




DÎNER



# DÎNER À LA CARTE

## POTAGES CHAUDS

Crème de champignons, écume à la truffe	9,00 \$
Crème de betteraves avec crème sure, miel et thym frais	9,00 \$
Crème d'asperges au fromage de chèvre frais	9,00 \$
Crème d'oignons et de pommes, pancetta rôtie, brie	9,00 \$
Cappuccino de tomates confites, air de basilic	9,00 \$
Minestrone	9,00 \$
Soupe tonkinoise	9,00 \$
Stracciatella	9,00 \$
Potage taillé aux légumes-racines caramélisés et au confit de canard	9,50 \$
Chaudrée de maïs et de volaille, tortillas frites, huile aux fines herbes	11,00 \$
Chaudrée de palourdes, nuage de crème fraîche fouettée à l'anis étoilé	11,00 \$
Chaudrée aux petits légumes et aux crevettes nordiques, crème aigrelette au citron vert	11,00 \$
Bisque de crustacés	11,00 \$
 Crème de courge musquée du Québec au miel de Les douceurs du Mont-Vinoy, nuage de crème fraîche de la Laiterie de l'Outaouais aux épices	11,00 \$

Minimum de 20 personnes et de 3 services. Un seul choix de menu sera servi à tous vos invités.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre  
au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

# DÎNER À LA CARTE


## ENTRÉES FROIDES

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments	8,50 \$
Salade de roquette et épinards, brisures de fromage bleu, noix caramélisées légèrement épicées, vinaigrette au Porto blanc	9,50 \$
Salade de jeunes épinards avec ananas confit et pacanes épicées, vinaigrette au citron et au fromage de chèvre frais	9,50 \$
Saumon fumé, jeunes pousses à l'huile d'olive et au citron, tuile de parmesan	10,50 \$
Salade César garnie de chips de pancetta et de fromage romano en copeaux	10,50 \$
Tomates et bocconcini revisités, sablé au parmesan, émulsion au basilic	11,50 \$
Terrine de canard confit, chutney de pommes caramélisées	11,95 \$
Tartare de saumon frais et fumé, à la fraise, au litchi et au basilic	11,95 \$
Étagé de saumon fumé et de fromage crémeux aux fines herbes	11,95 \$
Pétoncles marinés et grillés, chiffonnade de fenouil aux agrumes	12,95 \$
Saumon mi-cuit, crème aigrelette aux échalotes, compote de tomates au balsamique	12,95 \$
Tian de thon blanc mi-cuit et de homard parfumé à la coriandre, émulsion à la mangue épicée	15,95 \$
Terrine de foie gras, marmelade à l'orange, caramel au Grand Marnier, pain brioché grillé	15,95 \$

Minimum de 20 personnes et de 3 services. Un seul choix de menu sera servi à tous vos invités.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

# DÎNER À LA CARTE

## ENTRÉES CHAUDES

Cannelloni de veau braisé, sauce rosée	12,95 \$
Parmentier de confit de canard, fricassée de champignons, jus corsé	12,95 \$
Pétoncles rôtis, mousseline de carottes au cari, jus de crustacés, craquelin	13,95 \$
Bouts de côtes de bœuf braisés au rhum Appleton, purée de céleri-rave et de panais	14,95 \$
Pavé de saumon fumé à chaud, brandade de crevettes, beurre blanc à la ciboulette	14,95 \$
 Feuilleté de canard confit de Canards du Lac Brome et de champignons Le Coprin avec jus de viande au thym	15,00 \$



Minimum de 20 personnes et de 3 services. Un seul choix de menu sera servi à tous vos invités.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

# DÎNER À LA CARTE


## POISSONS ET FRUITS DE MER

Dos de saumon rôti, chips de pancetta, tagliatelles aux courgettes et aux oignons rouges, sauce bisque	30,95 \$
Duo de pétoncles et de saumon, sauce au vin blanc	31,95 \$
Vivaneau poêlé, brandade de morue et de crevette noircie, sauce au chardonnay	32,95 \$

## VOLAILLES

Poitrine de volaille, sauce à la crème d'estragon	29,95 \$
 Cuisse de canard confit du Lac Brome, sauce au caramel d'épices, légumes saisonniers, gratin de pommes de terre de la Ferme Vianney & Marguerite Turcot, pains frais assortis de chez Boulart	34,00 \$
 Suprême de volaille de la Ferme des Voltigeurs, sauce aux champignons de Champignon Le Coprin, légumes saisonniers, gratin de pommes de terre de la Ferme Vianney & Marguerite Turcot, pains frais assortis de chez Boulart	35,00 \$

Minimum de 20 personnes et de 3 services. Un seul choix de menu sera servi à tous vos invités.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

Les dîners écoresponsables  comprennent une boisson biologique et équitable.

# DÎNER À LA CARTE

## VIANDE

Filet mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne	30,95 \$
Médailillon de contre-filet de bœuf cuit à basse température, sauce Bordelaise	39,95 \$
Médallions de veau rôtis, champignons de saison, sauce crémeuse aux champignons	46,95 \$
Filet de bœuf grillé, sauce au choix (au Jack Daniel's ou au porto)	
Filet mignon grillé de 150 g (5 oz)	46,95 \$
Filet mignon grillé de 240 g (8 oz)	68,95 \$
Demi-carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande, ratatouille, polenta crémeuse au persil, sauce au romarin	Prix du marché

## UN CHOIX PARMIS :

Tian de pommes de terre purée au fromage cendré  
Purée de pommes de terre à l'ail doux  
Risotto aux champignons

## EXTRAS

Brochette de 5 crevettes (grosueur 21/25)	8,00 \$
Brochette de 2 pétoncles (grosueur U10)	12,00 \$
Queue de homard de 150 à 170 g (5 à 6 oz)	28,00 \$

Minimum de 20 personnes et de 3 services. Un seul choix de menu sera servi à tous vos invités.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre  
au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

# DÎNER À LA CARTE

## GIBIER

Longe de cerf rouge, sauce au chocolat amer, fricassée de pommes de terre rattes confites au gras de canard

Selon la disponibilité et le prix du marché

Longe de sanglier aux cèpes en croûte de prosciutto, galette de pommes de terre au parmesan, glace de viande aux figues et à la sambuca

Selon la disponibilité et le prix du marché

Médaille de bison, méli-mélo de légumes caramélisés, purée de pommes de terre à l'ail confit, sauce aux baies de genièvre

Selon la disponibilité et le prix du marché




Minimum de 20 personnes et de 3 services. Un seul choix de menu sera servi à tous vos invités.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

# DÎNER À LA CARTE

## VÉGÉTARIEN

Portobello farci aux épinards et au tofu, risotto aux tomates séchées, coulis de poivrons doux	29,00 \$
Gâteau de quinoa et de fromage de chèvre frais, champignons, sauce au lait de soya	29,00 \$
Risotto crémeux aux asperges, tomates cerises confites, copeaux de parmesan	29,00 \$
Tofu grillé au chimichurri, risotto aux tomates séchées, légumes de saison	29,00 \$

## DESSERTS

Gâteau au fromage blanc et aux fruits de saison	9,25 \$
Tarte au chocolat, chantilly au mascarpone et à la vanille	9,25 \$
Crème brûlée à la vanille	9,25 \$
Barre exotique à l'ananas et à la noix de coco	9,25 \$
Inspiration chocolatée avec compote de fruits saisonniers	9,25 \$
Salade de fruits frais	9,25 \$
Tarte au sucre à la Hilton	9,25 \$
Tarte au sirop d'érable, gelée de poire, chantilly au Baileys	9,25 \$
Bombe glacée à la fraise et au citron	9,25 \$
 Gâteau au fromage de chèvre frais de la fromagerie Les Folies Bergères	10,00 \$
 Petit pot de caramel de pommes des vergers de Saint-Joseph-du-Lac	10,00 \$
 Sirop d'érable du Québec en trois textures	11,00 \$

Minimum de 20 personnes et de 3 services. Un seul choix de menu sera servi à tous vos invités.

Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.



## DÎNER À LA CARTE

### MIGNARDISES (2 par personne)

Chocolats fins farcis de ganache	3,50 \$
Fantaisies du chef pâtissier	3,50 \$
Petits fours croustillants et fondants, tuiles, financiers, madeleines	3,50 \$
Truffes au chocolat	3,50 \$
Coffret en chocolat garni de truffes au chocolat (pour 10 personnes)	50,00 \$

### ENTRE-DEUX

Granité à l'ananas caramélisé au rhum	3,50 \$
Granité au citron et au litchi	3,50 \$
Granité à l'orange sanguine et au muscat	3,50 \$
Assiette de fromages fins québécois	11,50 \$

## LAISSEZ LE CHOIX À VOS INVITÉS

### CHOIX DE 2 OU 3 PLATS PARMIS :

Suprême de volaille de la Ferme des Voltigeurs, sauce au foie gras	45,00 \$
Duo de pétoncles et de saumon, sauce au vin blanc	45,00 \$
Médailon de contre-filet de bœuf cuit à basse température, sauce bordelaise	45,00 \$
Filet de bœuf grillé, sauce au choix (au Jack Daniel's ou au porto)	52,00 \$
Vivaneau poêlé, brandade de morue et de crevette noircie, sauce au chardonnay	45,00 \$

Maximum de 200 personnes. Ce menu requiert un minimum de 4 services.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre  
au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

## DÎNER À L'ASSIETTE

LE PONTIAC 45,00 \$

Potage du jour

Poitrine de volaille, sauce à l'estragon et au poivre vert

Tarte au sucre façon Hilton

LE PORTAGE 46,00 \$

Mesclum de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Filet mignon de porc grillé, sauce moutarde à l'ancienne

Gâteau au fromage blanc et aux fruits de saison

Maximum de 200 personnes.  
Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre  
au choix du chef et de pains frais assortis avec beurre.

# MENU SIGNATURE

## LES COLLINES

77,00 \$

Crème d'asperges au fromage de chèvre frais

Mi-cuit de saumon, crème aigrette aux échalotes, compote de tomates au balsamique

Suprême de volaille de la Ferme des Voltigeurs, sauce au foie gras

Tarte au chocolat, chantilly au mascarpone et à la vanille

Mignardises

## LA GALERIE D'ART

82,00 \$

Crème d'oignons et de pommes, pancetta rôtie, brie

Cromesquis de crabe et de fromage à la crème, salsa de poivrons rôtis au basilic

Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre aux lardons gratinée au fromage

Le Douanier et échalotes confites au porto, jus de viande naturel

Plaisir aux deux chocolats, croustillant aux noisettes

Truffes au chocolat en duo

## LE MUSÉE

84,00 \$

Canapés chauds et froids (3 par personne)

Crème de courge musquée, parfumée à l'érable

Crémeux de volaille confit au mascarpone et aux asperges, mousse de champignons, tuile croustillante aux noisettes, vinaigrette crémeuse à l'huile de truffe

Steak de thon blanc grillé, brandade de morue et de crevette noircie, sauce au chardonnay

Sablé breton, crème pâtissière à la pistache, fruits de saison

Tous nos menus signature incluent un punch aux fruits, un punch alcoolisé, deux verres de vin maison par personne pendant le repas, le café, le café décaféiné et une sélection de thés.

## MENU POUR ENFANTS

### LE CIRQUE 21,00 \$

Crudités et trempette

Doigts de poulet, sauce aux prunes, pommes de terre frites

Mousse au chocolat

Lait, lait au chocolat, jus de fruits ou boisson gazeuse

### LES PIRATES 21,00 \$

Crudités et trempette

Minihambourgeois au fromage, pommes de terre frites

Crème glacée à la vanille, biscuit

Lait, lait au chocolat, jus de fruits ou boisson gazeuse

### LES MARIONNETTES 21,00 \$

Crudités et trempette

Macaronis au fromage cheddar

Gâteau au chocolat glacé

Lait, lait au chocolat, jus de fruits ou boisson gazeuse

Les menus mentionnés ci-dessus sont offerts aux enfants de 12 ans ou moins.  
Les enfants âgés de moins de 4 ans reçoivent leurs repas à titre gracieux.  
Si le menu des adultes est sélectionné au lieu du menu pour enfants, le prix sera réduit de 50%.  
Tous les enfants recevront des crayons et une feuille à colorier.  
Quelques chaises d'enfant et sièges d'appoint sont disponibles.

# DÎNER BUFFET

## LE RACCOURCI

47,00 \$

Potage

Crudités, trempette

Plateau de charcuteries

Plateau de fromage cheddar

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Salade César

Salade de légumineuses avec oignons verts, coriandre et tomates confites

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

Blanc de volaille grillé, sauce aigre-douce

Filet de saumon grillé, sauce au beurre blanc

Pennes aux légumes grillés, sauce rosée au fromage de chèvre

Jardinière de légumes

Pommes de terre rôties aux herbes

## TABLE DE DESSERTS

Minimum de 50 personnes. Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de 30 à 49 personnes.

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec le buffet dîner.

# BUFFET LE FESTIVAL

54,50 \$

Le buffet comprend un potage chaud, les entrées, les salades, la table de desserts, un choix de viande ou volaille, un choix de poisson, un choix de pâtes, un choix de légumes ainsi qu'un choix d'accompagnement.

## POTAGE

Potage du marché

## ENTRÉES

Crudités et trempette

Crevettes de Matane

Plateau de charcuteries

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

## SALADES

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Salade de concombres à la menthe

Salade de légumineuses avec oignons verts, coriandre et tomates confites

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)

Salade César

## TABLE DE DESSERTS

Salade de fruits frais

Gourmandises du chef pâtissier

Minimum de 50 personnes. Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de 30 à 49 personnes.

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec le buffet dîner.

## BUFFET LE FESTIVAL (suite)

### UN CHOIX PARMI :

Sauté de bœuf aux légumes et au gingembre

Jarret d'agneau braisé aux petits légumes et au balsamique

Longe de porc rôtie, piquée à l'ail et au romarin, sauce moutarde

Cuisse de canard braisée aux pêches, à la vanille et à l'érable

Blanc de volaille grillé, sauce aigre-douce

Contre-filet de bœuf, flanc de porc braisé, fricassée d'oignons et de champignons, sauce au poivre

### UN CHOIX PARMI :

Filet de truite saumonée grillé, brisures de pétoncles et de crevettes à la coriandre, sauce bisque

Filet de saumon grillé farci au saumon fumé, sauce aux palourdes

Vivaneau rôti, sauté de poivrons doux et de tomates, sauce crémeuse à l'ail

### UN CHOIX PARMI :

Cannellonis à la ricotta gratinés

Lasagne à la viande

Tortellinis aux fromages, sauce rosée

Agnolottis aux champignons

### UN CHOIX PARMI :

Sauté de légumes d'été, jardinière de légumes ou ratatouille

### UN CHOIX PARMI :

Pommes de terre rissolées, gratin dauphinois aux deux pommes de terre, riz basmati vapeur ou risotto aux petits légumes

Minimum de 50 personnes. Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de 30 à 49 personnes.

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec le buffet dîner.

# STATION

VIVA ITALIA 15,75 \$

Choix de pâtes : penne, raviolis, tortellinis et manicottis

Choix de sauces : bolognaise, rosée aux crevettes de Matane, arrabiata et Alfredo au saumon fumé

Julienne de carottes et de courgettes

Pain à l'ail

\* Frais de cuisinier de 120,00 \$ pour 100 invités.

---

LES AMATEURS DE BŒUF 15,75 \$

Minihambourgeois

Fajitas

Chili con carne, chips de tortillas

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

Salade de pommes de terre nouvelles

Salade de chou

---

LE JAPONAIS (sushis) 20,00 \$

Californien

Saumon fumé et fromage à la crème

Crevettes tempura

Crabe épicé

Végétarien

Salade de wakamé garnie de graines de sésame

Condiments assortis

Minimum de 3 stations pour un groupe de 50 personnes ou plus.  
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les stations.



# STATION

## LES GRILLADES 18,75 \$

Côtelettes de porc  
Ailes de poulet  
Saucisses chorizos grillées  
Poitrines de poulet grillées  
Salade de haricots verts et de carottes  
Salade de maïs, de poivrons et de coriandre

## LE DRAGON ROUGE 22,75 \$

Soupe vietnamienne  
Dims sums à la vapeur  
Rouleaux impériaux, sauce aux prunes  
Poulet général Tao  
Nouilles de Shanghai  
Sauté de légumes

## L'ATLANTIQUE 25,75 \$

Crevettes 21/25 et accompagnements assortis  
Pétoncles marinés  
Pinces de crabes, aïoli  
Salade de fruits de mer  
Salade de concombres et de fenouil à l'aneth  
Salade verte, vinaigrette aux agrumes

Minimum de 3 stations pour un groupe de 50 personnes ou plus.  
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les stations.

## STATION

LE GOURMAND (portions individuelles) 13,50 \$

Crème bavaroise à la vanille, caramel au beurre salé

Gâteau au fromage, quenelle aux fruits des champs

Crème caramel

Plateau de fruits frais tranchés

Assortiment de mignardises, petits fours

Tarte au sirop d'érable, chantilly au Baileys

Minimum de 3 stations pour un groupe de 50 personnes ou plus.  
Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les stations.



## ENTRE-DEUX

Granité à l'ananas caramélisé au rhum	3,50 \$
Granité au citron et au litchi	3,50 \$
Granité à l'orange sanguine et au muscat	3,50 \$
Assiette de fromages fins québécois	11,50 \$

