



DÉJEUNER



DÉJEUNER D'AFFAIRES

LA PROMENADE (minimum de 10 personnes)	26,50 \$
Potage du jour	
Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments	
Salade César	
Salade de légumes croquants, vinaigrette à l'érable et au zeste d'agrumes	
Salade de pommes de terre à l'ancienne avec oignons rôtis, morceaux de bacon, persil haché et crème sure	
Plateau de crudités et trempette	
Assortiment de sandwichs variés	
Salade de fruits frais	
Gourmandises du chef pâtissier	

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.



DÉJEUNER D'AFFAIRES

LES SENTIERS (minimum de 10 personnes) 30,95 \$

Potage du jour

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Salade de légumes croquants, vinaigrette à l'érable et au zeste d'agrumes

Salade de pommes de terre à l'ancienne avec oignons rôtis, morceaux de bacon, persil haché et crème sure

Baguette française, rôti de bœuf, moutarde de Dijon, sauce au raifort

Pain multigrain, poulet rôti, salade croquante aux poivrons doux, mayonnaise au chipotle

Pain aux olives, hoummos, concombres, poivrons rôtis, féta

Pain plat aux rillettes de saumon aux fines herbes

Salade de fruits frais

Gourmandises du chef pâtissier

LE RANDONNEUR (minimum de 20 personnes) 30,95 \$

Choix de 3 sandwichs, de 3 salades et le dessert

SANDWICHS (3 choix) :

FROIDS

Bagel au sésame, saumon fumé, chiffonnade de laitues, sauce tartare

Pain aux olives, hoummos, concombres, poivrons rôtis, féta

Miniguedille au homard, céleri, rémoulade

Croissant multigrain, prosciutto, brie

Baguette, jambon, fromage suisse

Sandwich *BLT* (bacon, laitue, tomates)

Pain multigrain, poulet rôti, salade croquante aux poivrons doux, mayonnaise au chipotle

Wrap, dinde fumée, chiffonnade de laitues, guacamole, tomates épicées

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.

DÉJEUNER D'AFFAIRES

LE RANDONNEUR *(suite)*

30,95 \$

CHAUDS

Fajitas à la dinde à la mexicaine

Sandwich grillé au vieux cheddar et aux oignons caramélisés

Miniburger à l'effiloché de porc barbecue

Viande fumée sur pain de seigle et cornichons à l'aneth

Croque-monsieur

Focaccia à la dinde fumée, tomates, pesto, mozzarella

SALADES (3 choix) :

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Crudités et trempette

Salade César

Salade de pommes de terre à l'ancienne avec oignons rôtis, morceaux de bacon, persil haché et crème sure

Salade de penne avec fleurettes de brocoli, julienne de prosciutto, féta et tomates

Salade de légumineuses avec oignons verts, coriandre et tomates confites

Salade d'orge perlé du randonneur

Salade de légumes croquants, vinaigrette à l'érable et au zeste d'agrumes

Salade de betteraves au vinaigre de xérès

Salade de légumes grillés avec féta, vinaigrette au basilic et à l'ail

Salade de fenouil avec crevettes nordiques et pamplemousse

Salade de concombres à la menthe


DESSERTS (1 choix) :

Gourmandises du chef pâtissier

Salade de fruits frais

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.

DÉJEUNER D'AFFAIRES

 LE PLEIN AIR (minimum de 20 personnes) 34,50 \$

SANDWICHES (3 choix) :

Sandwich aux rillettes de canard de Canards du Lac Brome, marmelade d'oignons et de pommes à la moutarde à La Carminée

Tortillas à l'effiloché de porc barbecue du Québec

Pain aux poivrons rouges et aux oignons de la boulangerie Boulart garni d'une poitrine de poulet de la Ferme aux saveurs des monts

Focaccia aux légumes grillés et au fromage de la fromagerie Les Folies Bergères

SALADES :

Salade César avec brisures de bacon de sanglier de La ferme du huitième ciel

Salade de chou vert du Québec au carvi


Salade de pommes de terre grelots de la Ferme Vianney & Marguerite Turcot à l'aneth

DOUCEUR SALÉE

Plateau de fromages québécois de la fromagerie Les Folies Bergères, de La Fromagerie Montebello et de la Fromagerie Île-aux-Grues

TABLE DE DESSERTS

Trois desserts maison au choix du chef, mettant en vedette des produits locaux

Le buffet écoresponsable  comprend une boisson biologique et équitable.
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.

DÉJEUNER D'AFFAIRES

LE PÉRIPLÉ 29,50 \$

Potage du jour

Salade César

Salade de légumes croquants, vinaigrette à l'érable et au zeste d'agrumes

Salade de pommes de terre à l'ancienne avec oignons rôtis, morceaux de bacon, persil haché et crème sure

Crudités, trempette

Plateau de fromage cheddar

Pommes de terre rôties aux herbes

Riz pilaf

Pennes aux légumes grillés, sauce rosée au fromage de chèvre

Suprême de volaille rôti, fricassée de champignons et de bacon, sauce crémeuse à la moutarde

Plateau de fruits frais tranchés

Gourmandises du chef pâtissier

IL PIZZAIOLO 34,75 \$

Choix de 3 pizzas, salades et le dessert

PIZZAS (3 choix) :

Toute garnie

Végétarienne

Pepperoni et fromage

Poulet, fromage de chèvre et pesto

SALADES :

Salade César

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Salade composée au choix du chef

DESSERT :

Gourmandises du chef pâtissier

Minimum de 25 personnes. Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de 15 à 24 personnes.
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.

DÉJEUNER D'AFFAIRES

AL DENTE 34,95 \$

Pennes rayées, jambon, champignons, parmesan frais, sauce ivoire

Lasagne à la viande

Tortellinis, légumes grillés, sauce rosée

SALADES :

Salade César

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Salade composée au choix du chef

DESSERT :

Gourmandises du chef pâtissier

L'EXCURSION 36,95 \$

Potage du jour

Crudités et trempette

Salade César

Salade de pommes de terre à l'ancienne avec oignons rôtis, morceaux de bacon, persil haché et crème sure

Salade de légumes croquants, vinaigrette à l'érable et au zeste d'agrumes

Trilogie de saumon et ses garnitures : fumé, rillettes, gravlax à l'érable

Garniture du marché

Pommes de terre aux fines herbes

Riz pilaf

Lasagne à la viande

Plateau de fruits frais tranchés

Gourmandises du chef pâtissier

UN CHOIX PARMI :

Suprême de volaille rôti, fricassée de champignons et de lardons, sauce crémeuse à la moutarde

Blanquette de veau à l'ancienne

Longe de porc marinée, fondue d'artichauts, de tomates séchées et d'ail confit, sauce au romarin

Sauté minute de bœuf et de légumes

Minimum de 25 personnes. Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de 15 à 24 personnes.
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.

DÉJEUNER D'AFFAIRES

L'ORIENTAL	36,95 \$
Soupe tonkinoise	
Crudités et trempette	
Salade de nouilles, vinaigrette aux arômes de sésame	
Salade de poulet et de mangue	
Salade verte, vinaigrette au miso	
Tataki de saumon	
Sauté de légumes	
Nouilles de Shanghai au cari	
Riz frit	
Plateau de fruits frais tranchés	
Gourmandises du chef pâtissier	

DEUX CHOIX PARMIS :

- Poulet général Tao
- Sauté de porc aigre-doux
- Sauté de poulet et de bok choy
- Tilapia vapeur au soya, aux oignons verts et au gingembre

Minimum de 25 personnes. Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de 15 à 24 personnes.
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.

DÉJEUNER D'AFFAIRES

L'ITALIEN

36,95 \$

Soupe minestrone

Bocconcini et tomates

Crudités et trempette aux tomates séchées

Salade de pâtes, caponata (légumes grillés, câpres)

Salade verte, vinaigrette balsamique

Plateau de charcuteries (salami, jambon au romarin, porchetta)

Aubergines à la parmesane

Pommes de terre grelots au romarin

Brocolis sautés à l'ail

Plateau de fruits frais tranchés

Gourmandises du chef pâtissier

DEUX CHOIX PARMIS :

Manicottis aux légumes grillés

Pennes rayées gratinées, sauce Alfredo

Filet de saumon grillé à l'huile d'olive vierge (avec tomates, olives noires, câpres et huile d'olive)

Manicottis aux épinards et à la ricotta, sauce rosée

Osso bucco

Piccata de poulet à la napolitaine

Minimum de 25 personnes. Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de 15 à 24 personnes.
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners d'affaires.

DÉJEUNER À L'ASSIETTE

Choix de 1 entrée, de 1 plat principal et le dessert

ENTRÉES (1 choix) :

Potage du jour

Mesclun de fines laitues

Salade de jeunes épinards aux noix de pin grillées et à la poire caramélisée

Tomates et mozzarella

Salade grecque

PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

Cannellonis maison à la farce de veau, sauce rosée 29,95 \$

Lasagnes à la viande 29,95 \$

Fettuccinis, crevettes nordiques, oignons verts, parmesan frais, sauce Alfredo 33,95 \$

Longe de porc rôtie, sauce aux canneberges 33,95 \$

Poitrine de poulet rôtie, sauce au brandy 34,95 \$

Saumon de l'Atlantique rôti, fenouil braisé, sauce à la crème et au vin blanc 34,95 \$

Parmentier d'effiloché de bœuf, gratiné au fromage Noyan, sauce au vin rouge 35,95 \$

DESSERTS (1 choix) :

Barre de mousses à la noix de coco et au chocolat Gianduja

Gâteau au fromage, chantilly aux fruits des champs

Crème caramel

Gâteau aux noisettes, crème bavaroise à la vanille, caramel au beurre salé

Verrine de trois chocolats

Millefeuille à la vanille

Salade de fruits frais

Tarte au citron, coulis de fruits rouges

Minimum de 20 personnes.

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les déjeuners à l'assiette.

MENU SUR TOURELLE

Choix de 1 entrée, de 1 sandwich, de 1 plat principal, de 1 dessert
et une assiette de fruits tranchés

30,95 \$

ENTRÉES (1 choix) :

Assiette de charcuteries

Rosace de prosciutto aux figues

Tartine au fromage de chèvre, compotée de pommes et noix

Verrine de fruits de mer

Assiette de fromages

Tartare de saumon fumé en verrine

SANDWICH (1 choix) :

Fajitas à la dinde à la mexicaine

Pain de seigle, viande fumée, cornichons à l'aneth

Miniburger à l'effiloché de porc barbecue

PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

Brochettes de poulet aux poivrons avec sauce barbecue Arôme

Longe de porc à l'ail et au romarin

Pilons de poulet grillés à la portugaise

Pavé de saumon, sauce au vin blanc

Cromesquis de bœuf et de Noyan

DESSERTS

Assortiment de pâtisseries françaises

Assiette de fruits frais tranchés

Minimum de 20 personnes. Disponible entre 11 h et 14 h seulement.
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les menus sur tourelle.