



LE
MONTAGNAIS
HÔTEL MULTISERVICE



BUFFETS

50 personnes et plus

Liste de prix

Valide jusqu'au 1^{er} juin 2018



Consignes d'utilisation

Nous avons le plaisir de vous offrir plusieurs types de buffets que vous pouvez conserver tel quel ou personnaliser en ajoutant des compléments.

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.

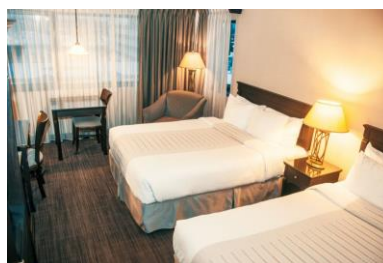
Notre mission première étant de vous accompagner dans la réussite de votre événement, il nous fera plaisir de vous guider dans vos choix.

Bon appétit !

Notre équipe s'engage à faire de votre événement un franc succès.

Tenir votre événement à l'hôtel Le Montagnais, c'est choisir...

- ✦ Le leader dans son secteur depuis plus de 50 ans
- ✦ 25 000 pieds carrés d'espace pour vous accueillir
- ✦ Plus de 300 chambres réparties dans 4 catégories selon votre budget
- ✦ La meilleure cuisine au Saguenay-Lac-Saint-Jean
- ✦ Le service avec gants blancs
- ✦ Une brigade expérimentée de 40 cuisiniers
- ✦ Plus de 250 000 repas servis par année
- ✦ Un vaste stationnement de 600 places
- ✦ Le plus grand centre aquatique intérieur au Québec
- ✦ Un centre santé pour votre détente
- ✦ Une discothèque branchée



BUFFET FROID

Choix de 2 sandwiches

parmi les suggestions suivantes

Petits pains fourrés

Sandwichs aux trois saveurs

Oeufs, poulet, jambon

Pitas à la grecque

Poulet, sauce tzatziki, concombres, tomates, oignons et feta

Paninis mousse de foie de volaille maison
et brie

Wraps jambon, fromage suisse et asperges

Choix de 2 amuse-gueules

parmi les suggestions suivantes

Plateau de marinades

Oignons, cornichons et olives

Crudités de saison trempette Mille-Îles

Oeufs farcis

Les cheddars de la région

Plateau de terrines et pâtés avec
accompagnements d'usage

Choix de 2 salades

parmi les suggestions suivantes

Salade du chef

Salade frisée à la crème

Salade de couscous à la menthe

Salade de pâtes à la méditerranéenne

Salade de légumineuses

Dessert

Pâtisseries au choix du chef

Café, thé et tisane

BUFFET GOURMET FROID

Choix de 2 sandwichs

parmi les suggestions suivantes

Paninis au saumon fumé maison et Cabrouet
à la ciboulette

*Saumon fumé, câpres, oignons, roquette, fromage
Cabrouet à la ciboulette de la fromagerie Médard*

Baguette au bœuf grillé et mayo western

*Bœuf grillé, poivrons rouges grillés, tomates,
concombres et mayo à la sauce Damn Western*

Wraps dinde et brie

Mini-ciabatas au poulet et miel

Choix de 2 amuse-gueules

parmi les suggestions suivantes

Crudités du marché et sauce fromagée
à l'aneth

Plateau de cheddar de la région

Plateau de viandes froides

Verrines de crevettes

Choix de 2 salades

parmi les suggestions suivantes

Salade californienne

Salade de verdure et vinaigrette à la framboise

Salade du chef

Salade d'orzo

Salade de légumes marinés au vinaigre
balsamique blanc

Salade neptune

Laitue avec fruits de mer

Salade grecque

*Concombres, tomates, oignons, olives, feta et
vinaigrette grecque*

Dessert

Pâtisseries au choix du chef

Café, thé et tisane

BUFFET CHAUD

Choix d'une soupe

parmi les suggestions suivantes

Soupe aux légumes
Crème de navets, poires et ciboulettes
Crème de carottes et miel

Choix d'un légume

parmi les suggestions suivantes

Jardinière de légumes
Poêlée de haricots au bacon et oignons
Trio de courges sautées au beurre
Poêlée de champignons

Choix d'une salade

parmi les suggestions suivantes

Salade du chef
Salade frisée à la crème
Salade de chou

Dessert

Pâtisseries au choix du chef
Café, thé et tisane

Choix de 2 plats chauds

parmi les suggestions suivantes

Sauté de poulet à la salsa de tomate
Vol-au-vent au poulet
Penne, crevette et sauce légèrement crémée
Feuilleté de saumon à l'aneth
Sole aux champignons
Bœuf Stroganoff
Rôti de mignon de porc à la sauce boréalaie
Sauce hollandaise avec épices boréales

Choix d'un féculent

parmi les suggestions suivantes

Riz basmati
Pommes de terre fondantes
Riz aux aromates du jardin
Pommes de terre rissolées aux oignons
caramélisés

Choix d'un accompagnement

parmi les suggestions suivantes

Les cheddars de la région
Légumes marinés maison
Crudités de saison, trempette crème sure
et yogourt

BUFFET GOURMET CHAUD

Choix d'une soupe

parmi les suggestions suivantes

Soupe minestrone
Crème de choux-fleurs et cheddar doux
Crème de légumes du moment

Choix d'un légume

parmi les suggestions suivantes

Bouquetière de légumes
Gratin de brocolis et choux-fleurs
Avec sauce béchamel
Ratatouille
Poêlée de champignons

Choix d'une salade

parmi les suggestions suivantes

Salade de pâtes traditionnelles
Salade grecque
Salade César

Dessert

Pâtisseries au choix du chef
Café, thé et tisane

Choix de 2 plats chauds

parmi les suggestions suivantes

Suprême de volaille ambassadeur
Sauce suprême et asperges
Général Tao servi sur nid de vermicelle de riz
et légumes à l'asiatique
Cubes de poulet, tomates et chèvre
Baron de bœuf en rôti
Sauce au jus ou sauce aux poivres
Porc à la bourguignonne
Truite au citron
Gratin de la mer
Coquille de fruits de mer format repas
Saumon et sauce hollandaise

Choix d'un féculent

parmi les suggestions suivantes

Riz aux légumes
Riz pilaf
Patates douces en cubes au thym
Pommes de terre à la lyonnaise
Gratin dauphinois

Choix d'un accompagnement

parmi les suggestions suivantes

Plateau de cheddar de la région
Crevettes en verrine
Crudités du marché et trempette au cari
Plateau de jambon forêt noire

| BUFFETS THÉMATIQUES |

TYPIQUEMENT SAGUENÉEN

Soupe aux gourganes

Tourtière saguenéenne cuisinée par nos chefs

Salade de chou crémeuse et carottes

Salade de pommes et fromage en grain du rang Saint-Joseph

Plateau de tomates Sagami et concombres avec vinaigrette à la fleur de thym

Suggestion de marinades et crudités avec trempette au Cabrouet.

Miroir de saumon en pièce montée

Méli-mélo de sandwichs et de petits pains fourrés

Tarte aux bleuets sauvages

Café, thé et tisane

SAVEUR RÉGIONALE

Soupe aux gourganes

Salade de pommes et fromage en grain du rang Saint-Joseph

Tourtière en balluchon et allumettes de betteraves

Rôti de mignon de porc à la boréalaie

Fagot de haricots au bacon et vieux fromage Perron

Bruschettas aux tomates Sagami gratinée au fromage Perron

Plateau de dégustation de fromages de la région (3 variétés)

Fesse de jambon L.F.

Bleuets au chocolat

Croustade aux pommes

Tarte aux bleuets

Café, thé et tisane

| BUFFETS THÉMATIQUES |

LE PÂTE ET SALADE

Linguine
Tortellini au bœuf
Sauce Alfredo
Sauce bolognaise
Sauce rosée
Salade César
Salade de verdure
Assortiment de petits pains et beurre
Tiramisu en verrine

Salade de fruits
Café, thé et tisane

LE SANTÉ

Tendre poitrine de poulet et salsa de tomates
Riz parfumé aux aromates du jardin
Légumes du marché
Salade du pêcheur et mayonnaise légère
Salade de saison et vinaigrette à l'huile
d'olives et citron
Plateau de légumes et petits radis roses
Plateau de dinde fumée
Petits pains de blé entier

Salade de fruits maison
Dessert
Café, thé, tisane et lait 2 %

LA CÔTE À JEAN-LUC

Côte de bœuf de notre chef Jean-Luc
Pommes de terre dauphinoise
Carottes au beurre et haricots verts
Salade du chef
Salade césar
Assortiment de petits pains et beurre

Dessert
Café, thé et tisane