

# RÉCEPTIONS

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

## Réceptions

### LE PRÉLUDE

Canapés, choix du Chef (6 par personne)  
Sandwichs assortis (2 par personne)  
Crudités et trempette aux poivrons rouges  
**20,95 \$**

### CANAPÉS FROIDS

Aiguillettes de canard fumé, chutney aux canneberges  
Blanc de volaille à la sud américaine  
Bocconcini et tomates sur pain italien  
Bruschetta aux tomates et basilic  
Carpaccio de bœuf aux tomates séchées  
Gougères farcies à la mousse de crevettes nordiques  
Médaillon d'homard sur concombre  
Mini pita en sandwich avec poulet mariné  
Parfait de foie gras sur pain aux noix  
Pâté du Chef sur brioche, confit d'oignons à l'orange  
Roulade de prosciutto aux figues  
Roulade de prosciutto au fromage bleu  
Roulade de tortilla à la mousse de saumon fumé  
Saumon fumé maison sur pain pumpernickel  
Shooter bloody césar et palourde  
Tartare de bœuf sur pain baguette  
Tomates cerises farcies de crabe  
**32,50 \$ / douzaine** (minimum de 2 douzaines par commande)

Canapés froids, choix du Chef  
**32,50 \$ / douzaine**

### CANAPÉS CHAUDS

Ailes de poulet croustillantes  
Baluchons de fruits de mer  
Baluchons de ricotta au pesto  
Brochettes de bœuf à la coréenne  
Brochettes de poulet et ananas Teriyaki  
Baluchon de canard, pommes et oignons  
Crevettes tempura  
Croustillants de volaille à la marocaine  
Escargots en brioche  
Fondue de ris de veau et champignons  
Gâteau de crabe du Maryland  
Rouleau de Pied de Vent des Iles de la Madeleine  
Rouleaux printaniers, sauce aux prunes  
Ravioli de légumes racines et gouda fumé  
Saucisses miniatures en croûte dorée  
Sélection de quiches miniatures (classique, légumes, saumon)  
Spanakopita d'épinards  
Tostadas  
Tourtières miniatures  
**32,50 \$ / douzaine** (minimum de 2 douzaines par commande)

Mini côtelettes d'agneau à la dijonnaise  
**39,95 \$ / douzaine** (minimum de 2 douzaines par commande)

Canapés chauds, choix du Chef  
**32,50 \$ / douzaine**

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 réception

Panier de croustilles ou bretzels

**8,95\$ le panier** (10 personnes)

Bol d'arachides

**12,00\$ le bol** (200 gr)

Bol d'amandes grillées

**20,00\$ le bol** (100 gr)

Panier de croustilles nachos avec sauce fromage et salsa

**25,00\$ le panier** (15 personnes)

Fontaine de chocolat, fruits frais, petits fours secs et gâteaux assortis

(minimum de 50 personnes)

**7,75\$ par personne**

Fontaine à l'érable, fruits frais, petits fours secs et gâteaux assortis

(minimum de 50 personnes)

**7,75\$ par personne**

Sandwich ouvert en style danois (salade d'œufs, thon, jambon fumé, dinde fumée, poulet mariné ou fromage), servi avec marinades assorties

**6,75\$ par personne**

Plateau de fromages canadiens, sélection de craquelins et de pains

(60 grammes de fromage par personne)

**7,50\$ par personne**

Plateau de fromages importés, sélection de craquelins et de pains

(60 grammes de fromage par personne)

**10,00\$ par personne**

Farandole de sandwiches fins sur mini kaiser, focaccia et panini (jambon forêt noire, saumon fumé, bœuf, poulet, oeuf et fromage suisse)

(1 1/2 sandwich par personne)

**8,50\$ par personne**

Sélection de petits sandwiches sans croûte, farcis d'œufs, de thon, de bœuf, de jambon et de poulet sur pain tranché blanc ou de blé entier

(1 1/2 sandwich par personne)

**6,50\$ par personne**

Plateau de hummus et pain pita

**15,00\$ le plateau** (10 personnes)

Plateau de crudités et trempette maison

**75,00\$ le plateau** (20 personnes)

Plateau de fruits frais tranchés

**110,00\$ le plateau** (20 personnes)

Plateau d'antipasto

Fromage provolone et mozzarella, sardines, mortadelle, légumes marinés, prosciutto, champignons marinés, olives noires, moules et anchois

**280,00\$ le plateau** (25 personnes)

La palette de pâtés et charcuteries, agrémentée de ses condiments

**135,00\$ le plateau** (20 personnes)

Homard des Maritimes sur glace, sauces et condiments assortis, selon l'arrivage

**Prix du marché**

Saumon de l'Atlantique, mariné avec aneth et servi avec pain autrichien avec ses condiments

**235,00\$ pour 25 personnes**

Saumon de l'Atlantique fumé, servi avec pain de seigle et ses garnitures

**235,00\$ pour 25 personnes**

Pinces de crabe sur pièce de glace sculptée, sauce cocktail ou sauce coriandre au citron

**38,75\$ la douzaine**

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 réception (suite)

Crevettes en gourmandise sur pièce de glace sculptée,  
 sauce cocktail au brandy, aioli et citron en quartiers  
**38,75 \$ la douzaine**

Huîtres natures selon l'arrivage  
**Prix du marché**

Sélection de sushi végétariens, servis avec condiments  
 japonais  
**52,00 \$ la douzaine**

Gigot d'agneau canadien en croûte d'herbes de Provence,  
 pain au romarin, sauce à la moutarde de Dijon  
**225,00 \$ (20 personnes \*\*\*)**

Contre-filet de bœuf de l'Alberta et ses condiments,  
 sauce au poivre de Madagascar et brandy  
**225,00 \$ (20 personnes \*\*\*)**

Filet de bœuf rôti au sel de mer et ses condiments,  
 petits pains et baguettes assortis, sauce au vin rouge  
**235,00 \$ (15 personnes \*\*\*)**

Fesse de bœuf de l'Alberta en cuisson lente et ses  
 condiments, jus de bœuf naturel, petits pains  
**850,00 \$ (150 personnes \*\*\*)**

Poitrine de dindonneau rôti aux aromates, chutney de  
 canneberges à l'orange, petits pains et baguettes assortis  
**125,00 \$ (20 personnes \*\*\*)**

Jambon à l'ananas, glacé à l'érable, chutney de mangues au  
 vinaigre de cidre, petits pains aux olives  
**260,00 \$ (50 personnes \*\*\*)**

\*\*\* Frais de main-d'œuvre de 120,00 \$ pour 100 invités

### TABLE DE DOUCEURS

Fruits frais tranchés  
 Gâteaux assortis  
 Pâtisseries françaises  
 Café, café décaféiné et une sélection de thés  
**12,75 \$**

Ajoutez une sélection de fromages  
**17,75 \$**

Ajoutez une sélection de fromages et une  
 variété de sandwiches  
**23,00 \$**

Pièce de glace sculptée et personnalisée avec votre logo  
 ou une image de votre choix

**À partir de 450,00 \$ pour le premier bloc**

**À partir de 150,00 \$ pour chaque bloc supplémentaire**

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