

# CANAPÉS

## Liste de prix

Valide jusqu'au 30 avril 2024

Les taxes et les prix sont sujets à changement sans préavis.



## 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 🌿

28.95 \$ / DOUZAINÉ (chaque item vendu à la douzaine)

Frais d'administration et taxes en sus

## 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
- Ceviche 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 🌿

38.25 \$ / DOUZAINÉ (chaque item vendu à la douzaine)

Frais d'administration et taxes en sus

---

## 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 🌾

30.95 \$ / DOUZAINE (chaque item vendu à la douzaine)

Frais d'administration et taxes en sus

-  Sans gluten
-  Végétarien

# REPAS 3 OU 4 SERVICES

## Liste de prix

Valide jusqu'au 30 avril 2024

Les taxes et les prix sont sujets à changement sans préavis.



REPAS  
Midi 3 services  
  
Souper 4 services

Liste de prix

## 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.

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 4 services soit : le potage, la salade, le plat principal et le dessert.

Vous avez la possibilité d'un repas réduit pour le dîner, soit 3 services, en enlevant de la composition de votre menu soit la soupe (-1\$) ou la salade (-1.50\$).

Si vous optez pour un repas 5 services, vous trouverez en page 3 du document la liste complète d'entrées. 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 7 jours avant la tenue de votre évènement et cette quantité sera retenue comme étant la quantité minimale facturée.

Pour les enfants de 4 à 12 ans, le prix est au 2/3 de celui adulte et pour les 0 à 3 ans, il n'y a pas de frais, simplement nous avertir de leur présence.

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!

## | PREMIER SERVICE |

### Les potages

Potage aux légumes du moment  
Crème de légumes de saison  
Crème de carottes et miel  
Crème de poireaux et poires  
Crème de choux-fleurs et cheddar d'ici,  
extra 1.55 \$  
Velouté orange et chiffonnade d'épinard

## | 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 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.*

## Entrées en extra

\*Il est possible de retirer la salade ou le potage et d'ajouter une entrée. Dans ce cas nous appliquons un crédit de 2.00 \$ et ajoutons le coût de l'entrée.

<b>Rouleau impérial (1) au crabe des îles</b> <i>(avec roquette bio, carottes et vinaigrette à l'érable)</i>	9.05 \$
<b>Bruschettas (3) au fromage Parmesan St-Laurent et basilic frais</b>	9.05 \$
<b>Bâtonnets de fromage Perron frit (2), marinara de poivrons grillés</b>	10.10 \$
<b>Ruban de verdure à l'effiloché de canard, vinaigrette à l'érable</b>	10.10 \$
<b>Terrine de gibier, camerises, bébés épinards et croûtons de pain</b>	10.10 \$

---

## POULET ET PORC

---

<b>Suprême de volaille 6 oz</b> <i>Sauce classique au poivre noir et déglacée au Brandy</i>	36.25 \$
<b>Filet de porc du Québec</b> <i>Sauce montagnaise aux bleuets et aux épices boréales</i>	36.25 \$
<b>Suprême de volaille farci au jambon et fromage doux</b> <i>Jus de viande et vin rouge</i>	39.50 \$
<b>Brochette de volaille bien rôtie</b> <i>Sauce aux poivres, féculent suggéré : riz aux légumes de saison</i>	41.25 \$
<b>Suprême de volaille farci aux asperges et glacé au Pikauba</b> <i>Jus de viande et vin rouge</i>	41.75 \$

---

## BŒUF ET VEAU

---

<b>Contre-filet de bœuf vieilli au moins 30 jours 5 oz</b> <i>Sauce aux champignons sauvages et vin rouge</i>	48.25 \$
<b>Filet de veau de grain 5 oz</b> <i>Tapenade de persil, tomate aux herbes et glace de viande</i>	53.75 \$
<b>Filet de bœuf canadien AAA 5 oz façon Wellington</b> <i>Sauce poivre vert et légèrement crémé</i>	59.00 \$
<b>Filet mignon AAA 5 oz., grillé aux épices Le Montagnais</b> <i>Sauce poivre vert et légèrement crémé</i>	57.50 \$
<b>Fondue chinoise</b> <i>Bœuf et volaille, pommes de terre au four et accompagnements classiques (brocolis, choux-fleurs, champignons, fromage, croûtons et sauce)</i>	51.00 \$

---

## POISSON

---

<b>Dos de saumon poêlé à l'huile d'olive</b> <i>Beurre blanc au citron et câpres</i>	41.50 \$
---	----------

## VÉGÉ

Ravioli à la méditerranéenne	33.25 \$
Tranche d'aubergine et courge effiloché à la parmigiana	34.25 \$

## | 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

### Féculents

Pommes de terre Duchesse classique  
ou aux herbes  
Pommes de terre dauphinoise classique  
Extra 2.10 \$  
Pommes de terre farcies, extra 2.10 \$  
Grelots rôtis  
Riz aux légumes de saison  
Riz basmati

## 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 rectangle compter un extra de :

1.10 \$/personne pour 2 étages, 2.05 \$/personne pour 3 étages

### **Verrine, brownies, crème mascarpone et caramel maison**

#### **Millefeuille au caramel**

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

#### **Gâteau au chocolat à la crème Boston**

*Gâteau au chocolat garni de crème pâtissière et glacé avec une ganache au chocolat*

#### **Mignon au fromage et tombée de fraises**

#### **Baladin aux 3 chocolats et coulis de fruits rouges**

#### **Bombe Alaska (max. 200 pers.)**

*Gâteau à la vanille recouvert de crème glacée aromatisée aux fruits*

#### **Bombe Alaska flambée en salle** (extra 2.15 \$)



À noter qu'il faut retenir un seul choix, 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'événement. 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'événement.

*\*Possibilité de faire un repas midi soit en enlevant la soupe (-1.00 \$) ou la salade (-1.50 \$).*