

# PARTY DE BUREAU

## Menus

Liste de prix sur demande



# CANAPÉS



## CANAPÉS ENTRÉE DE GAMME \*

### Froids

- Plateau d'œufs farcis 🍷 🌱
- Gourmandises de crevettes sur biscuits
- Roulades de jambon et fromage à la crème
- Trio de melons mariné au porto 🍷 🌱
- Mousse de volaille sur crostini
- Brochette de cheddar de la fromagerie Perron 🍷 🌱

### Chauds

- Mini-pizzas sur pita
- Mini-brochettes de blanc de volaille mariné 🍷
- Crevettes frites à la bière noire et émulsion au chipotle
- Saucisses enroulées de bacon croustillant
- Bouchées de ravioli aux champignons sauvages 🌱

*Chaque item vendu à la douzaine*

## CANAPÉS HAUT DE GAMME \*

### Froids

- Saumon fumé sur croûton et fromage à la crème Boivin
- Bonbons de foie gras en corolle
- Porc mariné et fumé maison sur blinis et fromage d'ici
- Céviché de crevettes aux saveurs d'ici en cuillère 🍷
- Brochette de tomates aux herbes, bocconcini et salami 🍷
- Tataki de thon sur biscotte

### Chauds

- Brochette de mignon de bœuf mariné style Chateaubriand 🍷
- Bruschetta aux fines herbes et fromage Perron 🌱
- Ailes de poulet et sauce piquante maison
- Bisque de homard et bâtonnet de pain aux canneberges
- Mélange de mini-quiches aux 3 saveurs 🌱
- Fondue de fromage suisse de la fromagerie Perron et coulis de poivrons grillés 🌱



*Chaque item vendu à la douzaine*

---



## CANAPÉS SUCRÉS \*

---

Mini-crèmes brûlées au chocolat et à l'érable  
Fraises et cerises au marasquin enrobées  
de ganache au chocolat   
Profiteroles à la crème chantilly  
Mini-coupes en chocolat farcies de mousse  
aux baies rouges 

Croustillant au chocolat   
Bleuets au chocolat  
Brochettes de fruits au miel de bleuets 

*Chaque item vendu à la douzaine*

-  Sans gluten
-  Végétarien

\* Option végétalienne disponible sur demande

## Consignes d'utilisation

Nous vous invitons à faire votre choix parmi les créations culinaires de nos chefs. Les menus ont été élaborés dans un souci d'harmonie des saveurs.

Vos besoins sont plus grands, laissez nos chefs vous concocter un menu à la hauteur de votre évènement.

Notez que le coût est indiqué avec le plat principal et qu'il couvre les 3 services soit : le potage ou la salade, le plat principal et le dessert.

Si vous optez pour un repas 4 services, vous pouvez ajouter une entrée. Les suppléments à prévoir y sont indiqués.

Pour la réussite de votre évènement, nous vous demandons de confirmer le nombre de convives ainsi que les restrictions alimentaires 5 jours avant la tenue de votre évènement et cette quantité sera retenue comme étant la quantité minimale facturée.

Pour obtenir le prix total par personne, n'oubliez pas d'ajouter les frais d'administration (15 %) ainsi que les taxes applicables (5 % et 9,975 %) équivalent à un facteur multiplicateur de 1,3222.

Notre mission première étant de vous accompagner dans la réussite de votre évènement, il nous fera plaisir de vous guider dans vos choix.

Bon appétit

## *Menu des fêtes 2026 à venir ...*

*Pour information, ci-dessous le menu de 2025*

### *1er service*

Potage de courgettes, coulis à l'érable et poivron grillé

Ou

Petite verdure du chef, canneberges et mandarines, vinaigrette aux agrumes

### *Entrée (Supp.)*

Fondue au rang des îles et parmesan St-Laurent sur mesclun et chutney de camerises	13.00 \$
Médaille de pétoncles poêlé au beurre nappé d'une hollandaise maison	12.00 \$

### *Plat principal*

Côte de porc coupe royale sauce flambée au rhum à l'érable, purée de légumes racines, légumes grillés et gratin Dauphinois	52.00 \$
Blanc de volaille, tomates fraîches aux herbes et parmesan St-Laurent, sauce au vin blanc et pommes de terre marquise	44.00 \$
Filet de boeuf mariné 5oz en cuisson lente et légumes du moment au beurre, sauce au brandy et pommes de terre parisiennes	63.00 \$
Mignon de boeuf 3oz monté de crevettes papillons et médaillon de pétoncles à l'ail, mélange de riz sauvage aux légumes et sauce crémeuse aux poivres	58.00 \$
Raviolis aux légumes grillés de Farine Basilic et sauce tomates aux épices douces	42.00 \$
Pavé de boeuf 5oz grillé, pomme de terre farcie, sauce aux poivres et jardinière de légumes	52.00 \$

### *Dessert*

Mignon au fromage, coulis de caramel au beurre et tombée de bleuets à l'eau de vie

Tartelette à la camerise et crème fraîche à la vanille

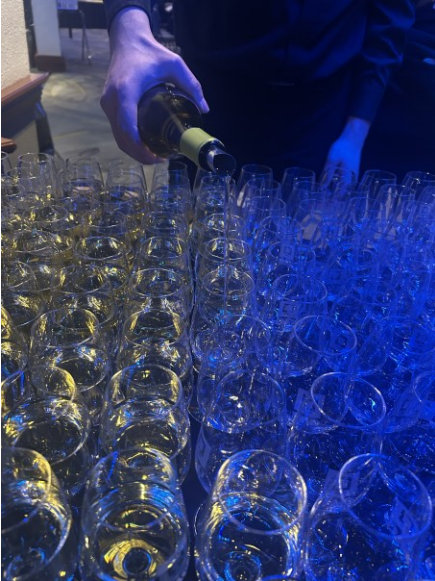
Mousse chocolatée et coulis de petits fruits boréals

**À la flûte**

Mimosa

Cidre mousseux à la fraise des champs

Vin rosé



**Cocktails maison**

Flûte ou Gallon

Le grand Manitou Punch aux fruits et vodka

La Montagnaise Punch aux fruits et rhum

Punch aux fruits sans alcool

Gin & Canneberges

L'Érablière

L'Érablière sans alcool

Limonade rose pétillante

Limonade rose sans alcool

1 gallon = 45 flûtes

**Mousseux**

Bouteille

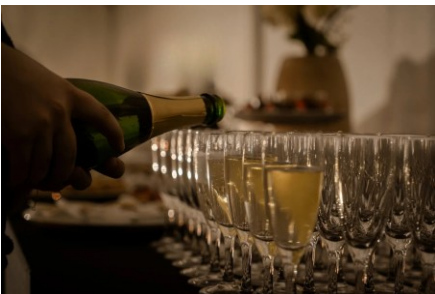
Hungaria Grande Cuvée

Zonin Prosecco

Folonari Prosecco

Codorniu Brut

Bernard-Massard Cuvée de l'Écusson Brut



**Système de coupon**

Donnant droit à une consommation, soit un verre de vin maison rouge ou blanc, une bière canadienne, un fort régulier, une boisson gazeuse ou une eau minérale

**Système de coupon haute gamme**

Donne droit à toutes les consommations plus haut mentionnées ainsi que les bières de la micro-brasserie Archibald, du vin au verre de qualité supérieure, fort tel que Gin KM 12 ou cocktail Bloody Mary

*Frais d'administration et taxes en sus*

Pour la réussite de votre évènement, nous vous demandons de confirmer le nombre de convives ainsi que les restrictions alimentaires 5 jours avant la tenue de votre évènement et cette quantité sera retenue comme étant la quantité minimale facturée

À noter qu'il faut retenir un seul choix de menu, le même pour tous, mise à part l'alternative végétarienne le cas échéant.

Pour les allergies, nous vous demandons de nous transférer la liste des personnes ayant des allergies au moins 1 semaine avant l'évènement. L'équipe sera ainsi en mesure de vous faire ses recommandations et prévoira une alternative au besoin. Il est important que ces personnes se déclarent à leur serveur le jour de l'évènement. Prenez note que nous accommodons jusqu'à 10 % du nombre total de vos invités. Si la quantité est plus importante, nous considérerons qu'il s'agit d'un deuxième choix et un extra sera ajouté à ce menu (4.50 \$).

Pour les enfants de 4 à 12 ans, le prix est au 2/3 de celui adulte et pour les tout-petits de 0 à 3 ans, il n'y a pas de frais, simplement nous avertir de leur présence. Un autre menu spécial enfant peut également être choisi au préalable.

Pour obtenir le prix total par personne, n'oubliez pas d'ajouter les frais d'administration (15 %) ainsi que les taxes applicables (5 % et 9,975 %) équivalent à un facteur multiplicateur de 1,3222.

Notre mission première étant de vous accompagner dans la réussite de votre évènement, il nous fera plaisir de vous guider dans vos choix.

À l'hôtel Le Montagnais, la protection de l'environnement et le développement durable est important. Chaque action compte pour l'avenir de notre planète et cela commence par l'apprentissage de bonnes pratiques.

Nous sommes fiers d'avoir les accréditations Zone Boréale et Clé Verte et de faire partie du programme *Aliments du Québec au menu*.



### Accréditation Clé Verte :

C'est un programme de certification en matière de durabilité dans l'industrie hôtelière avec un système d'estimation écologique complet allant de 1 à 5 clés (5 clés étant la cote la plus élevée).

### Qu'est-ce qu'un ambassadeur Zone Boréale ?

C'est un restaurateur exploitant fièrement au Saguenay-Lac-Saint-Jean qui s'engage à vous offrir, au fil des saisons, les saveurs typiques de notre terroir régional et à mettre en valeur les producteurs et transformateurs qui lui fournissent ces produits d'exception.

Voici quelques producteurs régionaux qui portent fièrement leur place dans notre menu. Nous nous efforçons de toujours découvrir de nouveaux produits et de redécouvrir notre région saison après saison.



**Les viandes CDS**  
Charcuterie • Distribution • Salaison



**Les Jardins du Saguenay**



LA VOIE MALTÉE

