



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.



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

18

Prix en vigueur jusqu'au 31 mars 2018

DÉJEUNER D'AFFAIRES (SUITE)

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 bagnat au thon, style niçoise (œuf, tapenade, tomate, olives noires)

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

Pain bagnat au thon, style niçoise (œuf, tapenade, tomate, olives noires)

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 (SUITE)

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 fruits de mer (2,00 \$ extra par personne)


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 (SUITE)

 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

Mini burger à l'effiloché de porc barbecue du Québec

Pain de la boulangerie Boulart garni d'une poitrine de poulet de la Ferme des voltigeurs

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 St-Augustin-de-desmaures

Salade de chou vert du Québec au carvi


Salade de pommes de terre grelots du Québec

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 (SUITE)

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 AVEC TREMPETTE (3 choix) :

Toute garnie

Végétarienne

Pepperoni et fromage

Poulet, fromage de chèvre et pesto

FRITES CROUSTILLANTES

SALADES :

Salade César

Mesclun de fines laitues, vinaigrette maison, condiments

Salade composée au choix du chef

DESSERT :

Pizza aux framboises, chocolat et noix de coco

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.

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

22

DÉJEUNER D'AFFAIRES (SUITE)

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 :

Tasse de tiramisu au brandy

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

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

Plateau de fruits frais tranchés

Gourmandises du chef pâtissier

UN CHOIX PARMIS :

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

Saumon rôti, fondue de poireaux sauce au Pernod

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 (SUITE)

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	
Rouleaux de printemps aux pistaches, amandes et noix de coco	

DEUX CHOIX PARMIS :

- Poulet général Tao
- Guy Ding au porc épicé
- Bœuf croustillant avec brocoli et 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 (SUITE)

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 italiennes choix du chef	

DEUX CHOIX PARMIS :

- Pennes rayées gratinées, sauce Alfredo
- Filet de saumon grillé à l'huile d'olive vierge (avec tomates, olives noires, câpres et huile d'olive)
- Osso bucco
- Piccata de poulet à la milanaise
- Rotini à la Vongole
- Focaccia au basilic, prosciutto et bocconcini

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 César

Salade niçoise façon Hilton

Quartier de laitue Iceberg, crevettes, tomates cerise et concombre, vinaigrette au citron crème, croûton au parmesan

PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

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

Lasagnes à la viande 29,95 \$

Longe de porc rôtie, fondue aux artichauts et aux tomates 33,95 \$

Poitrine de poulet rôtie, sauce forestière 34,95 \$

Saumon de l'Atlantique rôti, 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 Nanaimo

Gâteau au fromage, chantilly aux fruits des champs

Crème caramel

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

Millefeuille à la vanille

Salade de fruits frais

Tarte au citron, compotée 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.