Menu

Centre des congrès de Québec

congrès événements réceptions conférences

2026

Cédric St-Pierre, Chef exécutif

Gastronomie locale

Maestro Culinaire

Table des matières

5 Introduction

6 Notre chef

7 Petit-déjeuner buffet

8 Petit-déjeuner buffet québécois

9 Stations participatives

10 Pause-Café – Forfaits thématiques

11 Pause-Café – Les à-côtés

13 Déjeuner table d'hôte – 3 services

15 Sébastien Lesage – Le Canard Goulu

16 Déjeuner buffet chaud

17 Boîtes Bento – Sandwichs / Salades-repas

19 Buffets exposition – La boîte thaï / L'Italien / Le Mexicain

20 Réception – Hors-d'œuvre à la carte

21 Réception – Stations

23 Réception – Stations animées

25 Marc-André Bouchard – Les fines herbes par Daniel

27 Dîner table d'hôte – 3 services

29 Notre sélection de vins

31 Guillaume Bouchard – Ranch Gibier Bellechasse

33 Nos bars

34 Politiques générales

Maestro Culinaire, partenaire exclusif en services alimentaires du

Centre des congrès de Québec

Crédit : Emmanuel Coveney

1996

Un partenariat de longue date

Maestro Culinaire, anciennement Capital HRS, est le partenaire exclusif en services alimentaires du Centre des congrès de Québec depuis l'ouverture en 1996. Cette fidèle brigade culinaire et son chef exécutif Cédric St-Pierre forment une équipe d'une trentaine de passionnés et n'ont qu'un seul objectif : vous concocter un menu qui rivalise avec les meilleures tables de Québec!

Des menus qui n'ont rien de conventionnel

Toujours à l'écoute des besoins des clients, le chef et son équipe sauront vous guider hors des sentiers battus et vous offrir une expérience immersive où tous les sens sont éveillés.

Des performances records

Au Centre des congrès de Québec, les grands événements ne nous font pas peur! Par une journée achalandée d'événement, l'équipe de Maestro Culinaire est en mesure de servir plus de 6 000 repas.

Les aliments locaux à l'honneur

Maestro Culinaire est fier d'être certifié Fourchette Bleue par le programme Exploramer visant la saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent et l'intégration d'espèces moins connues dans les menus des restaurateurs du Québec.

Une cuisine sans gaspillage

Les aliments travaillés par Maestro Culinaire sont toujours utilisés à leur plein potentiel et les surplus ont droit à une deuxième vie : en moyenne, près de 300 kg de nourriture par mois sont redonnés à des organismes communautaires pour nourrir les gens dans le besoin à Québec.

Notre chef

◊

Le chef exécutif Cédric St-Pierre a fait son arrivée au Centre des congrès de Québec et chez Maestro Culinaire à l'automne 2025. Il s'est fait connaître du public lors de son passage à l'émission *Les chefs!* en 2015, où il s'était hissé jusqu'en demi-finale. Il a ensuite dirigé les cuisines de plusieurs établissements de prestige à Montréal et dans les Laurentides, comme l'Hôtel Place d'Armes, le Club privé 357C et l'Estérel Resort. Il se passionne pour la gastronomie du terroir et la richesse des produits québécois au cœur de la cuisine événementielle.

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

Petit-déjeuner

BUFFET

1,5 heure (à l'ouverture des portes)

Le Buffet Continental

Minimum 25 personnes *

- Variété de fruits frais de saison en dés
- Viennoiseries (1 par personne) — *croissants pur beurre, chocolatines, muffins assortis*
- Sélection de yogourts assortis

Le Buffet Réveil Santé

Minimum 25 personnes *

- Sélection de bagels et pains (½ par personne)
- Fromage à la crème allégé
- Granola et muesli
- Yogourts grecs (vanille et nature)
- Fromages : cheddar doux et cottage
- Œufs durs
- Variété de fruits frais de saison en dés
- Muffins déjeuner assortis

Le Buffet Chaud

Minimum 50 personnes *

- Plateau de fruits frais tranchés
- Viennoiseries (1 par personne) — *croissants pur beurre, chocolatines et muffins assortis*

Votre sélection d'un plat —

- Brouillade d'œufs à la ciboulette
- Omelette nature
- Omelette western (poivrons et jambon)
- Omelette jambon-fromage

Votre sélection d'une viande —

- Bacon
- Jambon braisé à l'érable
- Saucisses de porc de la Ferme Beaurivage
- Saucisses de volaille des Viandes Biologiques de Charlevoix

Votre sélection d'une pomme de terre —

- Galettes de pommes de terre
- Rissolées aux poivrons doux
- Quartiers épicés

Petit-déjeuner

BUFFET QUÉBÉCOIS

Minimum
100 personnes

2 heures
(à l'ouverture des portes)

Tous nos petits-déjeuners buffet incluent :

- Jus de fruits (orange, pomme, canneberge)
- Confitures au choix
- Beurre
- Café 100 % colombien (mélange gourmet)
- Thé
- Tisane

La base

- Yogourts individuels assortis
- Brie de Portneuf, cretons à l'ancienne et trilogie de moutardes
- Plateau de fruits frais tranchés de saison
- Sélection de pains artisanaux par François Borderon
- Viennoiseries (1 par personne) — *croissants pur beurre, chocolatines et mini muffins*

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

- Galettes de pommes de terre
- Rissolées aux poivrons doux

Votre sélection d'un accompagnement

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

Sucrez-vous le bec avec notre déclinaison Cabane à sucre!

Rehaussez l'expérience de vos convives! Mini brioche à la cannelle et sucre d'érable, saucisse de porc à l'érable de la Ferme Beaurivage, jambon traditionnel de la Charcuterie Charlevoisienne, fèves au lard au sirop d'érable, oreilles de crisse, crêpes fines au beurre d'érable et petites omelettes aux pleurotes et sirop d'érable.

Offrez une station sans gluten

Vous en voulez ENCORE PLUS?
Rehaussez votre buffet avec
nos stations participatives!

Stations
Faites-les vous-même!

Minimum 25 personnes

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 de nos ruches

Burritos

- Tortillas nature et blé entier
- Œufs brouillés crémeux
- Bacon OU Chorizo
- Fromage cheddar fort
- Poivrons, champignons, tomates
- Échalote verte, ciboulette et coriandre
- Salsa, mayonnaise Sriracha et crème sure
- Quartiers de pommes de terre épicés

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

Les compléments du matin (prix par personne)

- Pommes de terre au choix — *galettes OU rissolées aux poivrons doux*
- Fèves au lard au sirop d'érable
- Cretons à l'ancienne
- Bacon fumé à l'érable
- Bagel nature ou multigrain, fromage à la crème léger
- Céréales assorties et lait 2 %
- Bols de fruits en dés (*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 Bénédictines — *jambon et épinards OU saumon et tombée de poireaux*
- Brouillade d'œufs au saumon fumé maison
- Bento – Départ Express — *Fruits de saison coupés, fromage cheddar local, œuf cuit dur, croissant au beurre et confitures, parfait yogourt, granola et baies fraîches* (25 unités minimum)

Pause-Café

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

FORFAITS THÉMATIQUES

Minimum 50 personnes

Frais supplémentaires s'appliquent si service avant 6 h 30

Sucré-Salé

- Assortiment de biscuits maison
- Croustilles chaudes cuites maison au sel marin et romarin, sauce Ranch
- Boissons gazeuses et eaux minérales assorties

Jardin de bonheur

- Carottes tiges, tomates vignes, concombres et autres trésors du jardin
- Houmous maison à l'oignon caramélisé et pimenton fumé
- Mini pitas et grissini
- Smoothie vert à l'avocat

Plaisir coupable

- Mini beignets
- Lollipops au sucre d'érable
- Mini bretzels chocolatés

Super Santé

- Trempette de haricots toscans et biscottes de grains entiers
- Petite verrine de tartare de fraises, mangue et basilic
- Noix du brésil rôties, pistaches et noix de Grenoble
- Barres sans gluten au miel et graines de lin
- Pommes du Québec

L'Arctique en parallèle

- Assortiment parmi les desserts glacés suivants (1 ½ par personne) :
- 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)
- Jus assortis et eaux minérales

Pause-Café

LES À-CÔTÉS

Minimum 20 personnes

Frais supplémentaires s'appliquent si service avant 6 h 30

Pour votre soif…

- Jus de fruits ou de légumes (portion individuelle)
- Boissons gazeuses assorties
- Eau minérale
- Eau d'érable pétillante Maple3 (355 ml)
- Jus de fruits ou de légumes (au litre)
- Café, décaféiné, thé, tisane
- Café équitable
- Eaux aromatisées (Urne de 7 litres + 1 recharge)

Pour un petit creux…

- Crudités, trempette du moment OU houmous traditionnel
- Plateau de fromages du Québec (40 g / 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…

- Fruits frais entiers
- Mini croissants nature et mini muffins
- Pains déjeuner assortis
- Mini *cupcakes* — *vanille, chocolat, red velvet*
- Mini viennoiseries
- Yogourts assortis (format individuel)
- Yogourts grecs aux fruits assortis
- Croissants nature et muffins
- Viennoiseries
- Bol de fruits en dés — *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

Salade César revisitée

Cœur de romaine, parmesan Riviera, bacon à l'érable croustillant, bruschetta, éclats de pacanes épicées, vinaigrette crémeuse à la moutarde et érable

◊

Oublions le bol de salade classique et déjà vu. Par sa présentation décomposée, cette entrée réinventée est digne d'un grand restaurant! En substituant quelques ingrédients, cette salade peut facilement devenir un plat végane.

Déjeuner table d'hôte

3 SERVICES

Notre déjeuner table d'hôte inclut café 100 % colombien (mélange gourmet), thé, tisane.

Prix par personne, variant selon le plat chaud sélectionné.

Minimum 30 personnes

2 heures (à l'ouverture des portes)

Votre sélection d'un potage ou entrée (E)

Velouté du moment — inspiré de la saison

Velouté de poivrons doux grillés et tomates — pignons rôtis et ciboulette

Velouté Dubarry — fleurons de chou-fleur rôti, huile de sésame

Crème de courge au beurre et maïs rôti — parfum de truffe

Jeunes laitues et pousses de l'Île d'Orléans — tomates confites des serres Demers, chèvre émietté, graines de citrouille torréfiées, vinaigrette à l'hydromel de Beaupré

Salade César revisitée — cœur de romaine, parmesan Riviera, bacon à l'érable croustillant, bruschetta, éclats de pacanes épicées, vinaigrette crémeuse à la moutarde et érable

(V) **Jeunes laitues et pousses de l'Île d'Orléans** — tomates confites, tofu mariné à l'ail noir et basilic, graines de citrouille torréfiées, vinaigrette à l'hydromel de Beaupré

Votre sélection d'un plat chaud (P)

Salade-repas au poulet grillé — couscous perlé méditerranéen, chou frisé et amandes rôties, avocats, vinaigrette fraîche balsamique et citron

Nid de linguine — sauce crémeuse au basilic des Fines herbes par Daniel et mascarpone, bonbons de saumon fumé du fumoir Grizzly

Médaillons de porc du Québec — mousseline de Yukon Gold au 1608 de Charlevoix, pleurotes rôtis et armillaires, sauce à la moutarde de Cassis Monna & Filles

Ballottine de volaille farcie aux champignons — gratin dauphinois classique, asperges fondantes, sauce au Kayak blanc

(V) **Ravioli farci à la duxelles de champignons** — sauce jardinière garnie de légumes et tofu

Petit pavé de saumon rôti — épices du chef, quinoa et edamame aux crevettes nordiques, fenouil grillé, sauce vierge à la coriandre fraîche

Canard confit de la ferme Canard Goulu — courge spaghetti au poivre des dunes, carottes rôties miel et romarin, sauce au Nectar de glace du verger Bilodeau

Filet d'épaule de bœuf cuit à 57 °C — courge au beurre fondant et romarin, champignons King Eryngii et jeunes haricots, glace au porto L'Archer

Votre sélection d'un dessert (D)

Petite tatin de poire — gelée de Mistelle du Verger Ferland

Religieuse au caramel salé — crémeux vanille bourbon

Tout chocolat — brownie fondant et pacane caramélisée

Tartelette citron vanille — meringue flambée au rhum brun

(V) **Tapioca au lait de soya** — baies de saison et tulle dentelle au chocolat végane

Pourquoi pas un 2 services? Informez-vous des formules possibles auprès de notre équipe!

Sébastien Lesage

Le Canard Goulu

Entreprise locale - St-Apollinaire, Québec

À propos

C'est à Saint-Apollinaire en 1997 que la ferme Le Canard Goulu a vu le jour. Sébastien Lesage, véritable passionné d'agriculture et de gastronomie, a mis de côté sa carrière d'avocat pour lancer ce projet. Le Canard Goulu a rapidement pris son envol tout en demeurant une entreprise artisanale, encore aujourd'hui.

On y offre des produits fins de canard, notamment le foie gras. Le tout dans une dimension humaine et qui respecte de hauts standards environnementaux.

C'est en sillonnant les régions du Québec, à travers des événements rassemblant des producteurs que Maestro Culinaire fait la connaissance de Sébastien Lesage. Au fil du temps, ils ont tissé des liens autour de la restauration et collaborent depuis maintenant plus de 10 ans.

Déjeuner

Notre déjeuner inclut café 100 % colombien (mélange gourmet), thé, tisane

BUFFET CHAUD

Minimum 100 personnes

2 heures (à l'ouverture des portes)

---

1 plat chaud

2 plats chauds

3 plats chauds

La base

Variété de légumes multicolores, trempette aux fines herbes

Salade de jeunes pousses et fines laitues, duo de vinaigrettes maison

Deux variétés de salades composées, inspirées des produits de saison

Plateau de charcuteries et fromages du Québec avec fruits séchés et noix du moment OU soupe du jour

Table de gourmandises (sélection de 4)

Salade de fruits frais

Votre sélection de plat(s) chaud(s)

- Lasagne champignons, épinards et fromage brie Alexis-de-Portneuf
- Émincé de poulet fermier mariné au citron et fines herbes
- Mijoté de wapiti de la ferme Gibier Appalaches, oignons fondants à la bière noire MacKroken
- Magret de canard de Saint-Apollinaire à l'argousier de la Ferme Nicole
- Morue, salpicon de tomates et maïs fumé à l'huile d'olive
- Nouilles soba végétariennes garnies de champignons sauvages, bok choy et noix de cajou
- Paella végétarienne garnie de tomates, asperges, pois chiches, aubergines et tofu
- *Mac & cheese* au fromage fumé
- Minute de saumon de l'Atlantique à l'huile de crustacés, caprons et tempura

Présentation de légumes saisonniers

Votre choix d'un plat d'accompagnement

- Tombée de chou fermier et lardons au vin 1535 du vignoble de l'Isle de Bacchus
- Pommes de terre Raphaëlle au gras de canard et romarin frais
- Mousseline de pommes de terre fouettée au beurre
- Couscous aux olives et croquant de pistaches
- Riz pilaf aux poireaux et tomates séchées
- Gratin de pommes de terre classique
- Riz basmati aux fines herbes

Boîtes Bento

SANDWICHS

Minimum 30 personnes - 3 variétés de boîtes

Minimum 10 personnes - 2 variétés de boîtes

Votre choix d'un sandwich

Le Charlevoisien — pain aux fines herbes, jambon braisé de Charlevoix, fromage brie de Portneuf, 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

Végétarien ou végane

Inspiration Banh Mi — seitan, cari, miel et lime, légumes craquants, herbes fraîches et oignons frits

Tortilla aux épinards — méli-mélo de légumes de saison et fromage feta

Choix d'une salade composée et d'un dessert dans les listes ci-dessous

SALADES-REPAS

Votre choix d'une salade-repas

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

Émincé de blanc de volaille au cari — sur lit de salade verte aux petits légumes et vinaigrette aux fines herbes

Choix d'une salade composée et d'un dessert dans les listes ci-dessous

Nos salades composées

- Salade de tomates à la grecque
- Betteraves rôties, pois chiche, feta, vinaigrette orange, sésame et vinaigre de riz
- Salade détox au quinoa, myrtilles, épinards et carottes, vinaigrette miel et dijon
- Vermicelles de riz, poulet grillé, crevettes, coriandre et citron vert
- Pommes de terre Annabelle, oignons caramélisés et moutarde crémeuse à l'ancienne
- Salade de fusilli, tomates, feta et basilic frais
- Salade de riz au canard confit, poivron doux et figues

Nos desserts

- Mini beignet au caramel salé
- Tarte au citron meringuée
- Brownie double chocolat
- La sélection exclusive du Chef

Déclinaison de tomates d'ici

Mozzarella fraîche du Québec, crevettes au sumac de Gaspésie et avocat

Épices boréales de Gaspésie.

Fraîchement cueilli du jour, le basilic qui agrémente cette entrée provient de la ferme *Les fines herbes par Daniel*, à l'Île d'Orléans.

Mozzarella fraîche de la ferme d'Élevages Buffalo Maciocia à Saint-Charles-sur-Richelieu, dont les producteurs sont allés jusqu'en Italie pour apprendre les meilleures pratiques!

Entrée offerte en Dîner table d'hôte 3 services - Voir page 27

Hum!

◊

Dans cette entrée froide, les épices boréales sont à l'honneur avec le sumac de Gaspésie utilisé pour apprêter les crevettes.

Sortez de l'ordinaire pour votre salon des exposants!

Buffets exposition

Minimum
100 personnes

LA BOÎTE THAÏ

Servi en petite boîte avec baguettes et fourchette

Votre sélection de deux salades

- Rémoulade de céleri-rave, pomme, moutarde à l'estragon
- Quinoa, edamame, maïs et poivrons grillés, vinaigrette aux épices
- 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 et morceaux d'omelette
- Sauté de blanc de volaille, ail et sésame grillé
- Émincé de canard aux épices et shiitake
- Sauté de crevettes tigrées et sauce chili aigre-douce

Riz basmati

Lime en quartiers et sauces d'accompagnements

Tapioca au lait de coco et biscuits de fortune

Salade de fruits

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

L'ITALIEN

Salade César et ses accompagnements

Pâtes : penne et ravioli

Sauces : marinara et Alfredo

Garnitures : prosciutto, roquette, fromages râpés, huile d'olive et balsamique

Table de desserts

Salade de fruits

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

LE MEXICAIN

Deux salades d'inspiration mexicaine

Riz étuvé

Boeuf haché aux saveurs mexicaines (chipotle)

(V) Chili de fèves rouges

Tortillas souples

Garnitures : maïs, pico de gallo, fromage râpé, crème sure

Guacamole (+1,25 $)

Table de desserts

Salade de fruits

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

Réception

Commande minimum de 3 douzaines par canapé.

HORS-D'ŒUVRE À LA CARTE

Les canapés froids

Rillettes de canard et confiture de camerise

Gravlax de saumon et sapin baumier, crémeuse aux fraises et son caviar de concombres

Mini Caprese façon verrine, tomates ancestrales, mozzarella fraîche du Québec, basilic (service en station seulement)

(V) **Cuillère de baba ganoush végane**, pickles de champignons, graines de citrouille rôties

Gaspacho tel un Bloody Caesar, crevette ardente (service en station seulement)

Mi-cuit de thon, wakame et mayonnaise au wasabi

Ceviche de pétoncles au gin Roméo et citron vert

Tataki de gibier de Bellechasse, relish de poivrons doux au Jack Daniel's

Truite fumée maison, épices du chef et gel de framboise

Tartare de saumon frais à la mangue, lime et gingembre (service en station seulement)

Crème brûlée de foie gras sur pain d'épice maison et magret séché (service en station seulement)

Les canapés chauds

Arancini aux champignons sauvages, coulis de tomates fumées

Arancini truffé à la poudre de grillons

Duo de mini *grilled-cheese*, Oka, pommes et amandes / brie et canneberges

Bâtonnet de pois chiche croustillant, sauce Buffalo (service en station seulement)

Bouchée de cheeseburger

Bouchée manchego et chorizo

Mini polpette de veau à l'italienne (service en station seulement)

Mini boîte chinoise de nouilles soba sautées et légumes teriyaki (service en station seulement)

Flétan sur tige, miso, cari rouge et lait de coco (service au plateau seulement)

Gyoza au poulet et chou, sauce mirin et sésame

Crevette Nobashi, sauce piment doux

Verrine de joue de boeuf braisée, pommes de terre au Migneron, noisettes torréfiées (service en station seulement)

Bouchée de ris de veau et pleurotes (service en station seulement)

Satay de crevette d'Argentine au piment basque de Charlevoix, sauce Romesco (service en station seulement)

Mini burger de bison des Appalaches, bacon et fromage 1608 de Charlevoix (service au plateau seulement)

Pétoncle juste saisi, mousseline de panais à l'érable, pistaches (service au plateau seulement)

LE CHOIX DU CHEF

Options chaudes et froides

Réception

STATIONS

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 fumé de l'Abbaye Saint-Benoît, noix de Grenoble et roquette

Station Mini Burgers

Minimum 20 douzaines

- Mini burger Angus nature
- Mini cheeseburger Angus, fromage Oka et oignons caramélisés
- Mini cheeseburger végétarien, fromage brie et relish de poivrons épicés

Accompagnés de — tomates tranchées, laitue en feuilles, ketchup, mayonnaise et moutardes assorties

Station Porc Effiloché

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

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

Station Sushis

assortiment de 80 morceaux

- Nigiris
- Makis
- California rolls
- Futomakis

Accompagnés de — sauce soya, gingembre mariné et wasabi

Les Fromages du Terroir

plateau (40 g par personne)

Minimum 20 personnes

Accompagnés de —

- Fruits séchés et raisins
- Variété de noix gourmandes
- Craquelins et pains d'artisans

Les Plaisirs Sucrés

- Lollipop aux cassis de l'Île d'Orléans
- Financier à l'argousier
- Mini tartelette pomme-sucre
- Sucre à la crème d'antan
- Assortiment de gâteaux et mignardises

Mi-cuit de saumon aux épices boréales

Chutney de mangue épicé, gelée de cassis de l'Île d'Orléans, éclats de pistaches torréfiées

Les pétales de fleurs comestibles sont récoltés le matin même à l'Île d'Orléans sur la ferme *Les fines herbes par Daniel*. Moins de 10 heures séparent la cueillette et le montage de l'assiette!

Le parfait équilibre sucré-salé : le cassis apporte une touche sucrée et une légère acidité qui s'harmonisent à merveille avec le goût du saumon.

Entrée froide saisonnière toute en fraîcheur

Ah!

Maestro Culinaire aime préparer des plats où les aliments sont goûtés à leur pleine saveur, sans être dénaturés. Comme le saumon apprêté en tataki dans cette entrée.

Réception

STATIONS ANIMÉES

Smoked Meat

Minimum 50 personnes

Pain de seigle et bœuf fumé à l'ancienne.
Salade de chou au miel de nos ruches.
Cornichons à l'aneth et trilogie
de moutardes.

Porc

30 à 40 personnes

Carré de porc du Québec glacé à l'érable. Accompagnés 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. Servi en Martini avec pommes de terre mousseline au cheddar vieilli.

Canard

20 personnes

Rôti de poitrine de canard, sauce forestière servie sur purée de patates douces à l'ail noir de l'Île d'Orléans.

Wapiti

20 personnes

Osso buco cuit sous vide 24 heures. Glace de viande à la bière Bristol et cipollinis confits. Purée de pommes de terre fouettée au beurre.

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. Pommes vertes et avocats, sambal oelek, cornichons, câpres, mayonnaise, ciboulette et herbes fraîches.

30 personnes
(3 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.

Marc-André Bouchard

Les fines herbes par Daniel

À propos

L'entreprise agricole Les fines herbes par Daniel a été fondée en 1990 par Daniel Baillard à l'Île d'Orléans. Par la suite, en 2016, Marc-André Bouchard a fait l'acquisition de la ferme, qui continue de se spécialiser dans la culture de jardins de verdures.

L'entrepreneur, qui est aussi enseignant en horticulture, est à l'écoute des chefs et restaurateurs. Il leur propose des produits sur mesure et d'une grande qualité, comme les verdures, les micropousses, les fines herbes, les fleurs comestibles et plus encore.

Côte de porc du Québec marinée

Crémeux de carottes à l'ail noir de l'Île et légumes de saison

La marinade sèche de la côte de porc est constituée d'un mélange d'épices créé sur mesure, qui se marie tout aussi bien avec les viandes blanches et les cocktails.

Notre dîner table d'hôte inclut pain, beurre, café 100 % colombien (mélange gourmet), thé, tisane.

Dîner table d'hôte

3 SERVICES

Minimum 50 personnes

2,5 heures (à l'ouverture des portes)

Votre sélection d'une entrée froide (E)

Déclinaison de tomates d'ici — mozzarella fraîche du Québec, crevettes au sumac de Gaspésie et avocat

Mi-cuit de saumon aux épices boréales — chutney de mangue épicé, gelée de cassis de l'Île d'Orléans, éclats de pistaches torréfiées

Duo de pétoncles canadiens — marinés à la vodka Pur et lime, tzatziki fumée, perles d'agrumes et pois vrille

Jeunes pousses de roquette — lanières de fraises, feta et amandes, vinaigrette au balsamique 10 ans

(V) **Les betteraves** — pomme verte et agrumes du Québec, micropousses, huile de caméline et sirop d'érable

Votre sélection d'un plat chaud (P)

Poulet manchon mariné — couscous perlé agrémentés de crevettes, edamame et gingembre frais, légumes de saison et sauce veloutée au Sortilège

Côte de porc du Québec marinée — crémeux de carottes à l'ail noir de l'Île, salade tiède de haricot, maïs, pois chiches et céleri, jus de cuisson réduit aux épices des Premières Nations

Saumon rôti à l'érable — chou-fleur crémeux à la bergamote sauvage, asperges grillées et salsa crue à l'huile de caméline

(V) **Casserole de légumes de Charlevoix** — piment Basque, nid de sorgho aux champignons sauvages

Osso buco de porc du Québec — cuisson lente 24 heures, nid de strascinati au pesto et concassé de tomates fraîches, légumes braisés au jus, sauce à la bière Lactaire à l'érable

Joue de bœuf fondante — jus corsé au poivre des dunes et porto, mousseline parmentière au céleri-rave et fromage le 1608, jeunes légumes racine

Morue du Groenland marinée au lait de soya et gingembre — riz noir impérial aux crevettes et yuzu, croustille de prosciutto de Charlevoix, gironilles, beurre blanc au safran Emporium de St-Damien

Mignon de bœuf en croûte d'épices maison — sauce périgourdine, orgetto aux morilles du Québec et légumes fermiers

Votre sélection d'un dessert (D)

Pomme fondante en trompe-l'œil — cidre de glace des Vergers St-Nicolas

L'érable du Québec inspiré en 5 textures

La tentation de l'Île — mousse framboise et cassis Monna & Filles

Palet chocolat et camerise — tuile au grué de cacao, chantilly fumée

Coussin d'abricot confit au miel — fondant vanille bourbon, gel de canneberge

L'absolu — mousse caramel au café sur biscuits spéculoos

(V) **Gâteau de riz au lait de soya et lime** — croustillant et gelée de mangue, salpicon d'ananas

4 SERVICES

Ajoutez un potage et sa garniture exclusive

Crème de poireaux — chips de pommes de terre Raphaëlle et Ciel de Charlevoix

Velouté de portobello — armillaires de miel et huile de truffe

Crème d'asperges et épinards au sapin baumier — chou frisé croustillant

Velouté de betteraves et miel de notre toit — garniture de pommes et muscade boréale

Chaudrée de maïs — bacon de sanglier fumé

Osso buco de bison des Appalaches

Mousseline de pommes de terre au fromage Migneron, jeunes légumes racines

Bison d'élevage
du *Ranch Gibier Bellechasse*
situé dans la belle région
de Chaudière-Appalaches

Sauce onctueuse
aux pleurotes

La recette de ce plat a été longuement réfléchie, spécialement la manière dont le bison serait apprêté afin de trouver le meilleur moyen de lui rendre honneur.

Notre sélection de vins

Vins Blancs

QUÉBEC

L'Orpailleur, Vignoble de l'Orpailleur

CANADA

Pinot Grigio, Jackson-Triggs, Ontario IP

Chardonnay-Pinot Grigio, Sandbanks, Shoreline, Ontario

Chardonnay Unoaked, Inniskillin, Ontario

Sauvignon Blanc, Jackson-Triggs Reserve, Ontario

ESPAGNE

Bayanegra, Airen IP

Gran Vina Sol Penedès, Torres, Catalogne Bio

FRANCE

Sauvignon, Tour du Pech IP

Sauvignon Blanc, Les 4 jeudis IP, Languedoc-Roussillon

Chablis, J. Moreau et Fils, Réserve de Montaigu

ITALIE

Trebbiano, Barzoli IP

Pinot Grigio, Ruffino Lumina, Vénétie

Vins Rouges

QUÉBEC

L'Orpailleur, Vignoble de l'Orpailleur

CANADA

Cabernet-Sauvignon, Jackson-Triggs, Ontario IP

Merlot, Jackson-Triggs Reserve, Ontario

Pinot Noir, Inniskillin, Ontario

ESPAGNE

Tempranillo, Bayanegra IP

Cabernet-Sauvignon, Gran Coronas Torres

FRANCE

Marius, M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône

Merlot-Cabarnet, Tour du Pech IP

Pinot Noir, Les 4 jeudis IP

Château Pey La Tour Réserve, Bordeaux

ITALIE

Barzoli, Montepulciano d'Abruzzo IP

Chianti, Ruffino, Toscane

Vins Rosés

FRANCE

Marius, M. Chapoutier, Languedoc Roussillon

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, Vénitie

Champagnes

FRANCE

Taittinger Réserve Brut, Montagne de Reims

Moët & Chandon, Célébration

Guillaume Bouchard

Ranch Gibier Bellechasse

À propos

L'élevage de Guillaume Bouchard est basé à Saint-Lazare-de-Bellechasse, dans la région de Chaudière-Appalaches. C'est en 2020 qu'il acheta ce ranch, situé non loin de quelques terres familiales. On y élève non seulement du bison, mais également des chevreaux, des wapitis et des dindons.

Guillaume Bouchard aime se dépasser pour les chefs et restaurateurs et leur proposer des produits inédits et d'une grande qualité.

L'érable du Québec

Inspiré en 5 textures

Dessert offert en Dîner table d'hôte 3 services - Voir page 27

Oh!

Le dessert décline l'érable en 5 textures différentes, allant de la tire-éponge croustillante jusqu'à la mousse légère.

◊

Une création qui rend hommage à l'érable et en montre toute sa versatilité.

Nos bars

Bar ouvert

Facturé au compte maître de l'événement. Achat de coupons également disponible aux tarifs suivants. Taxes et frais d'administration en sus.

Vin Maison

Bière domestique

Prêt-à-boire

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

Boisson énergisante

Prêt-à-boire sans alcool

Sur demande

Apéritifs —
Dubonnet, Pernod, Ricard

Bière importée ou de microbrasserie

Spiritueux de luxe —
Vodka Grey Goose, Bombay Saphir, Crown Royal, Glenfiddich 12 ans, Captain Morgan Private Stock, rhum épicé

Cognac Rémy Martin VSOP

Bar payant

Aux frais de chaque participant. Taxes et frais d'administration inclus.

Vin Maison

Bière domestique

Prêt-à-boire

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

Boisson énergisante

Prêt-à-boire sans alcool

Sur demande

Apéritifs —
Dubonnet, Pernod, Ricard

Bière importée ou de microbrasserie

Spiritueux de luxe —
Vodka Grey Goose, Bombay Saphir, Crown Royal, Glenfiddich 12 ans, Captain Morgan Private Stock, rhum épicé

Cognac Rémy Martin VSOP

Politiques générales

1

Le paiement des services doit être effectué de la façon suivante :

- 90 % 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 Maestro Culinaire. Le solde est payable par chèque ou virement bancaire.
- Toute partie du coût non réglée à l'échéance du paiement (dans les 30 jours) portera intérêt à un taux de **1,25 %** par mois.

2

Le choix de menu doit être confirmé **5 semaines** avant l'événement, sinon le **prix de vente sera majoré de 5 %.**

3

Le client s'engage à informer Maestro Culinaire par écrit, au moins **10 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 Maestro Culinaire 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, Maestro Culinaire 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

4

Maestro Culinaire offre une variété de menus adaptés aux personnes ayant des allergies ou des restrictions alimentaires. Toutefois, Maestro Culinaire ne peut garantir à 100 % des repas sans trace d'allergène. Il est de la responsabilité du client de faire parvenir à Maestro Culinaire 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 appliqués afin de pouvoir se procurer les éléments nécessaires à temps.

Dans les cas de plats déjà en place sur les tables avant le début du repas (par exemple : salade ou dessert « pré-set »), le nombre de plats confirmés lors de l'envoi de la garantie finale 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**.

Si, au moment du service, le nombre de repas alternatifs demandé/requis dépasse le nombre prévu de la liste d'allergies ou de restrictions alimentaires préalablement remis au directeur de banquet, des frais supplémentaires de **48 $ par assiette** (taxes et frais de service en sus) seront appliqués en plus des frais du menu choisi pour le repas.

5

Les repas commandés à la dernière minute, soit à l'intérieur de **10 jours ouvrables** de l'Événement, sont sujets à une surcharge de **10 %** pour couvrir les frais de main-d'œuvre et/ou de livraison express inattendus.

6

Maestro Culinaire est le **fournisseur exclusif** des services alimentaires du Centre des Congrès de Québec. Par conséquent, en aucun cas le client, ses invités ou exposants ne pourront apporter d'aliments, de breuvages et d'alcool à l'intérieur du Centre des congrès de Québec. Toute demande de dérogation, sans exception, devra être adressée à Maestro Culinaire et entraînera **des frais**.

7

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) – Cocktail (1,5 heure) – Dîner (2,5 heures). Pour toute heure additionnelle, une charge supplémentaire de **55 $ par heure** par serveur sera applicable.

8

Pour les bars, prendre note que si les ventes nettes sont inférieures à 750 $, une charge de 350 $ par bar, par période de 3 heures, sera facturée. Chaque heure additionnelle : **55 $ par heure** par employé requis. Pour les bars payants, des frais de **55 $ par heure** par caissier ou caissière seront applicables (minimum 3 heures).

Dans le but de protéger sa clientèle et de respecter la responsabilité du Centre des congrès de Québec, les employés de Maestro Culinaire se doivent de refuser de servir toute personne démontrant des signes d'ébriété.

9

Une surcharge de **17,50 $ 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 **55 $ par serveur** sera facturée.

10

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

11

Tous les prix mentionnés dans les menus sont sujets aux frais d'administration de 18 %, plus les taxes applicables (TPS 5 % et TVQ 9,975 %).

◊

Pomme fondante en trompe-l'œil, cidre
de glace des Vergers St-Nicolas

Crédit : Les Festifs

Maestro Culinaire

Téléphone : 418 649-5212
Sans frais : 1 888 446-3144
maestroculinaire.ca

CENTRE DES CONGRÈS DE QUÉBEC

Téléphone : 418 644-4000
Sans frais : 1 888 679-4000
convention.qc.ca