

# DÎNERS

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

## Dîners à la carte

*Minimum de 20 personnes et 3 services. Nous vous demandons qu'un seul choix de menu soit servi à tous vos invités. Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du Chef et de pains frais assortis avec beurre doux.*

### SOUPES FROIDES

Gaspacho et granité de concombre, téquila et coriandre  
 Vichyssoise  
 Rafraichi de courge, biscotti aux épices  
 Soupe de cantaloup  
 Soupe à l'avocat et aux litchis  
**6,00 \$**

### SOUPES CHAUDES

Soupe au miso rouge avec légumes et nouilles de riz  
 Velouté de champignons à l'huile de ciboulette  
 Crème de courgettes et fromage suisse  
 Soupe de poireaux et pommes de terre douces au basilic  
 Stracciatella  
 Crème de carottes au gingembre et crème de wasabi  
 Crème de tomates confites au basilic frais  
 Minestrone  
 Chaudrée épicée de maïs garnie de juliennes de tortilla  
 Velouté de courge à la poire  
**9,00 \$**

Chaudrée de palourdes  
 Potage de maïs et crabe à la sud américaine  
 Potage parmentier au canard confit  
 Bisque de homard aux crevettes nordiques  
**11, 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

## Dîners à la carte (suite)

*Minimum de 20 personnes et 3 services. Nous vous demandons qu'un seul choix de menu soit servi à tous vos invités. Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du Chef et de pains frais assortis avec beurre doux.*

### ENTRÉES FROIDES

Salade du jardin avec huile d'olive, citron et ciboulette  
**8,25 \$**

Salade de tomates italiennes et mozzarella, vinaigrette crémeuse au pesto et julienne de salami frit  
Salade César, chips de pancetta et fromage romano en copeaux  
Salade méditerranéenne avec fromage feta, olives de Kalamata, tomates, artichauts, huile d'olive et fines herbes  
Carpaccio de saumon fumé, salade de roquette à l'huile de pépins de raisins et tuile de parmesan  
**9,25 \$**

Terrine de canard confit et chutney de pommes caramélisées  
Confit de canard tiède sur mesclun et bocconcini mariné au basilic  
**11,50 \$**

Tataki de saumon et mangue épicée, vinaigrette à la coriandre  
Salade d'épinards et d'endives, garniture de poire farcie au fromage de chèvre, vinaigrette aux noisettes  
Tataki de thon blanc, salade de wakamé, vinaigrette sésame  
**12,50 \$**

Antipasto (prosciutto, salami, provolone et salade d'artichauts)  
**13,50 \$**

Rosettes de prosciutto San Daniele avec quenelle de marcarpone aux figues séchées  
**13,50 \$**

Ceviche de pétoncles marinés au citron vert et au gingembre, vinaigrette légère au miso  
**13,50 \$**

*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

## Dîners à la carte (suite)

*Minimum de 20 personnes et 3 services. Nous vous demandons qu'un seul choix de menu soit servi à tous vos invités. Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du Chef et de pains frais assortis avec beurre doux.*

### ENTRÉES CHAUDES

Cannelloni de veau braisé, sauce tomate et pancetta  
 Agnolotti aux champignons et ricotta, sauce rosée aux poireaux  
**11,50 \$**

Saumon en croûte de pistaches caramélisées au cidre de pomme  
 Mini tourte de confit de canard aux champignons sauvages, jus de veau à l'huile de truffe  
 Strudel de canard du Lac Brome avec champignons shiitake et portobello, jus de romarin aux échalotes  
 Crevettes sautées à l'ail doux, chutney de mangues épicées, coulis de poivrons fumés  
**13,50 \$**

Saisie de pétoncles à l'orientale, sauce à l'anis étoilé et au gingembre caramélisé  
 Farandole de fruits de mer et poissons, risotto safranné  
**13,50 \$**

Duo de tilapia grillé et crevette géante, sauce Pernod et orange et tombée d'épinards  
**18,00 \$**

### LES À-CÔTÉS

Granité  
 Ananas caramélisé au rhum  
 Citron et litchi  
 Orange sanguine et muscat  
**3,50 \$**

Assiette de fromages importés et canadiens  
**11,50 \$ par personne**

Sculpture de glace avec logo ou thème  
**Bloc à partir de 450,00 \$**

Truffes au chocolat noir (2 morceaux)  
**3,50 \$**

*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

## Dîners à la carte (suite)

*Minimum de 20 personnes et 3 services. Nous vous demandons qu'un seul choix de menu soit servi à tous vos invités. Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du Chef et de pains frais assortis avec beurre doux.*

### POISSONS

Vivaneau poêlé, brandade de crevettes  
 et concassé de tomates à la fondue d'oignons  
 Filet de truite rôti au beurre citronné  
 Filet de doré poêlé, risotto de champignons, émulsion  
 acidulée  
**28,00\$**

Duo de pétoncles et saumon, jus de crustacés  
 Saumon farci au crabe, risotto multigrains à l'aubergine,  
 sauce aux herbes  
**28,00\$**

Filet de Mérou au fenouil et oignons rouges marinés, riz  
 basmati, sauce à l'orange et gingembre  
**29,00\$**

### VOLAILLES

Poitrine de volaille désossée et sans peau,  
 sauce crémeuse aux champignons des bois  
 ou  
 sauce à la crème d'estragon  
 ou  
 farcie au chorizo, sauce vin rouge  
**29,00\$**

Suprême de volaille et gratin de pommes de terre,  
 sauce au lard fumé  
**29,00\$**

Suprême de volaille de la Ferme Saveurs des Monts,  
 gratin de pommes de terre aux cèpes,  
 sauce foie gras  
**34,00\$**

Canard en deux façons (cuisse confite et magret),  
 sauce au caramel d'épices  
**39,00\$**

*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

## Dîners à la carte (suite)

*Minimum de 20 personnes et 3 services. Nous vous demandons qu'un seul choix de menu soit servi à tous vos invités.*

### BOEUF

Contre-filet grillé de 240 g (8 oz), coupe Manhattan  
**36,75 \$**

Filet de bœuf grillé de 240 g (8 oz)  
**38,75 \$**

Filet de bœuf grillé de 300 g (10 oz)  
**48,00 \$**

### DUO

Le duo terre et mer accompagné d'une brochette de crevettes marinées aux herbes et filet mignon Angus, sauce au Jack Daniel's légèrement poivrée  
**47,00 \$**

### GARNITURE AU CHOIX

À la moutarde et au sel de Guérande, sauce bordelaise  
 À la mignonette de poivre, sauce aux champignons des bois  
 Aux échalotes confites, sauce black jack  
 À la compote d'oignons, sauce au poivre vert et au Jack Daniel's

### FÉCULENT AU CHOIX

Gratin dauphinois  
 Purée de pommes de terre à l'ail doux  
 Gratin de pommes de terre aux cèpes (*Supplément de 1,00 \$*)

### EXTRA

Ajoutez une brochette de crevettes  
**5,75 \$ chacune**  
 Ajoutez une pince de crabe des neiges  
**2,95 \$ chacune**  
 Ajoutez une crevette 21/25  
**1,75 \$ chacune**

*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

## Dîners à la carte (suite)

*Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du Chef et de pains frais assortis avec beurre doux.*

### VEAU

Médallions de veau sauté avec champignons de saison,  
 jus naturel à la glace de porto  
**41,75 \$**

### AGNEAU

Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande,  
 galette d'épeautre aux pois chiches, jus aux abricots  
**49,75 \$**

### PORC

Porcelet rôti,  
 mitonnée aigre-douce de pommes et canneberges  
**29,00 \$**

Filet de porc farci à la saucisse chorizo,  
 poêlée de champignons et sauce vin rouge  
**30,00 \$**

### GIBIERS

Longe de cerf rouge, sauce au chocolat amer et fricassée  
 de pommes de terre rattes confites au gras de canard

Médallion de bison, méli-mélo de légumes caramélisés,  
 purée de pommes de terre Yukon Gold à l'ail confit,  
 sauce au Southern Comfort

Médallion de daim, purée de pommes de terre au canard  
 fumé, poêlée de champignons sauvages et jus de cuisson  
 au vinaigre de framboises

Longe de sanglier aux cèpes en croûte de prosciutto,  
 galette de pommes de terre au parmesan, glace de  
 viande aux figues et sambuca

**Selon le prix du marché \$**  
**Selon la disponibilité du produit**

**Pour groupe de 200 personnes et moins.**  
**Ce menu requiert un minimum de 4 services.**  
**Le choix du repas principal se fait en salle par vos invités.**

Coeur de filet de boeuf poêlé, fricassée de légumes racines,  
 purée à l'ail confit et jus au foie gras

Ou

Poitrine de poulet de grain fricassée de légumes racines,  
 purée à l'ail confit et sauce au porto

Ou

Dos de saumon de l'atlantique grillé, brandade de crevettes  
 et sauce chardonnay à l'anis  
**41,95 \$**

*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

## Menu végétarien

Terrine de légumes et champignons shiitake, coulis de poivrons fumés

Tian de risotto aux trois oignons, julienne de légumes frits et sauce au vin rouge et échalotes

Strudel aux champignons sauvages, épinards et fromage feta, sauce au cari servi sur risotto de lentilles

Raviolis au fromage ricotta servis avec tomates rôties et sauce au pesto

Fettucine et fleurons de brocoli, poivrons rouges et jaunes grillés, sauce aux olives vertes

Lasagne végétarienne, sauce aux tomates rôties et au basilic

Rissoto de quinoa et tofu grillé, concassé de tomates et fromage de chèvre

Roulade d'aubergines grillées farcies à l'épeautre, poêlée de champignons

**28,00 \$ au choix**

*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

## Desserts

### UN CHOIX DE DESSERT

Tarte tatin  
 Salade de fruits frais  
 Gâteau à la crème de cappuccino  
 Mousse de fromage aux cerises  
 Millefeuille praliné  
 Gelée exotique de lait de coco aux petits fruits  
 Tarte Strusel à la rhubarbe et fraises  
 Le royal au chocolat et compote de fruits saisonniers  
 Tarte au sirop d'érable, gelée de poire et chantilly au Baileys  
 Tarte au sucre, style Hilton  
 Gâteau au fromage blanc et fruits de saison, coulis de fraises et fruits de la passion  
 Café, café décaféiné et une sélection de thés inclus  
**9,00\$**

### MIGNARDISES

Les fantaisies du chef pâtissier  
 Petits fours croustillants et fondants, tuiles, financiers, madeleines  
 Chocolats fins garnis de ganache  
 Truffes au chocolat  
**3,50\$ pour deux mignardises par personnes**  
 Coffret en chocolat garni de truffes *(pour 10 personnes)*  
**50,00\$ par coffret**

### DOUCEUR SALÉE...

Farandole de fromages d'ici et d'ailleurs  
**11,50\$**

*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

## Menus signature

*Tous nos menus pour signature incluent un punch aux fruits et un punch alcoolisé, ainsi que deux verres de vin maison par personne pendant le repas.*

### MOONLIGHT SONATA

Chaudrée de courge aux éclats d'amaretti  
Magret de canard fumé, salade de chou croquante et chutney à la pomme et au cidre de glace  
Suprême de volaille de la Ferme Saveurs des Monts, ballotin de haricots extra-fins au prosciutto,  
fricassée de champignons sauvages et jus crémé au thym frais  
Crèmeux au chocolat rehaussé de sa mousse aux poires  
Mignardises  
Café, café décaféiné et sélection de thés  
**74,00\$**

### NOCES DE FIGARO

Cappuccino de champignons des bois  
Gâteau de crabe et crevettes en croûte de polenta, salsa de maïs et de poivrons fumés  
Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre Yukon Gold aux lardons, gratinée au fromage Le Douanier,  
échalotes confites au porto et au jus de viande naturel  
Tiramisu en espresso aux éclats de nougatine  
Truffes au chocolat en duo  
Café, café décaféiné et sélection de thés  
**79,00\$**

### BARBIER DE SÉVILLE

Canapés chauds et froids  
Potage parmentier au canard confit  
Tataki de thon blanc, salade de wakamé au sésame  
Perdrix en deux façons, poitrines poêlées et cuisses en cannelloni,  
gratin de pommes de terre aux cèpes et légumes du marché  
Sablé breton, crème pâtissière à la pistache et fruits de saison  
Café, café décaféiné et sélection de thés  
**81,00\$**

*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

## Menu enfants

*Tous les enfants recevront des crayons et un livre à colorier.*

### ELMO

Crudités et trempette  
 Doigts de poulet, sauce aux prunes et pommes de terre frites  
 Mousse au chocolat  
 Boisson gazeuse, lait, lait au chocolat ou jus de fruits  
**21,00\$**

### TINTIN

Crudités et trempette  
 Poitrine de poulet grillée et purée de pommes de terre  
 Gâteau au chocolat glacé  
 Boisson gazeuse, lait, lait au chocolat ou jus de fruits  
**21,00\$**

### NEMO

Salade de laitue et tomates  
 Hambourgeois au fromage et pommes de terre frites  
 Crème glacée à la vanille et biscuit  
 Boisson gazeuse, lait, lait au chocolat ou jus de fruits  
**21,00\$**

**Pour les enfants de 5 à 12 ans.  
 Gratuit pour enfants de moins de 4 ans.**

**Si le menu régulier est sélectionné au lieu du menu enfants le prix sera réduit de 50%.**

*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

## Buffet dîner

**Minimum 50 personnes** Le buffet comprend un potage chaud, les entrées, les salades, une station de plats principaux et la table de desserts. Veuillez noter que des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés pour une garantie entre 30 et 49 personnes.

Potage retour du marché

### ENTRÉES

Crudités et trempette  
 Terrines maison  
 Charcuteries  
 Saumon froid à la parisienne  
 Crevettes de Matane  
 Blanc de volaille mariné aux herbes

### SALADES

Salade de chou  
 Salade grecque  
 Cueillette de mesclun  
 Salade César  
 Salade de pommes de terre à l'ancienne  
 Penne en salade garnis de tomates séchées et artichauts

### LA VALSE

Aiguillettes de volaille à l'estragon  
 Agnolotti aux champignons  
 Poisson blanc du marché aux poireaux  
 Jardinière de légumes au basilic  
 Riz basmati vapeur  
 Pommes de terre nouvelles au thym  
**52,95 \$**

### LA BALLADE

Casserole de bœuf bourguignon  
 Filet de tilapia grillé, salsa de fruits  
 Cannelloni à la ricotta gratinés  
 Jardinière de légumes  
 Pommes de terre rissolées  
 Riz basmati en panaché  
**52,95 \$**

### LA NOCTURNE

Navarin d'agneau aux petits légumes  
 Saumon grillé, sauce à l'orange  
 Tortellini au fromage, sauce rosée  
 Ratatouille  
 Gratin dauphinois  
 Riz sauvage en panaché  
**52,95 \$**

### TABLE DES DESSERTS

Voir la page suivante

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

## Buffet dîner (suite)

**Minimum 50 personnes** Le buffet comprend un potage chaud, les entrées, les salades, une station de plats principaux et la table de desserts. Veuillez noter que des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés pour une garantie entre 30 et 49 personnes.

Potage retour du marché

### ENTRÉES

Crudités et trempette  
 Terrines maison  
 Charcuteries  
 Saumon froid à la parisienne  
 Crevettes de Matane  
 Blanc de volaille mariné aux herbes

### SALADES

Salade de chou  
 Salade grecque  
 Cueillette de mesclun  
 Salade César  
 Salade de pommes de terre à l'ancienne  
 Penne en salade garnis de tomates séchées et artichauts

### LA SYMPHONIE

Longe de porc rôtie à l'asiatique  
 Lasagne de fruits de mer  
 Nouilles Shanghai  
 Sauté de légumes au gingembre  
 Riz basmati  
**52,95 \$**

### LA SONATA

Casserole de volaille à la moutarde de Meaux et aux champignons  
 Contre-filet de boeuf rôti, sauce Cabernet Sauvignon  
 Filet de saumon farci aux crevettes nordiques  
 Saisie de légumes  
 Purée à l'ail rôti  
 Duo de riz et riz sauvage  
**54,95 \$**

### TABLE DES DESSERTS

Fruits de saison tranchés  
 Tartes assorties  
 Royal au chocolat  
 Gâteau poires et caramel  
 Carré au chocolat au gâteau au fromage  
 Crème caramel  
 Bavaoises  
 Gâteau Carmen Miranda  
 Café, café décaféiné et une sélection de thés

Fontaine de chocolat avec fruits frais, petits fours secs et gâteaux assortis  
**7,75 \$ par personne**

*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

## Menus stations

**Minimum de 3 stations pour un groupe de 50 personnes ou plus.**

### STATION ITALIENNE

#### Choix de pâtes :

Penne  
 Ravioli  
 Tortellini  
 Manicotti

#### Choix de sauces :

Bolognaise  
 Rosée avec crevettes de Matane  
 Arrabiata  
 Alfredo avec saumon fumé

Julienne de carottes et de courgettes  
 Pain à l'ail  
**15,75 \$ par personne**

### STATION DE FRUITS DE MER

Crevettes 21/25 et accompagnements  
 Pétoncles marinés  
 Pincés de crabes et mayonnaise à l'ail  
 Salade de fruits de mer  
 Salade de concombres et de fenouil à l'aneth  
 Salade verte et vinaigrette aux agrumes  
**25,75 \$ par personne**

### STATION TOUT-BOEUF

Mini hambourgeois  
 Fajitas  
 Chili con carne et chips tortillas  
 Viande fumée sur pain de seigle et cornichons à l'aneth  
 Salade de pommes de terre nouvelles  
 Salade de chou  
**15,75 \$ par personne**

### STATION BBQ

Côtelettes de porc  
 Ailes de poulet  
 Chorizos grillés  
 Poitrine de poulet grillée  
 Salade d'haricots verts et de carottes  
 Salade de maïs, de poivrons et de coriandre  
**18,75 \$ par personne**

### STATION ASIATIQUE

Soupe vietnamienne  
 Dim sums vapeur  
 Rouleaux impériaux et sauce aux prunes  
 Poulet général Tao  
 Nouilles de Shanghai  
 Sauté de légumes  
**22,75 \$ par personne**

### STATION DE SUSHIS (12 morceaux par personne)

Californiens  
 Saumon fumé et au fromage à la crème  
 Crevettes tempura  
 Crabe épicé  
 Végétariens  
 Salade de wakamé aux graines de sésame  
 Condiments  
**17,75 \$ par personne**

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