



LE
MONTAGNAIS
HÔTEL MULTISERVICE



CANAPÉS

Liste de prix

Valide jusqu'au 31 décembre 2021



CANAPÉS ENTRÉE DE GAMME

Froids

Méli-mélo d'œufs farcis
Mollusques marins fumés sur croûton
Gourmandises de crevettes sur biscuits
Jambon et fromages doux à la mode du chef
Roulés de fromage à la crème et olives
Puits d'amour homardière
Brochettes des trois melons au porto
Terrine de volaille maison sur croûtons
Truite fumée de chez nous sur craquelins
Brochettes de cheddar 2 ans de Saint-Prime

Chauds

Mini-pizzas
Mini-brochettes de blanc de volaille
Crevettes frites
Saucisses enroulées de bacon croustillant

CANAPÉS DE MILIEU DE GAMME

Froids

Sushis au crabe des neiges, façon potagère
Brunoises de melon et prosciutto en cuillère
Saumon du fumoir, perles noires sur biscuits
Symphonie de pâtés de foie couchés sur canapés
Tomates cerises farcies aux trois parfums
Huîtres natures en écailles et sauce maritime

Chauds

Fondue aux deux fromages
Brie et parmesan
Crevettes en habit de coco
Noisettes de bœuf en brochette, marinées
par nos soins
Noix de Saint-Jacques frites et sauce maritime
Crevettes frites et sauce fine champagne
Fondues au fromage de la ferme
Quiches de petits crustacés
Ailes de volaille de la ferme

CANAPÉS HAUT DE GAMME

Froids

Ballotines de perdrix à la gelée d'érable
Truite fumée et sa garniture de caviar de saumon
Pétoncles fumés à la framboise
Roulades de faisan aux tomates séchées
Baluchons du terroir aux herbes tendres
Croisière de crevettes parfumées
au pastis de Paris
Terrine de bison aux petits fruits du nord
Bonbons de foie gras de canard à la crème
Ballottines de gibier aux épices boréales
Saumon mariné et fumé au bois de merisier
sur craquelins
Ceviche de crevettes en cuillère
Foie gras sur croûtons de pain d'épices
Canapés de porc fumé au Rang des îles

Chauds

Crevettes tempuras et trempette de poivrons
Verrines à la bisque de homard
Fondues de brie en friture et confiture d'oignons
Mini-brochettes de filet mignon marinées

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

Étagés de bavarois aux fraises et cerises confites,
en sirop
Baies rouges enrobées de ganache
au chocolat noir
Bleuets au chocolat
Brochettes de fruits au miel de bleuets



LE
MONTAGNAIS
HÔTEL MULTISERVICE



REPAS 4 SERVICES

Liste de prix

Valide jusqu'au 31 décembre 2021



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. Vous avez la latitude de choisir le potage, la salade, le plat principal en y agencant le féculent et le légume d'accompagnement qui vous convient, avec la conviction d'un résultat réussi.

Notez que le coût est indiqué avec le plat principal et qu'il couvre les 4 services soit : le potage, la salade, le plat principal et le dessert.

Si vous optez pour un repas 5 services, vous trouverez en page 5 du document la liste complète d'entrées. Les suppléments à prévoir y sont indiqués.

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!

POULET ET PORC

Suprême de volaille 6 oz

Sauce classique au poivre noir et déglacée au Brandy

Filet de porc du Québec

Sauce montagnaise aux bleuets et aux épices boréales

Suprême de volaille farci au jambon et fromage doux

jus de viande et vin rouge

Brochette de volaille bien rôtie

Jus de viande au vin rouge monté au beurre non-salé, féculent suggéré : riz aux légumes de saison

Suprême de volaille farci aux asperges et glacé au Pikauba

jus de viande et vin rouge

BŒUF ET VEAU

Contre-filet de bœuf vieilli au moins 30 jours 5 oz

Sauce aux champignons sauvages et vin rouge

Côte de veau de grain sur os 10 oz

Jus de viande et porto réduit

Filet de veau de grain 5 oz

Tapenade de persil plat, jus de viande émulsionné au jaune d'œuf et épices boréale

Filet de bœuf canadien AAA 4 oz en croûte

Jus de viande émulsionné au foie gras

Filet mignon AAA 5 oz, grillé aux épices à steak Le Montagnais

Sauce poivre vert et légèrement crémé

AUTRES

Dos de saumon poêlé à l'huile d'olive

Beurre blanc au citron et câpres

La fondue chinoise tout simplement

Bœuf et volaille, pommes de terre au four et accompagnements classiques (brocolis, choux-fleurs, champignons, fromage, croûtons et sauce)

| ACCOMPAGNEMENTS |

Légumes

Fagot de légumes
Carottes nantaises au beurre noisette
Sauté de légumes à la méditerranéenne
Carottes glacées au miel de bleuets
Courgette niçoise
Haricots verts au bacon Perron
Poêlée de légumes de saison

| PREMIER SERVICE |

Les potages

Potage aux légumes du moment
Potage Parmentier (crème de pommes de terre)
Crème de légumes de saison
Crème de navets et poires
Crème de carottes et miel
Crème de poireaux et herbes de Provence
Crème de poireaux et poires
Crème de choux-fleurs et cheddar d'ici

Féculents

Pommes de terre Duchesse classique ou aux herbes
Pommes de terre dauphinoise classique
Extra 0.75\$
Pommes de terre farcies, extra 0.75\$
Grelots rôtis
Riz aux légumes de saison
Riz basmati
Polenta au parmesan frite

| DEUXIÈME SERVICE |

Les salades

Salade du chef

Notre mélange de laitues, oignons, concombres, tomates, radis et vinaigrette maison*

Salade à la crème et ciboulette

Notre mélange de laitues, échalotes vertes, tomates et crème à la ciboulette*

Salade César

Salade romaine, bacon, fromage parmesan, croûtons et vinaigrette César maison

Salade fraîcheur californienne

Notre mélange de laitues, oignons, concombres, tomates, radis, oranges et vinaigrette aux framboises.*

Salade de pomme et cheddar

Salade mesclun, pommes en brunoise, fromage cheddar râpé et vinaigrette aux pommes

Salade de légumes marinés au vinaigre balsamique blanc

Salade romaine, mélange de légumes de saison marinés

**Notre mélange inclut les laitues les plus fraîches pour chaque période de l'année. Il peut contenir : salade romaine et/ou laitue iceberg et/ou laitue frisée et/ou laitue en feuille.*

DESSERTS

Gâteau de mariage (framboisier, bleuetier ou aux poires)

Gâteau à pâte blanche, farci avec une mousse et glacé d'une crème au beurre

(Pour un gâteau à étages compter un extra de :

1\$/personne pour 2 étages, 1.85\$/personne pour 3 étages)

Trottoir fromagé aux bleuets

Croûte aux pacanes garnie d'une mousse au fromage à la crème garnit et bleuets

Gâteau mousse aux trois chocolats

Étagé de gâteau au chocolat, en alternance avec mousse au chocolat au lait et chocolat blanc

Millefeuille au caramel

Petits feuilletés ronds garnis de crème pâtissière, de crème fouettée et de caramel, servis avec de la crème anglaise

Semifreddo en verrine (au choix fraise, framboise, bleuet ou caramel)

Mousse et coulis de fruits glacés

Mourir de chocolat

Gâteau au chocolat garni de mousse au chocolat et glacé avec une ganache au chocolat

Vacherin (aux fraises ou framboises ou bleuets)

Gâteau vanille étagé avec sorbet et crème glacé, le tout recouvert d'une meringue

Tulipe aux 7 fruits (extra 1,70 \$)

Tuile croustillante en forme de bol, garnie de crème fouettée et de salade de fruits, le tout sur un coulis de framboise et un coulis de chocolat

Bombe Alaska flambée en salle (extra 3.35 \$)

Gâteau à la vanille recouvert de crème glacée aromatisée aux fruits

Entrées en extra

Rouleau impérial (1) au porc (avec roquette bio, carottes et vinaigrette asiatique)

Bruschettas (3) au fromage Petits Vieux et basilic frais

Bâtonnets de cheddar (2), jalapeño et salsa de tomates maison

Fondue de brie, parmesan, citron et petite verte du moment

Effiloché de truite du Québec, marinée, fumée maison, fromage crémeux Cabrouet et pâte feuilletée

Terrine de gibier, camerises, bébés épinards et croûtons de pain