan
- Assortiment de gâteaux et mignardises

# Buffet réception – Stations animées

En supplément aux stations régulières, avec trancheur en salle.

## Smoked meat

Minimum 50 personnes

Pain de seigle et bœuf fumé à l'ancienne

Salade de chou au miel du Musée de l'abeille

Cornichons à l'aneth et trilogie de moutardes

## Porc

30 à 40 personnes

Carré de porc du Québec glacé à l'érable

Accompagné de moutardes du terroir :

Moutarde de Meaux au cassis, à l'érable, cidre et pesto

## Agneau

8 côtes

Carré d'agneau aux fines herbes et jus au romarin

## Canard

20 personnes

Rôti de poitrine de canard, jus aromatisé et champignons de sous-bois

## Cerf

20 personnes

Longe de cerf en croûte de poivre avec sauce au jus et condiments

## Bœuf

25 personnes

Longe de bœuf en croûte de champignons et réduction aux trois poivres, moutarde de Dijon et son vin fortifié « Le Québec 1608 » du Domaine de L'Ange-Gardien

## Saumon

20 personnes par filet

Saumon fumé tranché

Câpres, oignons rouges, poivre noir, huile d'olive et citron, avec croûtons de bagels

OU

Gravlax de saumon tranché

Sauce crème, moutarde et aneth, avec croûtons de bagels

## Tartares

30 personnes (3 onces par personne)

Tartare de saumon et croûtons de bagels

Cornichons, câpres, mayonnaise, ciboulette et herbes fraîches

\$

30 personnes (30 onces par personne)

Tartare de bœuf et chips de taro

Moutardes, échalote grise, fines herbes, tabasco, sauce anglaise

25 personnes (3 onces par personne)

Tartare de cerf OU bison et chips de taro

Boutons de marguerite et épices boréales

# Dîner table d'hôte 3 services

Notre dîner table d'hôte inclut : pain, beurre, café 100 % colombien (mélange gourmet), thé et tisane.  
Prix variant selon le plat chaud sélectionné. Prix par personne.  
MINIMUM 25 PERSONNES \*

## Votre sélection d'une entrée froide :

- Étagé de légumes et faisselle de l'Île aux herbes, vinaigrette xérès, poivrons grillés et échalote
- Magret de canard façon Gravlax, crème sure à l'argousier et caramel de pommes
- Cœur d'artichaut confit, farce et tuile fromagères, salade d'asperges et crèmeuse au citron vert
- Médaillon de saumon rôti aux épices boréales, cœur de pétoncles et saumon fumé
- Tataki de bœuf et crèmeuse à l'érable, salade de wakamé au sésame grillé

## Votre sélection d'un plat chaud :

- Suprême de manchon de volaille farci au Paillason et sanglier fumé, sauce pommes et moutarde
- Médaillon de porc, sauce aux pleurotes et myrique baumier
- Pavé de morue, sauce crème au vin blanc, citron et herbes fraîches du Bas-St-Laurent
- Filet de saumon laqué au caramel balsamique, coulis de tomates au basilic et piment d'Espelette
- Grenadin de veau en croûte d'herbes, sauce au poivre des dunes
- Filet d'épaule de bœuf rosé, sauce à la bière de Province et parfum de genièvre
- Bavette de bison à la carotte sauvage, réduction de vin rouge aux épices des Premières Nations
- Mignon de bœuf et sa béarnaise au vin rouge et estragon

## Votre sélection d'un plat d'accompagnement :

- Pommes de terre sarladaises
- Pommes de terre Gabrielle rôties et lardons au caramel balsamique
- Orge et champignons, façon risotto
- Pilaf d'avoine dénudée et petits légumes
- Pommes de terre dauphinoises
- Duchesse de pommes de terre douces au fromage Chèvre des Neiges

## Votre sélection d'un choix de légumes :

- Légumes rôtis et tomates cerises, façon ratatouille (*tomate, courgette, aubergine, oignon et poivron*)
- Fondue de fenouil, poireaux et tomates confites
- Poêlée de mini légumes (*courgettes, pâtissons, tomates, haricots verts, carottes de couleur et poivrons jaunes*)
- Légumes et lardons glacés à l'érable (*carottes, panais et choux de Bruxelles*)
- Gratin de chou-fleur, tomates confites et lardons

## Votre sélection d'un dessert:

- Le gâteau au fromage à la crème brûlée, cœur de fruits de saison
- Le dôme chocolat noir et poires aux épices d'Orient
- La tentation de l'Île, mousse framboise et cassis Monna & Filles
- Le Canelé de fromage sur brownie et coulis de fruits rouges
- Le coussin pommes et sucre à la crème
- L'absolu, mousse caramel au café sur biscuits spéculoos

---

## Vous préférez un 4 services? Ajoutez un de nos délicieux potages et leur garniture :

- Crème de poireaux, mistelle de poires et Ciel de Charlevoix
- Velouté de champignons au parfum d'huile de truffe, façon risotto
- Crème de carottes, pêches et estragon
- Velouté de betteraves et lait de coco
- Chaudrée de maïs de bacon de sanglier fumé

---

Durée du service du dîner table d'hôte 3 services : 2,5 heures à compter de l'ouverture des portes



# Notre sélection de vins

## Vins Blancs

### QUÉBEC

L'Orpailleur, Vignoble de l'Orpailleur

### CANADA

Pinot Grigio, Jackson-Triggs, Ontario IP  
Sauvignon Blanc, Jackson-Triggs Reserve, Ontario  
Chardonnay Unoaked, Inniskillin, Ontario

### CHILI

Chardonnay, Max Reserva, Errazuriz

### ESPAGNE

Viura, Jaleo, Yecla IP  
Blés Blanco, Valencia Bio  
Gran Vina Sol Penedès, Torres, Catalogne Bio

### ÉTATS-UNIS

Pinot Grigio, Beringer, Californie  
Chardonnay, Robert Mondavi, Californie

### FRANCE

Chardonnay, Domaine La Hitaire  
Gros Manseng Sauvignon, Brumont  
Pinot Blanc, Grand Réserve Pfaffenheim, Alsace IP  
Chablis, J. Moreau et Fils, Réserve de Montaigu

### ITALIE

Trebbiano, Barzoli IP  
Trebbiano, Volparo Bianco, Castorani IP  
Pinot Grigio, Cavit, Vénétie  
Chardonnay, Ruffino Libaio, Toscane

### AUSTRALIE

Chardonnay, Cliff 79  
Chardonnay Oakbank, IP

### ARGENTINE

Chardonnay, Trapiche Alaris

### NOUVELLE-ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Kim Crawford

## Vins Rosés

Cliff 79, Australie-Méridionale

## Champagnes

### FRANCE

Devaux, Blanc de Noirs Brut, Vallée de l'Aube  
Taittinger Réserve Brut, Montagne de Reims

## Vins Rouges

### QUÉBEC

L'Orpailleur, Vignoble de l'Orpailleur

### CANADA

Cabernet-Sauvignon, Jackson-Triggs IP, Ontario  
Merlot, Jackson-Triggs Reserve, Ontario  
Pinot Noir, Inniskillin, Ontario

### CHILI

Cabernet-Sauvignon, Max Reserva, Errazuriz

### ESPAGNE

Jaleo, Monastrell IP  
Blés Crianza, Valencia, Bio  
Cabernet-Sauvignon, Gran Coronas Torres

### ÉTATS-UNIS

Cabernet-Sauvignon, Beringer, Californie  
Cabernet-Sauvignon, Three Thieves, Californie  
Merlot, Zinfandel, The Dreaming Tree, California

### FRANCE

Marius, M.Chapoutier, Côtes-du-Rhône  
Château Cap de Merle, Lussac-St-Émilion  
Château Pey La Tour Réserve, Bordeaux

### ITALIE

Barzoli, Montepulciano d'Abruzzo IP  
Montepulciano Volparo, Castorani IP  
La Focaie Rocca di Montemassi, Toscane  
Ripasso Bolla Valpolicella, Vénétie

### AUSTRALIE

Cabernet/Shiraz, Cliff 79  
Cabernet-Sauvignon, Oakbank IP

### ARGENTINE

Malbec, Trapiche Alaris  
Cabernet Sauvignon, La Mascota, Mendoza

### PORTUGAL

Touriga-Syrah, Pereira, Lisboa

### AFRIQUE DU SUD

Cinsault Scattered Earth, Western Cape

## Les Mousseux

### HONGRIE

Hungaria Grande Cuvée

### QUÉBEC

Cidre mousseux, Ça va faire pomme!, M. Jodoin

### ESPAGNE

Villa Conchi Cava Brut, Côte Méditerranéenne

### ITALIE

Ruffino, Prosecco, DOC, Vénétie

# Nos bars

## Bar ouvert

Facturé au compte maître de l'événement  
Achat de coupons également disponible aux tarifs indiqués ci-dessous.  
Frais d'administration et taxes **en sus**

Vin Maison  
Bière domestique  
Mousseux

Spiritueux :  
*Gin, Vodka, Rhum, Bourbon, Whisky canadien, Scotch*

Digestifs :  
*Tia Maria, Amaretto, Crème de menthe, Baileys  
Porto  
Grand Marnier, Cognac V.S.*

Eau, eau minérale, liqueur douce  
Red Bull

## Sur demande

Apéritifs :  
*Dubonnet, Pernod, Ricard*

Bières importées ou de microbrasserie

Spiritueux Deluxe :  
*Vodka Grey Goose, Bombay Saphir,  
Crown Royal, Glenfiddich 12 ans,  
Captain Morgan Private Stock, rhum épicé*

Cognac Rémy Martin VSOP

## Bar payant

Au frais de chaque participant  
Frais d'administration et taxes **inclus**

Vin Maison  
Bière domestique

Spiritueux :  
*Gin, Vodka, Rhum, Bourbon, Whisky canadien, Scotch*

Digestifs :  
*Tia Maria, Amaretto, Crème de menthe, Baileys  
Porto  
Grand Marnier, Cognac V.S.*

Eau, eau minérale, liqueur douce  
Red Bull

## Sur demande

Apéritifs :  
*Dubonnet, Pernod, Ricard*

Bières importées ou de microbrasseries

Spiritueux Deluxe :  
*Vodka Grey Goose, Bombay Saphir,  
Crown Royal, Glenfiddich 12 ans,  
Captain Morgan Private Stock, rhum épicé*

Cognac Rémy Martin VSOP

