



## RÉCEPTION



# RÉCEPTION



5 À 7

21,95 \$

Crudités, trempette aux poivrons rouges  
Canapés au choix du chef (6 par personne)  
Sandwichs assortis (2 par personne)

## CANAPÉS FROIDS

Canapés froids au choix du chef	33,50 \$ la douzaine
Aiguillettes de canard fumé, chutney aux canneberges	33,50 \$ la douzaine
Brioche, mousse de foie gras au porto	33,50 \$ la douzaine
Bruschetta aux tomates et au basilic	33,50 \$ la douzaine
Carpaccio de bœuf aux tomates séchées	33,50 \$ la douzaine
Gougère, tartare de saumon frais et fumé, crème aigrette au tobiko	33,50 \$ la douzaine
Médailon de homard sur concombre	33,50 \$ la douzaine
Pain baguette, tartare de bœuf	33,50 \$ la douzaine
Pain croquant, bocconcini, tomate confite aux fines herbes	33,50 \$ la douzaine
Pain pumpernickel, saumon fumé maison	33,50 \$ la douzaine
Roulade de prosciutto au fromage bleu	33,50 \$ la douzaine
Roulade de prosciutto aux figues	33,50 \$ la douzaine

 Profiterole maison au fromage de brebis de la fromagerie Les Folies Bergères et aux tomates confites du Québec	36 \$ la douzaine
 Croûton de la boulangerie Boulart, garni de rillettes de canard de Canards du Lac Brome	36 \$ la douzaine

Maximum de 5 sélections de canapés froids et minimum de 2 douzaines par sélection

# RÉCEPTION

## CANAPÉS CHAUDS

Canapés chauds au choix du chef	33,50 \$ la douzaine
Aile de poulet croustillante	33,50 \$ la douzaine
Brochette de bœuf à la coréenne	33,50 \$ la douzaine
Brochette de poulet et d'ananas teriyaki	33,50 \$ la douzaine
Crevette tempura	33,50 \$ la douzaine
Croquette de crabe du Maryland	33,50 \$ la douzaine
Rouleau printanier, sauce aux prunes	33,50 \$ la douzaine
Sélection de quiches miniatures (classique, aux légumes, au saumon)	33,50 \$ la douzaine
Spanakopita (feuilleté d'épinards)	33,50 \$ la douzaine
Feuilleté de canard de mandarines	33,50 \$ la douzaine
Feuilleté de fromage feta et de tomates séchées	33,50 \$ la douzaine
Baluchon de poulet à la mangue et au gingembre	33,50 \$ la douzaine
Baluchon de brie et de canneberges	33,50 \$ la douzaine
Tartelette à l'artichaut et aux olives Kalamata	33,50 \$ la douzaine
Arancini au fromage	33,50 \$ la douzaine
Arancini aux champignons sauvages	33,50 \$ la douzaine
Croquette de Manchego et de chorizo	33,50 \$ la douzaine

## VARIÉTÉ DE CANAPÉS DE LUXE

Tartelette du berger	44,50 \$ la douzaine
Miniburger d'effiloché de porc, style Caroline du Nord	44,50 \$ la douzaine
Miniburger de bœuf Angus, fromage, oignons caramélisés	44,50 \$ la douzaine

Maximum de 5 sélections de canapés chauds et minimum de 2 douzaines par sélection

## POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION

Panier de croustilles ou de bretzels (10 personnes)	8,95 \$
Bol d'arachides (200 g pour 8 personnes)	12 \$
Bol d'amandes grillées (200 g pour 8 personnes)	20 \$
Panier de nachos, sauce au fromage, salsa (15 personnes)	25 \$
Fondue au chocolat, fruits frais, petits fours secs, gâteaux assortis (minimum de 50 personnes)	8,75 \$
Petits gâteaux Red Velvet ou à saveur de vanille, de citron ou de chocolat (la douzaine)	45 \$
Plateau de fromages classiques, sélection de craquelins et de pains (60 g de fromage par personne)	8,50 \$
Plateau de fromages québécois, sélection de craquelins et de pains (60 g de fromage par personne)	10,95 \$
Plateau de houmous, pain pita (10 personnes)	24,95 \$
Plateau de crudités et de trempettes (20 personnes)	85 \$
Plateau de fruits frais tranchés (20 personnes)	115 \$
Sandwichs classiques sur pain blanc ou pain brun (aux œufs, au thon, au jambon fumé, à la dinde fumée, au poulet mariné ou au fromage) (1 ½ sandwich par personne)	6,95 \$
Assortiment de minisandwichs sur pain bagnat, garnitures variées (1 ½ sandwich par personne)	7,50 \$
Plateau de pâtés et de charcuteries, condiments assortis (20 personnes)	140 \$
Homard des Maritimes sur glace, sauces et condiments assortis	Selon le prix du marché

## POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION (SUITE)

Saumon de l'Atlantique fumé, pain de seigle, garnitures assorties (25 personnes)	240 \$
Crevettes sur glace, sauce cocktail au brandy, aioli, citron en quartiers (la douzaine)	42 \$
Huîtres nature à la douzaine (selon l'arrivage)	Selon le prix du marché
Sélection de sushis végétariens, condiments assortis	20\$ la douzaine
Gigot d'agneau canadien en croûte d'herbes de Provence, pain au romarin, sauce à la moutarde de Dijon (20 personnes*)	235 \$
Contre-filet de bœuf de l'Alberta, sauce au poivre de Madagascar et au brandy, condiments assortis (20 personnes*)	295 \$
Filet de bœuf rôti au sel de mer, petits pains et baguettes assortis, sauce au vin rouge, condiments assortis (15 personnes*)	295 \$
Jambon à l'ananas glacé à l'érable, petits pains aux olives, chutney de mangues au vinaigre de cidre (20 personnes*)	270 \$
<b>TABLE DE DOUCEURS</b>	<b>13,75 \$</b>
Plateau de fruits frais tranchés	
Sélection du chef pâtissier	
Café, café décaféiné, sélection de thés	
Ajoutez une sélection de fromages à la table de douceurs	18,75 \$
Ajoutez une sélection de fromages et une variété de sandwiches à la table de douceurs	23,95 \$

Sculpture de glace personnalisée avec votre logo ou une image de votre choix :  
à partir de 450 \$ pour le premier bloc,  
à partir de 150 \$ pour chaque bloc supplémentaire.  
\* Frais de cuisinier de 120 \$ pour 100 invités.

# BUFFET DE SOIRÉE

COMPTOIR À POUTINES 9,95 \$ par personne

Frites croustillantes, sauce, fromage en grains

STATION GOURMANDE 11,95 \$ par personne

Hot-dogs, frites, rondelles d'oignon panées, croustillants de jalapenos et de fromage à la crème, ailes de poulet, bâtonnets de fromage, courgettes frites, crème sure, sauce barbecue, salsa

COMPTOIR À POUTINES RAFFINÉES 13,95 \$ par personne

Frites croustillantes

Variété de fromages : en grains, brie et bleu

Choix de sauces : au Jack Daniel's, classique et bordelaise

Garnitures au choix : smoked meat, volaille, chorizo, bacon, porc effiloché, légumes (poivrons, oignons, olives et champignons), crème sure, salsa et jalapenos

COMPTOIR À MINIBURGERS 13,95 \$ par personne

Minipains à burger, boulettes de viande

Variété de fromages : suisse et Monterey Jack

Garnitures au choix : chutney à l'oignon, avocat, champignons marinés, rémoulade aux jalapenos, bacon, tomates, moutarde, moutarde de Dijon, mayonnaise et ketchup

COMPTOIR À PIZZAS 9,95 \$ par personne

Choix de 3 pizzas parmi les suivantes :

Margherita

Toute garnie

Végétarienne

Poulet et pesto

Prosciutto et fromage de chèvre frais

Hawaïenne

Pepperoni et fromage

Trois fromages

Fruits de mer

Poulet thaï

Pizza dessert : pomme, cannelle et rhubarbe sur pâte à brioche

Minimum de 50 personnes par station

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

50

## BUFFET DE SOIRÉE (SUITE)

### COMPTOIR GLACÉ

11,95 \$ par personne

Variété de 3 crèmes glacées

Garnitures au choix : coulis de chocolat, de framboises ou de fraises, Smarties, copeaux de chocolat, brisures de caramel croustillant, noix, framboises, fraises, bananes et fruits confits

### PALAIS SUCRÉ

11,95 \$ par personne

Pâtisseries frites

Garnitures au choix : chocolat, bananes, confiture, fraises, perles croustillantes au chocolat, amandes rôties, miniguimauves, sucre de canne et sucre pétillant

### KIOSQUE CARNAVALESQUE

11,95 \$ par personne

Machine à maïs soufflé, pâtisseries frites et ses garnitures, barbe à papa, chips maison, rondelles d'oignon panées

### MINIATURES

13,95 \$ par personne

Sélection de sucreries offertes en format bouchée

Sélection de tartes : au sucre et à la chantilly au mascarpone, aux pacanes, au citron et à la meringue à la framboise

Macarons et guimauves maison assortis

Variété de gâteaux : au fromage, opéra et choco-banane en dôme

Éclairs : au chocolat, aux pistaches, à la vanille et au café

Millefeuilles, verrines à l'érable et aux poires, lingots au caramel et à la fleur de sel

Minimum de 50 personnes par station

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

51