

MENUS

Liste de prix

Valide jusqu'au 28 février 2025

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



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.



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 🌱

28.95 \$ / DOUZAINES (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
- 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 🌱

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

Frais d'administration et taxes en sus

-  Sans gluten
-  Végétarien

* Option végétalienne disponible sur demande

REPAS 3 OU 4
SERVICES



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 agençant 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 5 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 *

Soupe 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.

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

* Option végétalienne disponible sur demande

POULET ET PORC

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


BŒUF ET VEAU

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

POISSON

Dos de saumon poêlé à l'huile d'olive <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 \$
Chili végétarien 	34.25 \$

Protéine de soya, servi avec salade, croutons de focaccia, micropousses et crème sure.

| 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 \$)



Sans gluten



Végétarien



Végétalien

* Option végétalienne disponible sur demande



LE
MONTAGNAIS
HÔTEL ET CENTRE DE CONGRÈS

BUFFETS



BUFFET GOURMET FROID (25 personnes et plus)



Choix de 2 sandwichs *

parmi les suggestions suivantes

Variété de petits pains farcis
(jambon, œufs, poulet)
Assortiment de sandwichs classiques
(jambon, œufs, poulet)
Pointes de pita à la grecque
*Poulet tzatziki, hummus, concombres, tomates,
oignons et feta*
Wraps au saumon fumé, fromage à la crème
et ciboulette Boivin
Bouchées de baguette bretzel garnies de
jambon, dinde et cheddar Perron
Ciabatta de bœuf effiloché, confits d'oignons
et chipotle

Choix de 2 amuse-gueules

parmi les suggestions suivantes

Assortiment charcuterie de la région
Assortiment d'olives et condiments 
Fromages et ses accompagnements
Crudités et trempette maison 
Œufs farcis
Verrine de crevettes cocktails/Extra 2.75 \$

26.00 \$ / PERSONNE

*Frais d'administration
et taxes en sus*

LES EXTRAS

Sandwich	3.50 \$
Salade	3.00 \$
Amuse-gueules	3.00 \$

* Option végétalienne disponible sur demande

Choix de 2 salades *

parmi les suggestions suivantes

Salade César, croûtons à l'ail
Salade du chef vinaigrette maison
Salade de légumes croquants marinés
au vinaigre balsamique blanc
Salade à la crème de nos grands-mères
Salade de pâtes à la méditerranéenne
Salade californienne et vinaigrette
à la framboise

Dessert

Pâtisseries au choix du chef *
Café, thé et tisane

NUMÉRO 1 – Le classique

Charcuteries
Assortiment d'olives et condiments
Oeufs farcis
Sandwichs aux deux saveurs œufs et jambon
Fromage d'ici et ses accompagnements
Crudités et trempette
Salade du chef et vinaigrette maison
Pâtisseries variées au choix du chef
Café, thé et tisane

28.00 \$ / PERSONNE

Frais d'administration et taxes en sus

NUMÉRO 3 – L'italien

Potage minestrone
Pizza fine
Linguine à la carbonara et sauce tomate, basilic
Salade César et fromage parmesan St-Laurent
Antipasti
Pâtisseries variées au choix du chef
Café, thé et tisane

35.25 \$ / PERSONNE

Frais d'administration et taxes en sus

NUMÉRO 2 – Le Québécois

Vol-au-vent au poulet
Trio de sandwichs (jambon œuf et poulet)
Charcuteries
Assortiment d'olives et condiments
Crudités et trempette
Salade du chef et vinaigrette maison
Pâtisseries variées au choix du chef
Café, thé et tisane

34.00 \$ / PERSONNE

Frais d'administration et taxes en sus

NUMÉRO 4 – L'oriental

Egg rolls sauce aux prunes
Poulet général Tao
Nouilles au porc
Riz aux crevettes
Sauté de légumes
Salade orientale
Pâtisseries variées au choix du chef
Café, thé et tisane

35.25 \$ / PERSONNE

Frais d'administration et taxes en sus

NUMÉRO 5 – L'air et mer

Potage à saveur du moment
Mini-feuilletés de la mer, crevettes et pétoncles
Filet de truite, beurre au persil
Blanc de volaille poêlée, sauce bordelaise
Jardinière de légumes
Salade du chef et vinaigrette maison
Mélange de riz sauvage aux légumes
Pâtisseries variées au choix du chef
Café, thé et tisane

40.00 \$ / PERSONNE

Frais d'administration et taxes en sus

NUMÉRO 6 – Typiquement Saguenéen

Soupe aux gourganes
Tourtière saguenéenne maison
Salade à la crème de nos grands-mères
Salade de pommes et fromage en grain du rang Saint-Joseph
Variété de fromages d'ici
Crudités et assortiment de marinades
Méli-mélo de sandwichs et de petits pains fourrés
Tarte aux bleuets du Lac
Café, thé et tisane

PRIX SUR DEMANDE

Frais d'administration et taxes en sus

LES EXTRAS

Crudités	2.25 \$
Assortiment d'olives et condiments	2.75 \$
Œufs farcis	2.75 \$
Salade du chef et vinaigrette maison	2.75 \$
Assortiment de sandwichs	3.25 \$
Charcuteries	3.75 \$
Fromages et accompagnements	4.25 \$
Potage du jour	5.25 \$

BUFFET GOURMET CHAUD

Le menu de base comprend un choix de soupe/de légume/de féculent/de salade / d'accompagnement/et de dessert. À ceci, vous ajoutez le ou les plats chauds de votre choix.

Menu de base 20.25 \$ + plats chauds

Choix d'une soupe *

parmi les suggestions suivantes

Minestrone

Légumes

Crème carotte et miel

Crème de légumes du moment

Choix d'une salade *

parmi les suggestions suivantes

Salade du chef et vinaigrette maison

Salade César

Salade à la crème de nos grands-mères

Salade de pâtes à la méditerranéenne

Choix d'un légume *

parmi les suggestions suivantes

Jardinière de légumes

Gratin de chou-fleur

Duo de courgettes sautées au beurre

Poêlée de haricots au bacon et oignons
caramélisés

Choix d'un féculent *

parmi les suggestions suivantes

Riz aux aromates du jardin

Pommes de terre au four

Riz basmati

Patates douces sautées au thym


Pomme de terre duchesse

Gratin dauphinois / Extra 1.75 \$

Choix d'un accompagnement

parmi les suggestions suivantes

Plateau de Charcuteries

Assortiment d'olives et condiments 

Assortiment de fromages d'ici et ses
accompagnements

Crudités et trempette maison 

Œufs farcis

Verrine de crevettes cocktails / Extra 2.75 \$

* Option végétalienne disponible sur demande

Choix de plats chauds

parmi les suggestions suivantes


Poisson et fruits de mer

Filet de truite citronnée 	11.25 \$
Rouleau de sole, sauce vierge 	11.25 \$
Linguine aux fruits de mer et sauce légèrement crémée	13.25 \$
Saumon poêlé sauce hollandaise	14.50 \$

Porc

Rôti de porc érable et pommes	11.25 \$
Mignon de porc à la sauce bourguignonne	12.25 \$
Tourtière sagueéenne maison	12.25 \$

Poulet

Vol-au-vent au poulet	13.25 \$
Général Tao sur vermicelle de riz	13.50 \$
Suprême de volaille tomates et Pikauba 	15.50 \$

Bœuf

Sauté de bœuf teriyaki 	13.50 \$
Fesse de bœuf mariné cuit lentement	16.75 \$

Végétarien

Raviolis aux légumes grillés	10.75 \$
Sauté de Tofu style Tao 	10.75 \$
Chili Végan  	10.75 \$

* Option végétalienne disponible sur demande

-  Sans gluten
-  Végétarien
-  Végétalien

Dessert

Pâtisseries au choix du chef *
Café, thé et tisane

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'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. 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\$).