

PETIT-DÉJEUNER

petit-déjeuner

pauses-café

brunchs

déjeuners

dîners

réceptions

menu express

le cellier

renseignements
généraux



Hilton
Lac-Leamy

petit-déjeuner

pauses-café

brunchs

déjeuners

dîners

réceptions

menu express

le cellier

renseignements
généraux

Petit-déjeuner

LE PEINTRE *Minimum de 10 personnes*

Jus d'orange
Panier de viennoiseries (2 par personne)
Confitures, marmelade, miel, beurre doux
Plateau de fruits tranchés
Café, café décaféiné et une sélection de thés
18,50 \$

LE SCULPTEUR *Minimum de 10 personnes*

Jus d'orange
Panier de viennoiseries (2 par personne)
Confitures, marmelade, miel, beurre doux
Plateau de fruits tranchés
Fromage canadien tranché
Fromage cottage
Yaourts aux fruits
Café, café décaféiné et une sélection de thés
20,95 \$

LE SPORTIF

Jus d'orange
Variété de muffins santé
Fruits tranchés et baies de saison
Fromage cheddar
Verrine de muesli et de petits fruits
Assortiment de yaourts légers, nature et aux fruits
Fromage cottage
Assortiment de céréales
Lait 2%, écrémé ou de soya
20,95 \$

*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

Petit-déjeuner

LE MUSICIEN *Minimum de 20 personnes
(Offert en style buffet ou à l'assiette)*

Jus d'orange
Panier de viennoiseries (2 par personne)
Confiture, marmelade, miel, beurre doux
Fruits frais tranchés
Café, café décaféiné et une sélection de thés

Œufs brouillés au choix :

Nature, au fromage cheddar et à la ciboulette, au fromage suisse et aux épinards ou aux champignons et aux oignons sautés

Viandes au choix (2 choix) :

Saucisse de porc, saucisse de porc en rondelles, bacon ou jambon

Pommes de terre au choix :

Traditionnelles
Campagnardes
Grelots
Râpées en galette
O'Brien
24,75 \$

L'ARTISTE *Minimum de 20 personnes*

Panier de viennoiseries (2 par personne)
Confiture, marmelade, miel, beurre doux
Pain aux bananes
Sélection de céréales froides
Plateau de fruits tranchés
Yaourts aux fruits
Fromage canadien tranché
Café, café décaféiné et une sélection de thés

Jus au choix :

Pommes, orange, pamplemousse ou baies et grenade

Viandes au choix (2 choix) :

Saucisse de porc, saucisse de porc en rondelles, bacon ou jambon

Œufs brouillés au choix :

Nature, au fromage cheddar et à la ciboulette, au fromage suisse et aux épinards ou aux champignons et aux oignons sautés

Pommes de terre au choix :

Traditionnelles
Campagnardes
Grelots
Râpées en galette
O'Brien
25,75 \$

*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

Pour compléter votre petit-déjeuner

LES EXTRAS

Pain doré campagnard
4,75 \$ par personne

Yaourts assortis
3,75 \$ chacun

Wrap oeuf brouillé, fromage et bacon
4,75 \$ par personne

Céréales froides
4,75 \$ par personne

Smoothies aux fruits (200 ml)
4,95 \$ par personne
(minimum de 50 personnes)

Crêpes aux fruits avec sirop d'érable
4,75 \$ par personne

Bacon de dos canadien ou jambon
4,75 \$ par personne

Bagel fromage à la crème et saumon fumé
6,75 \$ par personne

Granola de mascarpone et petits fruits (100 ml)
3,75 \$ par personne

STATION D'OMELETTES

Minimum 50 personnes

Omelette au choix :
 jambon, fromage, poulet, saumon fumé,
 crevettes de Matane, poivrons, champignons
Supplément de 5,75 \$ par personne

Frais de cuisinier: 120,00 \$ par tranche de 150 personnes

LES OEUFS BÉNÉDICTINE DU LAC LEAMY

Minimum 30 personnes

Œufs pochés, garnis de saumon fumé et d'épinards ou
 de jambon, servis sur muffins anglais et nappés de
 sauce hollandaise
Supplément de 5,75 \$ par personne

Œufs pochés, garnis de viande fumée servis sur pain de
 seigle et nappés de sauce hollandaise
Supplément de 5,75 \$ par personne

Œufs pochés, garnis de canard fumé, servis sur muffins
 anglais et nappés de sauce hollandaise à l'orange
Supplément de 7,75 \$ par personne

Œufs pochés, garnis de chair de crabe, servis sur muffins
 anglais et nappés de sauce hollandaise tomatée
Supplément de 7,75 \$ par personne

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