



MENU BANQUET

2024-2025

banquets@hiltonlacleamy.com

819-790-6471



TABLE DES MATIÈRES

PETIT-DÉJEUNER	2
BUFFET	2
À L'ASSIETTE	3
BRUNCH	5
PAUSE-CAFÉ	6
THÉMATIQUE	6
À LA CARTE	7
DÉJEUNER (lunch)	8
DÉJEUNER D'AFFAIRES BUFFET	8
DÉJEUNER D'AFFAIRES À L'ASSIETTE	14
DÎNER (souper)	15
À L'ASSIETTE	15
BUFFET	19
STATIONS	21
RÉCEPTION	24
BUFFET	24
À LA CARTE	26
STATIONS DE FIN DE SOIRÉE	27
LE CELLIER	28
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	34

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [1]

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

PETIT-DÉJEUNER

PRIX

PETIT-DÉJEUNER BUFFET

Jus d'orange, confitures, marmelade, miel, beurre, café, café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Minimum de 50 personnes

Le prix du menu augmentera de 5 \$ par personne lorsque la garantie est de 20 à 49 personnes et de 8 \$ par personne lorsque la garantie est de 19 personnes ou moins.

L'oasis

29

Sélection de scones sucrés et salés et de croissants

SG/SL/V

Fruits de saison et petits fruits

Fromage cheddar de la fromagerie Montebello

Rillettes de volaille

La carrière

36

Panier de viennoiseries et de muffins

Bol de granola maison

SG/SL/V

Fruits de saison et petits fruits

Fromage cheddar de la fromagerie Montebello

VEG

Bar à yogourt et garnitures

SG/VEG

Œufs brouillés aux herbes fraîches

VEG

Röstis aux épices maison

Une viande au choix : saucisse de volaille, bacon ou jambon fermier à l'érable sans nitrite

Le Leamy

37

Quatre-quarts aux dattes et au chocolat noir

Bol de granola maison

VEG

Bar à yogourt et garnitures

SG/SL/V

Fruits de saison et petits fruits

VEG

Bagel de chez Bobino Bagel et tartinade de fromage frais

Gravlax de saumon aux épices boréales

VEG

Muesli bio 24 h

V

Jus vivifiants maison

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [2]

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

PETIT-DÉJEUNER

PRIX

PETIT-DÉJEUNER À L'ASSIETTE

Viennoiseries, jus d'orange, confitures, marmelade, miel, beurre, café, café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Minimum de 20 personnes

Le prix du menu augmentera de 8 \$ par personne lorsque la garantie est de 19 personnes ou moins.

	Le classique	37
SG/VEG	Œufs brouillés aux herbes fraîches	
VEG	Röstis aux épices maison	
	Saucisse de volaille (1), bacon (2), jambon fermier à l'érable sans nitrite	
SG/SL	Fèves au lard	

L'écossais

39

Œuf à l'écossaise, épinards et chorizo, servis avec röstis et fèves au lard

Cassolette du terroir

40

Œufs brouillés aux herbes fraîches, saucisse de volaille, jambon fermier effiloché, bacon, pommes de terre rôties, oignons, champignons de la ferme Le Coprin et sauce Mornay à l'Adoray de la fromagerie Montebello

BONIFIEZ VOTRE PETIT-DÉJEUNER EN BUFFET OU À L'ASSIETTE

EXTRAS (par personne) :

	Œuf bénédicte classique	12
	Œuf bénédicte végétarien	12
	Bar à gruau	12
	Muffin	5
	Croissant	5
	Noix sucrées-salées (30 g)	6
SG	Verrine de yogourts assortis	6

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [3]

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

PETIT-DÉJEUNER

PRIX

BONIFIEZ VOTRE PETIT-DÉJEUNER EN BUFFET OU À L'ASSIETTE

(suite)

VEG	Muesli bio 24 h	5
SG/SL	Fèves au lard	5
SG/VEG	Smoothie aux fruits (200 ml)	8
	Pain doré campagnard	8
	Fromage cheddar (60 g)	10
	Bagel de chez Bobino Bagel garni de fromage à la crème et de saumon fumé	10
VEG	Wrap aux œufs, aux légumes et au fromage	10
	Sandwich matin (muffin anglais, œuf, bacon, fromage)	10
SG/SL/V	Omelette roulée végétalienne	10
VEG	Quiche aux champignons de la ferme Le Coprin et fromage Adoray de la fromagerie Montebello	12
SG/SL/V	Fruits de saison et petits fruits	12
	Bar à crêpes sur mesure : nature, bleuets, chocolats et garnitures (pépites d'érable, guimauves, perles croquantes, coulis de fruits, chantilly, coulis de chocolat, coulis de caramel salé)	22
	<i>Frais de cuisinier : 225 \$ par groupe de 150 personnes</i>	
	Bar à pain grillé : assortiment de pains et de bagels, confitures et beurre	15

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [4]

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

BRUNCH

PRIX

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

L'épicurien (minimum de 50 personnes)

58

- Jus de fruits assortis
- Panier de viennoiseries et de muffins
- Confitures, marmelade, miel, beurre
- Plateau de fromages fins locaux
- SG/SL/V** Fruits de saison et petits fruits
- Bar à gaufres
- Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre
- Salade César
- Salade composée au choix du chef
- SG/SL** Cassoulet de canard confit
- SG/SL** Bouillabaisse de poisson et de coquillages au safran du Québec
- VEG** Calamarata, coulis de poivrons grillés et purée d'épinards, chapelure dorée et parmesan
- SG** Tartiflette de la fromagerie Montebello
- Gourmandises du chef pâtissier
- Queues de castor toutes garnies

ŒUFS (un choix)

- Œufs brouillés : nature, fromage cheddar et ciboulette, ou poivrons et oignons rôtis
- VEG** Œufs en cocotte aux champignons de la ferme Le Coprin, sauce Mornay au fromage Adoray de la fromagerie Montebello
- Omelette roulée campagnarde


VIANDES (deux choix)

- Saucisse de volaille
- Bacon
- Jambon fermier à l'érable sans nitrite

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [5]

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

	PAUSE-CAFÉ	PRIX
	PAUSE-CAFÉ THÉMATIQUE	
	Ces menus sont offerts de 10 h à 16 h seulement. Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.	
	La collation	15
SG/SL/V	Fruits de saison et petits fruits Quatre-quarts aux dattes et au chocolat noir	
	L'équilibrée	18
	Variétés de scones sucrés et salés avec confitures Sélection de barres énergétiques	
V	Salpicons de melons et de petits fruits et de flocons de noix de coco rôtis	
VSG/VEG	Smoothie aux fruits (120 ml)	
VEG	Grignotines umami (noix salées, croustilles de lin et de sésame, pois verts wasabi, maïs soufflé sucré, légumes et fruits séchés, épices umami)	
	La salée	20
	Antipasto de fromages du terroir, charcuteries et cochonnailles, marinades Croustilles de légumes racines	
V	Tartinade de fèves edamame, de chou-fleur et de basilic, craquelins et pitas rôtis	
	LA PAUSE SUCRÉE et LA PAUSE GLACÉE (minimum de 50 personnes)	
	Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.	
	La sucrée (jarres et distributrices à bonbons)	25
	Variétés de bonbons croquants et en gelée <i>Cake pops</i> Mur de beignes assortis	
	La glacée (congélateur sur roues)	25
SL	Crèmes et yogourts glacés maison Sorbets Gelatos Sandwichs glacés Variété de sucettes glacées	

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [6]

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

PAUSE-CAFÉ

PRIX


PAUSE-CAFÉ À LA CARTE *(prix par personne à moins d'indication contraire)*

BOISSONS

	Pichet d'eau citronnée	4
	Jus de fruits assortis (bouteille)	5
	Thé glacé (bouteille)	5
	Eau minérale (cannette)	5
	Boissons gazeuses assorties (cannette)	5
	Café, café décaféiné, sélection de thés	6
V	Jus vivifiants maison (minimum de 12 personnes)	7
	Jus de fruits assortis, au litre (pour 10 personnes) : orange, pamplemousse, pomme	22

GOURMANDISES

	Quatre-quarts aux dattes et au chocolat noir	5
	Sélection de barres énergétiques	5
	Biscuit maison	5
V	Tartinade de fèves edamame, de chou-fleur et de basilic, craquelins et pitas rôtis	5
	Croissant	5
	Chocolatine	5
	Muffin	5
SG/SL/V	Fruit entier	5
VEG	Muesli bio 24 h	5
	Noix sucrées-salées (30 g)	6
SG	Verrine de yogourts assortis	6
	Bouchées à la banane et au beurre d'amandes	7
V	Salpicons de melons et de petits fruits et de flocons de noix de coco rôtis	7
VEG	Grignotines umami (noix salées, croustilles de lin et de sésame, pois verts wasabi, maïs soufflé sucré, légumes et fruits séchés, épices umami)	8
	Bol de maïs soufflé au beurre (pour 8 personnes)	8
SG/VEG	Smoothie aux fruits (200 ml)	8
	Fromage cheddar (60 g)	10
	Antipasto de fromages du terroir, charcuteries et cochonnailles et marinades	10
SG/SL/V	Fruits de saison et petits fruits	12

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [7]

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

DÉJEUNER

PRIX

DÉJEUNER D'AFFAIRES BUFFET

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


L'Outaouais

46

Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre

Choix de deux salades (trois salades + 2 \$, quatre salades + 3 \$)

- SG/SL/V** Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
- VEG** Salade de pâtes à la betterave, au chou vert frisé avec yogourt aux herbes fraîches, et aux noix d'acajou rôties
- SG/VEG** Salade de pommes de terre grelots, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l'ancienne
- VEG** Salade multigrain, olives de Kalamata, tomates, épinards, zestes d'orange et feta de brebis
- SG/VEG** Salade de chou-fleur émincé, de concombre et de raisins frais, mayonnaise au cari
- SG/SL/V** Salade de brocolis et de choux de Bruxelles, façon César
- SG/SL/V** Salade de chou (chinois et rouge) et de carottes, vinaigrette asiatique à la mandarine et aux amandes grillées
- SG/SL/VEG** Légumes croquants en vinaigrette
- Variété de sandwiches
- SG/SL/V** Salade de fruits frais
- Gourmandises du chef pâtissier

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [8]

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

DÉJEUNER

PRIX

DÉJEUNER D'AFFAIRES BUFFET (suite)

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

Les allumettières (minimum de 20 personnes)

49

Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre

Choix de deux salades (trois salades + 2 \$, quatre salades + 3 \$)

- SG/SL/V** Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
- VEG** Salade de pâtes à la betterave, au chou vert frisé avec yogourt aux herbes fraîches, et aux noix d'acajou rôties
- SG/VEG** Salade de pommes de terre grelots, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l'ancienne
- VEG** Salade multigrain, olives de Kalamata, tomates, épinards, zestes d'orange et feta de brebis
- SG/VEG** Salade de chou-fleur émincé, de concombre et de raisins frais, mayonnaise au cari
- SG/SL/V** Salade de brocolis et de choux de Bruxelles, façon César
- SG/SL/V** Salade de chou (chinois et rouge) et de carottes, vinaigrette asiatique à la mandarine et aux amandes grillées

Choix de deux sandwichs chauds

Taquitos au poulet chipotle, au maïs et aux poivrons grillés, havarti au jalapeno

Ciabatta ouverte au bœuf émincé, aux champignons de la ferme Le Coprin et aux oignons français

Burger au porc du Québec braisé sur pain bretzel et cheddar jaune, sauce barbecue

Viande fumée sur pain de seigle, fromage suisse et moutarde jaune, cornichons à l'aneth

Sandwich cubain au jambon fumé et à l'emmental servi sur pain brioché

SL/V Bol de tacos et chili végétarien aux légumineuses, au fauxmage et au guacamole

V Tofu frit « sel-poivre », fondue de poireaux à la crème de soya, oignons frits, pain hot-dog façon bretzel

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [9]

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

DÉJEUNER

PRIX

DÉJEUNER D'AFFAIRES BUFFET (suite)

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

Les allumettières (suite)

Choix de deux sandwiches froids

Croissant de blé entier à la dinde fumée, au brie, aux épinards et aux tomates séchées

Baguette déli express : jambon, capicollo, salami, provolone et pesto de basilic

Kaiser au rôti de bœuf, aux oignons caramélisés et à la sauce dijonnaise

VEG Sandwich de focaccia maison aux herbes, à la crème d'ail noir et d'oignons confits, aux olives, aux tomates cerises et aux copeaux de parmesan vieilli


Bagel de chez Bobino Bagel au saumon fumé, au fromage frais au citron et à l'aneth, avec oignons rouges acidulés et câpres

Bao buns aux crevettes nordiques et au céleri rémoulade à l'estragon

VEG Banh mi au tofu, aux carottes marinées avec mayonnaise au sésame, coriandre

SG/SL/V Salade de fruits frais

Gourmandises du chef pâtissier

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [10]

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

DÉJEUNER

PRIX

DÉJEUNER D'AFFAIRES BUFFET (suite)

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

Les draveurs (minimum de 20 personnes)

58

Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre

SG/SL/VEG

Légumes croquants en vinaigrette

VEG

Fondue savoyarde (croûtons, pomme)

SG/SL/V

Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison

VEG

Salade multigrain, olives de Kalamata, tomates, épinards, zestes d'orange et feta de brebis

SG/VEG

Patates douces, pommes de terre rouge et à chair jaune rôties au thym

V

Mélange de riz ancestraux, petits légumes et fèves edamame

VEG

Calamarata, coulis de poivrons grillés et purée d'épinards, chapelure dorée et parmesan

Deux choix

SG/SL

Poitrine de poulet fermier avec peau confite au gras de canard et légumes racines braisés en pot-au-feu

SG/SL

Rôti de veau du Québec à la moutarde, aux oignons perlés au vin rouge et tombée de fenouil et de champignons de la ferme Le Coprin

SG/SL

Gigot d'agneau aux herbes « provinciales » et merguez, cari de légumes et pois chiches aux pommes


Moules avec velouté de poissons et fruits de mer au safran

Filet de morue bleue à la grenobloise (beurre noisette, citron, câpres, croûtons)

SG/SL/V

Salade de fruits frais

Gourmandises du chef pâtissier

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [11]

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

DÉJEUNER

PRIX

DÉJEUNER D'AFFAIRES BUFFET (suite)

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

Au royaume du soleil levant (minimum de 20 personnes)

59

Bouillon au miso, légumes asiatiques et nouilles aux œufs

Légumes croquants en vinaigrette au basilic thaï et à l'huile de sésame

SL Salade tonkinoise : fèves germées, vermicelles de riz, carottes, bok choy, pois sucrés

SG/SL/V Salade verte, vinaigrette au ponzu

SG/SL/V Riz gohan acidulé, kimchi maison, firitake

SG/SL/VEG Riz frit aux œufs, carottes, maïs et petits pois

SL/VEG Nouilles udon, œuf umami, shiitake, aubergine et brocoli chinois
Saumon mariné, algues wakame et tempura de crevettes

Deux choix (trois choix + 4 \$)

Dumplings vapeur, sauce aigre-douce

SL/VEG Tofu général Tao

SL Pilons de poulet à la coréenne au gochujang


SL Jarret de porcelet de la ferme Gaspor à l'ail, au gingembre et à la citronnelle

SG Sauté de crevettes Tom Yum

SG/SL/V Litchis, mangues et fruits du dragon sur feuille de bananier

SG/SL Flan coco

Gourmandises du chef pâtissier

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [12]

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

DÉJEUNER

PRIX

DÉJEUNER D'AFFAIRES BUFFET (suite)

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

La dolce vita (minimum de 20 personnes)

59

SL Soupe stracciatella

SG/V *Piatto* de tomates et de mozzarella fresca, de basilic frais et de caramel de balsamique

SG/SL/VEG Légumes croquants en vinaigrette

VEG Salade panzanella aux haricots blancs et aux légumes grillés

SG/SL/V Salade de roquette et radicchio, *condimento catalina*

Plateau de charcuteries et de cochonnailles (salami, porchetta, jambon de Parme et capicollo)

VEG Patates douces, pommes de terre rouge à chair jaune rôties, câpres frites, gremolata et parmesan

SG/SL/V Ratatouille *veloce*

Deux choix (trois choix + 4 \$, quatre choix + 6 \$) :

SG/SL/V Polenta frite, caponata, sauce vierge

Casarecce, bolognaise classique de rôti de palette et pancetta, copeaux de parmesan vieilli

SG/SL Cabillaud caramélisé, bouillon *cioppino*, 'nduja et coquillages

SG/SL Saltimbocca de veau, jus corsé aux olives siciliennes et écorces d'oranges

Pilons de poulet frits, épices italiennes, aioli de tomates fumées

Rotolo funghi de la ferme Le Coprin, sauce crémeuse citronnée à la sauge

Sagnarelli, chair de saucisses italiennes et crevettes grillées, sauce amatriciana

SG/SL/V Fruits de saison et petits fruits

SG/SL/V Melons d'eau au balsamique blanc et basilic

Gourmandises italiennes au choix du chef pâtissier

Pour un supplément de 2 \$ par personne, agrémentez votre déjeuner italien avec le choix de deux pizzas.

Pizza romaine (pâte de focaccia maison) :

- carne (à la viande)
- tartufi (pommes de terre, oignons confits, pâte de truffe, parmesan)
- margherita (tomates, mozzarella fresca, basilic frais)

VEG
VEG

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [13]

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

DÉJEUNER

PRIX

DÉJEUNER D'AFFAIRES À L'ASSIETTE

Le café, le café décaféiné et une sélection de thé sont inclus.

Choix d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert pour le groupe.

Un deuxième choix de plat principal est possible. Des frais supplémentaires de 10 \$ par personne s'appliquent. Vous devez nous fournir les quantités finales pour chacun des plats deux semaines avant la tenue de votre événement.

ENTRÉES (un choix)

Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre

SG/SL/V Mélange de laitues et de petits légumes du potager, émulsion de raisin frais acidulés

Laitue romaine grillée, émulsion César, *pangrattato*, câpres frites, effiloché de flanc de porc fumé

PLATS PRINCIPAUX (un choix)

	<i>Rotolo funghi</i> de la ferme Le Coprin, sauce crémeuse citronnée à la sauge	52
SG/SL	Cassolette de volaille à la française, petits légumes et lard fermier, sauce ivoire à l'ail noir	56
	Récolte de la mer, sauce Newburg, mousse de pommes de terre au crabe des neiges et herbes fraîches	62
SL/V	Tofu du général Tao, riz au jasmin, fèves edamame, légumes croquants, noix d'acajou épicées	59

DESSERTS (un choix)

Tarte croustillante fraise et rhubarbe

Gâteau au fromage arôme caramel, croquant chocolat

Tarte à la lime et à la tequila, gel au basilic

SG/SL/V Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin

Dans un verre à martini, sphères de melons (3), sirop de méliot au basilic, doigt de dame à la fleur d'oranger

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [14]

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

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE

Un minimum de 20 personnes et de trois services est requis.

Sélectionnez une ou deux entrées, un plat principal et un dessert pour tous vos invités.

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


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

Un deuxième choix de plat principal est possible. Des frais supplémentaires de 10 \$ par personne s'appliquent. Vous devez nous fournir les quantités finales pour chacun des plats deux semaines avant la tenue de votre événement.

LES ENTRÉES

Potages chauds

	Crème de courge fumée, granola salé aux pépins de courge et miel aux épices	12
	Chaudrée de champignons de la ferme Le Coprin, crème acidulée à la tartufata	12
SG/SL/V	Velouté de patates douces au cari et au lait de coco, huile au curcuma et au gingembre	12
SG/SL/V	Crème de céleri-rave et de panais, pesto de graines de tournesol aux herbes salées	12
	Crème andalouse aux tomates et aux poivrons rôtis, crème fraîche et <i>pangrattato</i>	12

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [15]

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

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE (suite)

LES ENTRÉES (suite)

Entrées froides

SG/SL/V	Mélange de laitues et de petits légumes du potager, émulsion de raisins frais acidulés	12
VEG	Bocal de tomates miniatures, prunes fraîches, raisins dorés séchés au soleil, mozzarella fresca, vinaigrette au <i>vincotto</i> , verdurette de basilic pourpre, tuile à craquer	15
	Laitue romaine grillée, émulsion César, <i>pangrattato</i> , câpres frites, effiloché de flanc de porc fumé	15
	Pâté en croûte de sanglier et foie gras, condiments marinés de champignons armillaires de la ferme Le Coprin et boutons de marguerites, moutarde aux camerises du Québec	21
	Martini de rillettes de crabe des neiges au fromage frais, gelée de pommes au gingembre, salpicon de pommes vertes et de fenouil, pétoncles en mousse et tuile croustillante	22
	Gravlax de saumon caramélisé et laqué au miel de la Ferme Juniper de Wakefield, épices furikake du Bas-du-Fleuve, sumac, crème au raifort, le tout servi comme un millefeuille	20

Entrées chaudes

	Ris de veau laqués au miel de sarrasin de la Ferme Juniper de Wakefield, feuilleté de champignons au thym citronné, sauce crémeuse au fromage de chèvre et aux pistaches	28
	Cannelloni de bœuf braisé, mousseline de courges au caramel brûlé, jus corsé, riz sauvage soufflé	22
SG/SL/V	Polenta croustillante, artichauts en barigoule, chlorophylle de feuille de capucines	18

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [16]

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

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE *(suite)*

LES PLATS PRINCIPAUX

Poissons et fruits de mer

SG/SL	Morue d'Islande, mousseline de panais, jus de viande à l'ail noir	56
SG/SL	Saumon grillé, crevettes géantes d'Argentine, bouillon de crustacés corsé, tomates et piment d'Espelette	59

Viandes


SG/SL	Œil de longe de porcelet de lait de la ferme Gaspor, jus de viande parfumé à la confiture d'oranges, badiane et piments chipotle	62
SG/SL	Pavé de contre filet de bœuf infusé au vin rouge, thym et laurier, sauce crémeuse au poivre et à l'estragon	65
SG/SL	Noisette de chevreuil en croûte d'épices boréales (poivre des dunes, pousse de sapin baumier et sumac), glace de viande à la gelée de sureau	75
SG/SL	Filet mignon de bœuf caramélisé aux Épices du Guerrier, sauce au vin rouge (180 g)	75

Volailles

SG/SL	Poitrine de poulet fermier boucanée avec peau, jus de volaille parfumé à la moutarde sauvage et au poivre long	56
SG/SL	Poitrine de pintade confite et sa mousseline de cheddar fumé et de champignons, jus de viande au thym	59

Végétaliens

SG/SL/V	Penne sans gluten forestiers, poêlée de pétoncles de champignons, mousseline à la courge au caramel amer, épinards compressés, cipollini confits	59
SG/SL/V	Tofu façon poulet au beurre et pois chiches, riz au jasmin, carottes rôties à l'érable, pois sucrés, kale frit	59
SG/SL/V	Steak de chou-fleur cuit sous vide, laquage barbecue aux Épices du Guerrier, casserole de lentilles à l'ail rôti et au romarin, broccolinis, mélange de légumes marinés, jus corsé	59

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [17]

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

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE (suite)

LES DESSERTS

	Gâteau au fromage, arôme caramel, croquant chocolat	14
	Gâteau Alaska aux saveurs de saison	14
	Tiramisu au Sortilège en martini	14
	Millefeuille	14
	Pavé au chocolat Pur plaisir à la fleur de sel	14
	Tartelette bleuet boréal au parfum d'érable	14
SG/SL/V	Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin	14

VOUS AIMERIEZ LAISSER VOS INVITÉS CHOISIR LE PLAT PRINCIPAL SUR PLACE?

Un minimum de 20 personnes, un maximum de 200 personnes, et un **dîner à l'assiette de quatre services** sont requis.

Ainsi, à partir de notre menu ***Dîner à l'assiette***, sélectionnez :

- Un choix de potage pour le groupe
- Un choix d'entrée froide ou chaude pour le groupe
- Deux choix de plats principaux : prix unique de 69 \$ pour le plat principal parmi les choix du menu *Dîner à l'assiette*, à l'exception du filet mignon
- Un choix de dessert pour le groupe

Prix total du repas par personne :

On additionne les prix du potage, de l'entrée froide ou chaude et du dessert sélectionnés au prix unique de 69 \$ du plat principal.

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [18]

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

DÎNER

PRIX

DÎNER BUFFET

Le copieux (minimum de 30 personnes)

75

VEG	Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre
	Plateau de légumes en vinaigrette
	Planche de charcuteries et de cochonnailles
	Bar à fromage du terroir
SG/SL/V	Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
SG/VEG	Salade de pommes de terre grelots, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l'ancienne
	Salade de brocolis et de choux de Bruxelles, façon César
	Salade de saison
SG/SL	Poitrine et haut de cuisse sur os de poulet fermier, embeurrée de choux, carottes glacées, oignons perlés, jus réduit aux herbes « provinciales »
SG/SL	Filet de saumon, sauce pistou et coquillages, façon marinière
	Lasagne arrabiata, épinards et fromage provolone
SG/SL	Fricassée de légumes
SG/SL	Quartiers de pommes de terre Russet rôties, origan et paprika fumé, sauce dijonnaise
SL	Mélange de riz ancestraux, garniture milanaise

Table de desserts

BONIFIEZ VOTRE BUFFET

	Crevettes géantes fumantes (2), beurre à l'ail et citron	12
	Gravlax de saumon laqué au miel de la Ferme Juniper de Wakefield, mélange mariné, crème au raifort, croustilles de bagel de chez Bobino Bagel	20
	Ceviche de pétoncles au leche de tigre en coupes à martini (minimum de deux douzaines)	72 / dz

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = ✓ végétalien VEG = végétarien [19]

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

DÎNER

PRIX

DÎNER BUFFET (suite)

BONIFIEZ VOTRE BUFFET

À la tranche avec cuisinier (175 \$ / heure, minimum de deux heures)

SG/SL	Contre-filet de bœuf en cuisson lente aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise et sauce aux poivres	15
SG/SL	Côtes de bœuf en cuisson lente aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise et sauce aux poivres	23
SG/SL	Filet de bœuf rôti aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise et sauce aux poivres	32
	Gigot d'agneau en croûte d'herbes « provinciales », sauce à la moutarde de Dijon et au romarin	20

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = V végétalien VEG = végétarien [20]

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

DÎNER

PRIX

STATIONS

Le minimum requis est de 50 personnes pour chaque station, et vous devez sélectionner un minimum de trois stations.

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

Viva Italia

24

Choix de pâtes : casarecce, raviolis à la viande

Choix de sauces : rosée, alfredo, arrabiata

Accompagnements : crevettes nordiques, lardons fumés à l'ancienne, poulet, copeaux de parmesan, pesto, oignons verts

Pizza romaine (pâte de focaccia maison) (choix de 2)

- Pizza carne (à la viande)
- Pizza tartufi (pommes de terre, oignons confits, pâte de truffe, parmesan)
- Pizza margherita (tomates, mozzarella fresca, basilic frais)

VEG

VEG

Salade César

La savoyarde

32

Jambon sec entier sur socle (avec trancheur)

En raclette : demi-meule de fromage de montagne

Bobine de saucisse grillée

Bar à pains et croûtons

Bar à condiments (mélange mariné, champignons sautés, pommes de terre étuvées, asperges, tombée de poireaux, prunes et pommes, variétés de noix, moutarde)

Salade de laitues croquantes

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [21]

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

DÎNER

PRIX

STATIONS (suite)

La carnivore

34

Ailes de poulet entières aux Épices du Guerrier, sauce ranch

Mini hamburger double au fromage

Saucisses de bœuf fumé, pain hot-dog façon bretzel, fromage américain, choucroute, sauce secrète

VEG

Salade de patates douces rôties et de maïs grillés

Salade de chou crémeuse à l'aneth

Le dragon rouge

30

V

Bar à nouilles ramen et soupe phô

Accompagnements : nouilles ramen, vermicelle de riz, flanc de porc coréen, œuf umami, tofu rôti, bœuf mariné, fèves germées, bok choy, légumes croquants en julienne, sauce hoisin, sauce pimentée, julienne de wonton frit, coriandre, échalote, furikake

En réchaud : tempura de crevettes, mayonnaise épicée au gochujang

La fiesta

34

Bar à tacos et garnitures :

Porc effiloché

Poisson croustillant

SG/SL/V

Chili végétalien

Plateau de ceviche au leche de tigre (mahi-mahi)

Guacamole


Croustille de maïs

Oignons et piments marinés

Crème sure

Pico de gallo

Coriandre

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [22]

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

DÎNER

PRIX

STATIONS (suite)

La marée

42

Segments de crabe du Québec, beurre aux agrumes

Guédille de crevettes nordiques et céleri rémoulade à l'estragon, servie sur pain hot-dog façon bretzel

Beignets de poissons et fruits de mer, mayonnaise, rouille

Paella valencienne terre et mer

Salade de fenouil, pétoncles princesse et goberge, sauce crémeuse au cari de Madras et au miel

Les douceurs

20

Gourmandises du chef pâtissier

SG/SL/V

Fruits frais tranchés

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = V végétalien VEG = végétarien [23]

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

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION BUFFET

Le social

42

SG/SL/VEG Légumes croquants en vinaigrette
Planche de charcuteries et de cochonnailles
Canapés au choix du chef (six par personne)
Assortiment de sandwiches (deux par personne)

LES CANAPÉS

52 / dz

Un minimum de deux douzaines par sélection est requis.

Un maximum de cinq sélections de canapés froids ou de canapés chauds est possible.

Canapés froids

Canapés froids au choix du chef
Bouchée de charcuterie
Bouchée de crabe fromagé en croûte de pois wasabi
Brochette de crevettes cocktail
Crème brûlée au foie gras
Roulade de saumon fumé à la betterave
Tataki de bœuf truffé

Canapés chauds

Canapés chauds au choix du chef
Aile de poulet croustillante
VEG Arancini au fromage
Brochette de bœuf à la coréenne
Brochette de poulet
Crevette tempura
VEG Rouleau printanier, sauce aux prunes
VEG Spanakopita (feuilleté d'épinards)
VEG Tartelette à l'artichaut et aux olives de Kalamata
Variété de quiches miniatures (classique, aux légumes, au saumon)

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [24]

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

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION BUFFET *(suite)*

Canapés de luxe

Mini hamburger à l'effiloché de porc, style Caroline du Nord + 10

Mini hamburger de bœuf Angus, fromage, oignons caramélisés + 14

SG/SL/V **Sélection végétalienne et sans gluten**

Bouchée à la coréenne

Bouchée aux cœurs de palmier et aux artichauts

Mousse à l'avocat façon BLT

Steak de chou-fleur en verrine

Terrine de légumes grillés et de fauxmage grillé

Tartare de betterave au basilic et juliennes de taro

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = V végétalien VEG = végétarien [25]

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

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION À LA CARTE

(prix par personne à moins d'indication contraire)

	Sandwichs de pain de mie (œuf, poulet, jambon, thon) et sandwichs gourmands au choix du chef	13
	Plateau de fromages du terroir, variété de pains artisanaux, craquelins sans gluten	14
	Planche de charcuteries et de cochonnailles	14
V	Tartinade d'aubergine confite, pain pita rôti aux herbes « provinciales »	8
	Gravlax de saumon laqué au miel de la Ferme Juniper de Wakefield, mélange mariné, crème au raifort, croustilles de bagel de chez Bobino Bagel	20
	Panier de croustilles ou de bretzels (pour 8 personnes)	10
	Panier de nachos, sauce fromage et salsa, crème sure, guacamole (pour 8 personnes)	22
	Bol de maïs soufflé au beurre (pour 8 personnes)	8
	Carrousel de maïs soufflé au beurre (minimum de 50 personnes)	8
	Crevettes à la douzaine et sauce cocktail, citron et lime	52 / dz
	Crevettes sur sculpture de glace et sauce cocktail, citron et lime (minimum de 50 personnes)	20


SCULPTURE SUR GLACE

Personnalisez votre réception :

Premier bloc 650

Chaque bloc supplémentaire 250

Exemples de sculptures : luge à alcool, logo d'entreprise 3D avec lumière, thématique d'événement.

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [26]

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

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION – STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

Un minimum de 50 personnes est requis.

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

Station de poutines

20

Frites croustillantes, sauce classique, fromage en grains

Station de poutines de luxe

24

Frites croustillantes, fromage en grains

Sauces : aux poivres, classique, bolognaise

Garnitures : viande fumée, bacon, saucisse de bœuf, croquettes de poulet, champignons sautés, oignons caramélisés, petits pois verts, salade de chou crémeuse

Station de petites douceurs

18

Gourmandises du chef pâtissier

Station givrée

22

Variété de gelatos et de sorbets

Garnitures : coulis de chocolat, de framboises ou de fraises, Smarties, copeaux de chocolat, brisures de caramel croustillant, petits fruits

Station Fête foraine

20

Carrousel de maïs soufflé au beurre, croustilles, rondelles d'oignon frit, boules de bretzel sucrées-salées, bonbons, *cake pops*

Station de pizzas

22

Choix de deux pizzas parmi les suivantes (deux pointes par personne) :


VEG

Margherita (tomates, mozzarella fresca, basilic frais)

Pepperoni et fromage

Toute garnie

Végétarienne

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V =  végétalien VEG = végétarien [27]

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



LE CELLIER



Version provisoire pour septembre 2024, prix en vigueur jusqu'au 30 avril 2025

Les prix n'incluent pas les taxes ni le service.

[28]

LE CELLIER

PRIX

VINS MAISON

BLANC

Domaine La Hitaire, Les Tours, Côtes de Gascogne, France 39

ROUGE

Botter, pinot noir, Santi Nello, Trevenezie, Italie 39

VINS BLANCS

Bodega Celaya, Airén, Bayanegra, Castille, Espagne 40

MontGras, sauvignon blanc, Aconcagua, Chili  44

Masi, pinot gris, Masienco, Delle Venezie, Italie 45

Vignoble Rivière du Chêne, William, Basses-Laurentides, Québec, Canada 48

Vignerons des Grandes Vignes, aligoté, Les Fossiles, Bourgogne, France 49

Sebastiani, chardonnay, Californie, États-Unis 52

VINS ROUGES

Bodega Celaya, Tempranillo, Bayanegra, Castille, Espagne 40

Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet, Bordeaux, France 44

Mezzacorona, pinot noir, Trentin-Haut-Adige, Italie 45

Astorre Noti, chianti Riserva, Toscane, Italie 47

Vignoble Rivière du Chêne, William, Basses-Laurentides, Québec, Canada 48

Vina Errázuriz, cabernet-sauvignon, MAX, Aconcagua, Chili 54

Château Montaguillon, Montagne Saint-Émilion, Bordeaux, France 70

CHAMPAGNES ET VINS EFFERVESCENTS

Masi, Modello, prosecco, Frioul-Vénétie Julienne, Italie 55

Sieur d'Arques, Première Bulle, Blanquette de Limoux, Languedoc-Roussillon, France 58

Domaine Chandon, brut rosé, Californie, États-Unis 81

Nicolas Feuillatte, Réserve Particulière, brut, Champagne, France 125

Moët & Chandon, Impérial, brut, Champagne, France 195

Moët & Chandon, Dom Pérignon, brut, Champagne, France 695

LE CELLIER

PRIX

BARS BANQUET

Le prix des bars sera confirmé et affiché au moment de l'événement.

Si les ventes des bars, ouvert ou payant, sont inférieures à 500 \$, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

VINS AU VERRE (6 oz)

À partir de
10,78

Blanc : choix du sommelier

Rouge : choix du sommelier

Mousseux : choix du sommelier

BIÈRES (16 oz)

À partir de
10,22

Coors Light, Molson Canadian

Microbrasseries : sélection du moment

Importées : Heineken, Sol

ALCOOLS STANDARDS

À partir de
7,37

Vodka, gin, whisky, téquila, rhum brun, rhum blanc, rhum épicé

ALCOOLS HAUT DE GAMME

À partir de
8,70

Vodka Grey Goose, téquila El Jimador, gin Hendrick's, whisky Crown Royal, rhum Chic Choc

SPIRITUEUX ET LIQUEURS

À partir de
7,37

Sélection de spiritueux et de liqueurs standards

LE CELLIER

PRIX

BARS BANQUET *(suite)*

Le prix des bars sera confirmé et affiché au moment de l'événement.

Si les ventes des bars, ouvert ou payant, sont inférieures à 500 \$, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

COCKTAILS

À partir de
10,21

Dark and Stormy

Amaretto Sour

Aperol Spritz

Cosmopolitan

Tom Collins

Bloody Caesar

Long Island Iced Tea

SANS-ALCOOL

Boisson gazeuse, eau minérale, eau gazéifiée

5

Cocktail Atypique

6,25

Heineken 0.0

7,18

LE CELLIER

PRIX

BARS BANQUET *(suite)*

Le prix des bars sera confirmé et affiché au moment de l'événement.

Si les ventes des bars, ouvert ou payant, sont inférieures à 500 \$, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

COCKTAILS SIGNATURE

À partir de
12,48

Nos cocktails signature sont offerts sur demande seulement avec un maximum de trois choix. Voici quelques exemples :

Mojito aux fraises

- 1,5 oz de rhum
- Sirop simple
- Menthe
- Fraises
- Soda

Moscow mule

- 1,5 oz de vodka
- Bière au gingembre
- Lime
- Menthe

Spritz au concombre

- 1,5 oz de gin
- Sirop simple
- Soda
- Concombre

Mint Julep

- 1,5 oz de bourbon
- Sirop simple
- Menthe

French 75

- 1 oz de gin
- Sirop simple
- Mousseux
- Citron

LE CELLIER

PRIX

BARS BANQUET *(suite)*

Le prix des bars sera confirmé et affiché au moment de l'événement.

Si les ventes des bars, ouvert ou payant, sont inférieures à 500 \$, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

STATION DE PUNCH

(Minimum de 20 personnes)

Punch au jus de fruits	6
Punch au vin mousseux	8
Punch alcoolisé (rhum, gin ou vodka)	10
Punch aux fruits – Sangria (blanche ou rouge)	12

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le Hilton Lac-Leamy est le fournisseur exclusif de nourriture et de boissons. Aucune nourriture ou boisson provenant de l'extérieur n'est permise. Il est interdit d'apporter les restes de nourriture ou de boissons à l'extérieur du Hilton Lac-Leamy.

Vous devez confirmer le choix de votre menu et les détails de votre événement auprès de la personne responsable des congrès et des banquets un mois avant la tenue de votre événement. Les prix sont indiqués sous réserve de modification et n'incluent ni les taxes ni le service.

C'est avec plaisir que nous préparons des menus adaptés aux restrictions diététiques de vos invités (alimentation végétarienne, alimentaires, etc.); des frais supplémentaires peuvent alors s'appliquer. Si ce service est requis, avisez notre personnel au moins sept jours avant votre événement.

Dépôt et paiement

Un dépôt non remboursable de 1 000 \$* est exigé pour confirmer une réservation. Le paiement final* doit être versé 14 jours avant l'événement.

Les garanties finales sont dues 72 heures ouvrables avant l'événement et ne peuvent pas être diminuées par la suite.

Étant donné les fluctuations du marché alimentaire, les prix des menus seront confirmés au maximum trois mois avant la date de l'événement.

Comment nous joindre

Courriel : banquets@hiltonlacleamy.com

Téléphone : 819 790-6471

* Ou selon les modalités de votre contrat de location de salle.