

DÉJEUNERS

petit-déjeuner

pauses-café

brunchs

déjeuners

dîners

réceptions

menu express

le cellier

renseignements
généraux



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

Déjeuners d'affaires

LE TABLEAU

Minimum 10 personnes

Potage du jour
 Baguette française avec rôti de bœuf,
 moutarde de Dijon et raifort
 Volaille marinée sur pain multigrains,
 mayonnaise à l'estragon
 Panini de tataki de saumon et mayonnaise wasabi
 Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison
 Croissant tomate, fromage suisse et guacamole
 Penne en salade garnis de tomates séchées et artichauts
 Salade de pommes de terre à l'ancienne
 Salade de fruits frais
 Gourmandises du pâtissier
 Café, café décaféiné et une sélection de thés
29,95 \$

LE PORTRAIT

Minimum 20 personnes. Choix de 3 sandwiches, 3 salades et 3 desserts.

Sandwichs:

Viande fumée sur pain de seigle avec cornichons
 Prosciutto et brie sur croissant multigrains
 Volaille marinée sur pain multigrains, mayonnaise
 à l'estragon
 Sandwich ouvert au saumon fumé sur pain autrichien
 Sandwich au jambon et fromage suisse
 Escalope de saumon aux fines herbes et aux agrumes sur bagel
 Fajitas de dinde à la mexicaine
 Focaccia aux champignons shiitake
 Club sandwich au hareng fumé et tzatziki
 Panini des maritimes à la salade de fruits de mer
 Pan bagnat aux poivrons grillés, fromage à la crème
 aux tomates séchées

Salades:

Salade de pommes de terre à l'ancienne
 Crudités et trempette
 Salade de haricots au thon
 Salade de penne aux tomates séchées et artichauts
 Salade César avec croûtons au Cambozola

Desserts:

Salade de fruits frais
 Tarte aux fruits de saison
 Royal au chocolat
 Paris-Brest
 Café, café décaféiné et une sélection de thés
29,95 \$

*Les prix indiqués sont par
 personne et n'incluent pas
 les taxes et le service.
 2011-05-25*

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

Déjeuners d'affaires (suite)

BUFFET DES ARTISTES

Minimum 25 personnes

Soupe du jour
 Crudités et trempette
 Salade grecque
 Salade de pommes de terre à l'ancienne
 Salade César
 Lasagne végétarienne ou à la viande
 Médailles de saumon à la parisienne

Une sélection parmi :

Ragoût de boeuf à la bourguignonne
 ou
 Aiguillettes de volaille à la moutarde de Meaux
 ou
 Médailles de porc sauce aux pommes caramélisées
 ou
 Blanquette de veau

Pommes de terre aux fines herbes
 Garniture du marché
 Riz basmati

Fruits frais tranchés
 Tarte aux fruits
 Gâteau tout chocolat
 Bavaois aux fruits
 Café, café décaféiné et une sélection de thés
36,00 \$

BUFFET ASIATIQUE

Minimum 25 personnes

Soupe aigre-piquante
 Crudités et trempette
 Salade de nouilles et vinaigrette aux arômes de sésame
 Salade de poulet et de mangue
 Salade verte, vinaigrette au miso
 Saumon froid, mayonnaise au wasabi

Deux sélections parmi :

Sauté de poulet au bok choy
 ou
 Poulet général Tao
 ou
 Tilapia vapeur au soya, aux oignons verts et au gingembre
 ou
 Sauté de porc aigre-doux

Sauté de légumes
 Riz frit
 Nouilles de Shanghai au cari

Fruits frais tranchés
 Gâteau au fruit de la passion
 Assortiment de mini pâtisseries
36,00 \$

*Les prix indiqués sont par
 personne et n'incluent pas
 les taxes et le service.
 2011-05-25*

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

Déjeuners d'affaires (suite)

BUFFET ITALIEN

Minimum 25 personnes

Soupe minestrone
 Cruautés et trempette aux tomates séchées
 Bocconcini et tomates
 Salade d'artichauts et d'olives
 Salade verte, vinaigrette balsamique
 Plateau de charcuteries (salami, jambon au romarin, mortadelle)

Deux sélections parmi :

Longe de porc à la sauge
 ou
 Penne Alfredo au poulet rôti, gratiné
 ou
 Filet de mérou aux tomates, aux olives noires et aux câpres
 ou
 Manicotti aux légumes grillés

Pommes de terre grelots et romarin
 Rapinis sautés à l'ail
 Aubergines à la parmesane

Cannoli
 Tiramisu
 Biscotti et amaretti
 Panna cotta
 Fruits frais tranchés

36,00 \$

LES À-CÔTÉS

Ajout d'un choix de salade
3,00 \$ / personne

Ajout d'un choix de soupe
2,50 \$ / personne

Plateau de fromages canadiens
7,50 \$ / personne

Gâteau pour une occasion spéciale
5,50 \$ / personne

Mignardises (2 morceaux)
3,50 \$ / personne

Boisson gazeuse
3,50 \$ / cannette

*Les prix indiqués sont par
 personne et n'incluent pas
 les taxes et le service.
 2011-05-25*

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

Déjeuners à l'assiette

Minimum 20 personnes. Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert afin de créer votre déjeuner personnalisé.

ENTRÉES

Salade du marché, vinaigrette balsamique
 Salade asiatique, vinaigrette sésame
 Salade de champignons blancs et d'épinards,
 vinaigrette crémeuse au fromage de chèvre
 Salade de tomates et concombres, vinaigrette aux
 herbes fraîches
 Salade d'haricots verts, coeurs de palmier et artichauts,
 vinaigrette aux câpres
 Assiette de charcuteries et garnitures
 Soupe du jour
 Soupe aux légumes
 Soupe mulligatawny à la crème de cari

DESSERTS

Salade de fruits frais
 Tarte au citron avec coulis de fruits rouges
 Barre de mousseux coco et chocolat Gianduja
 Millefeuille aux framboises, coulis de fraises
 Crème caramel
 Gâteau au chocolat blanc, agrumes et ananas
 Gâteau en trilogie de chocolat
 Carré au chocolat au gâteau au fromage
 Café, café décaféiné et une sélection de thés inclus

PLATS PRINCIPAUX

Fettucine aux fruits de mer et sauce rosée
 Tortellini au fromage et épinards, sauce aux poivrons grillés
 Cannelloni et sauce arrabiata
29,95 \$

Longe de porc rôtie, sauce aux pommes et canneberges
 Sauté de blanc de volaille à l'orientale, nouilles de riz
 et bok choy
 Escalope de dinde parmigiana et linguini de blé entier
33,95 \$

Brick à la dinde confite, croquant de verdurette au
 miel et gingembre
 Saumon de l'Atlantique vapeur, cari de chou-fleur
 Poitrine de poulet, sauce aux pommes et brandy
 Crêpes farcies de fruits de mer, sauce aux poireaux
34,95 \$

*Les prix indiqués sont par
 personne et n'incluent pas
 les taxes et le service.
 2011-05-25*

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

Lunch exécutif

Minimum de 20 personnes - maximum de 50 personnes. 6 items au choix au coût de 29,95 \$ par personne
Disponible de 11 h à 14 h. Disponible également en soirée au coût de 49,95 \$ par personne pour 10 items au choix.

PETITES PORTIONS FROIDES

Crevettes 21/25 et sauce à la mangue épicée (3 morceaux)
 Blinis au saumon fumé (3 morceaux)
 Sushis végétariens (3 morceaux)
 Tartare de bœuf et croûtons
 Tartare de saumon au gingembre mariné
 Pétoncle grillé et salsa de fruits (1 morceau)
 Salade de calmars aux poivrons
 Tataki de thon et salade de wakamé
 Tataki de bœuf et salade de daïkons et de carottes
 Prosciutto, compote de figues et croûtons
 Étagé de confit de canard au fromage de chèvre et
 chutney à la pomme
 Salami et olives farcies géantes

PETITES PORTIONS CHAUDES

Fricassée d'escargots aux champignons
 Pleurotes grillés à l'huile d'olive et au persil
 Côtelette d'agneau grillée et hummus
 Filet de porc grillé à la portugaise
 Ailes de poulet BBQ (5 morceaux)
 Rouleaux de printemps et sauce aux prunes (5 morceaux)
 Gâteau de crabe et mayonnaise à l'ail
 Chorizo grillé (5 morceaux)
 Croquettes de risotto au safran (suppli'al teléfono)
 (5 morceaux)
 Brochette de crevettes tempura et sauce aigre-douce
 Dim sums frits (3 morceaux) porc ou crevettes,
 sauce hoisin
 Médaillon de poulet farci à la merguez, (75g)
 sauce à l'abricot
 Filet de saumon laqué au miso rouge sur épinards

DESSERTS EN PETITES PORTIONS

Carré au chocolat et au gâteau au fromage
 Mini éclair au chocolat (2 morceaux)
 Dôme au chocolat Manjari
 Mini crème brûlée à la vanille
 Royal au chocolat
 Biscotti (5 morceaux)
 Truffes au chocolat (3 morceaux)
 Gratin de fruits frais

Café, café décaféiné et une sélection de thés inclus

*Les prix indiqués sont par
 personne et n'incluent pas
 les taxes et le service.*
 2011-05-25

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

Menu sur tourelle

Minimum de 20 personnes 29,95\$ par personne. Disponible entre 11 h et 14 h seulement.
Choisissez une salade, une entrée et un plat principal afin de créer une tourelle personnalisée.

SALADES

- Salade mesclun et vinaigrette
- Salade d'épinards, noix, fromage de chèvre et vinaigrette au cidre de pommes
- Salade de tortellini au poulet grillé et tomates séchées
- Salade de canard fumé et chutney d'oignons
- Salade César façon Hilton
- Salade de fruits de mer

ENTRÉES FROIDES

- Crudités et trempette maison
- Charcuteries et terrines
- Assortiment de fromages canadiens
- Roulade de saumon fumé et mascarpone
- Brochettes de crevettes thaï
- Tataki de thon blanc au sésame
- Filet de tilapia et salsa de fruits exotiques
- Crevettes et julienne de légumes à l'asiatique
- Ceviche de pétoncles et de saumon fumé
- Sauté de légumes à l'asiatique et croquant de wasabi

PLATS PRINCIPAUX

- Assortiment de sandwiches
- Sandwich de porc à la texane
- Fajitas de poulet
- Fajitas de bœuf
- Sandwich à la viande fumée
- Suprême de poulet grillé à la portugaise
- Brochettes de poulet aux poivrons sauce BBQ style Arôme
- Roulade de dinde au fromage de chèvre et tomates séchées, sauce aux herbes fraîches
- Rôti de dinde aux olives Kalamata, sauce au romarin
- Longe de porc à l'ail et au romarin
- Roulade de dinde au miso rouge et bok choy

DESSERTS EN TOURELLE

Effectuer deux choix, une assiette de fruits est incluse.

- Barre de cacahuètes et de chocolat
- Tarte au citron
- Tarte au sucre
- Dôme au chocolat Manjari
- Décadent au chocolat
- Assortiment de pâtisseries françaises
- Carré au chocolat au gâteau au fromage

Café, café décaféiné et une sélection de thés inclus

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes et le service.
 2011-05-25