



MENU BANQUET 2026

banquets@hiltonlacleamy.com

819 790-6471

Hilton.
LAC-LEAMY

TABLE DES MATIÈRES

PETIT-DÉJEUNER	3
BUFFET	4
À L'ASSIETTE	5
PAUSE-CAFÉ	7
THÉMATIQUE	8
À LA CARTE	9
DÉJEUNER (lunch)	10
DÉJEUNER D'AFFAIRES EN BUFFET	11
DÉJEUNER D'AFFAIRES À L'ASSIETTE	15
DÎNER (souper)	16
À L'ASSIETTE	17
EN BUFFET	20
EN STATIONS	21
RÉCEPTION	23
À LA CARTE	25
STATIONS DE FIN DE SOIRÉE	26
LE CELLIER ET LES BOISSONS	27
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	30



PETIT-DÉJEUNER

Hilton.
LAC-LEAMY



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

32

- ☛ Sélection de scones sucrés et salés et de croissants
- ☛ Fruits de saison et petits fruits
- ☛ Fromage cheddar de la fromagerie Montebello
- ☛ Rillettes de volaille

LA CARRIÈRE

39

- ☛ Viennoiseries et muffins
- ☛ Granola maison
- ☛ Fruits de saison et petits fruits
- ☛ Fromage cheddar de la fromagerie Montebello
- ☛ Bar à yogourt et garnitures
- ☛ Œufs brouillés (un choix) : herbes fraîches, parmesan et champignons sautés ou épinards et poireaux sautés
- ☛ Rôstis aux épices maison
- ☛ Une viande (un choix) : saucisse de volaille, bacon ou jambon

LE LEAMY

42

- ☛ Quatre-quarts aux dattes et au chocolat noir
- ☛ Granola maison
- ☛ Bar à yogourt et garnitures
- ☛ Fruits de saison et petits fruits
- ☛ Bagel de chez Bobino Bagel et tartinade de fromage frais
- ☛ Gravlax de saumon aux épices boréales
- ☛ Muesli bio 24 h
- ☛ Jus vivifiants maison



☛ = Végétalien

☞ = Sans lactose

☞ = Sans gluten*

☛ = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



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

-  Œufs brouillés aux herbes fraîches
-  Röstis aux épices maison
- Saucisse de volaille (1), bacon (2), jambon
-  Fèves au lard

CASSOLETTE DU TERROIR

40

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



 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



PETIT-DÉJEUNER

BONIFIEZ VOTRE PETIT-DÉJEUNER EN BUFFET

EXTRAS (par personne) :

Œuf bénédicte classique	8
Œuf bénédicte végétarien	8
Bar à gruaux	8
Muffin	5
Croissant	5
Noix sucrées-salées (30 g)	6
Verrine de yogourts assortis	6
Muesli bio 24 h	5
Fèves au lard	5
Smoothie aux fruits (200 ml)	8
Trio de crêpes à la vanille, aux bleuets ou au chocolat	8
Pain doré campagnard	8
Fromage cheddar (30 g)	8

Bagel de chez Bobino Bagel garni de fromage à la crème et de saumon fumé	8
Wrap aux œufs, aux légumes et au fromage	8
Sandwich matin (muffin anglais, œuf, bacon, fromage)	8
Omelette roulée végétalienne	10
Quiche aux champignons de la ferme Le Coprin et fromage Adoray de la fromagerie Montebello	10

BAR À PAIN GRILLÉ

10

Variété de pains : blanc, de blé entier, de seigle, aux poivrons rôtis
 Baguettes multigrains
 Bagels de chez Bobino Bagel
 Muffins anglais
 Trois variétés de confitures
 Beurrasse ou fromage à la crème fouetté
 Beurre fouetté



🌱 = Végétalien

🥛 = Sans lactose

🌾 = Sans gluten*

🌿 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
 Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.





PAUSE-CAFÉ

Hilton.
LAC-LEAMY



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

16

- V Fruits de saison et petits fruits
- Quatre-quarts aux dattes et au chocolat noir

L'ÉQUILBRÉE

22

- Variété de scones sucrés et salés avec confitures
- Barres énergétiques maison
- V Salpicons de melons et de petits fruits et de flocons de noix de coco rôtis
- Smoothie aux fruits (120 ml)
- Grignotines umami (noix salées, croustilles de lin et de sésame, pois verts wasabi, maïs soufflé sucré, légumes et fruits séchés, épices umami)

LA SALÉE

22

- Antipasto de fromages du terroir, charcuteries et cochonnailles, marinades, pains, craquelins
- V Croustilles de légumes racines
- Tartinade de fèves edamame, de chou-fleur et de basilic, craquelins et pitas rôtis

LA SUCRÉE (jarres et distributrices à bonbons)

25

- Variété de bonbons croquants et en gelée
- Beignes assortis

LA GLACÉE (congélateur sur roues) (minimum de 50 personnes)

32

- Crèmes et yogourts glacés maison
- Sorbets
- Gelatos
- Sandwichs glacés
- Variété de sucettes glacées



V = Végétalien

F = Sans lactose

GF = Sans gluten*

VF = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



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 (canette)	5
	Boissons gazeuses assorties (canette)	5
	Café, café décaféiné, sélection de thés	7
	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
	Barre énergétique maison	5
	Biscuit maison	5
	Tartinade de fèves edamame, de chou-fleur et de basilic, craquelins et pitas rôtis	5
	Croissant	5
	Chocolatine	5
	Muffin	5
	Fruit entier	5
	Muesli bio 24 h	5
	Noix sucrées-salées (30 g)	6
	Légumes croquants en vinaigrette	6
	Verrine de yogourts assortis	6
	Deux choix de bouchées santé : chocolat ou canneberge-orange	7
	Salpicons de melons et de petits fruits et de flocons de noix de coco rôtis	7
	Carrousel de maïs soufflé au beurre	8
	Grignotines umami (noix salées, croustilles de lin et de sésame, pois verts wasabi, maïs soufflé sucré, légumes et fruits séchés, épices umami)	8
	Smoothie aux fruits (200 ml)	8
	Fromage cheddar (30 g)	8
	Antipasto de fromages du terroir, charcuteries et cochonnailles, marinades, pains, craquelins	14
	Fruits de saison et petits fruits	12
	Cupcakes ou beignes maison (minimum de trois douzaines)	52 / dz
	Cake pops maison (minimum de trois douzaines)	72 / dz

Sans lactose, sans gluten

	Croissant	8,50 l'unité
	Chocolatine	8,50 l'unité
	Muffin aux pépites de chocolat	6,75 l'unité
	Muffin double chocolat	6,75 l'unité

 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.





DÉJEUNER

Hilton.
LAC-LEAMY



DÉJEUNER D'AFFAIRES EN BUFFET

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

L'OUTAOUAIS

49

Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre

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

-   Mélangé de laitues croquantes, vinaigrette maison
-  Salade de pâtes à la betterave, au chou vert frisé avec yogourt aux herbes fraîches, et aux noix d'acajou rôties
-   Salade de pommes de terre grenouilles, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l'ancienne
-  Salade multigrain, olives de Kalamata, tomates, épinards, zestes d'orange et feta
-   Salade de chou-fleur émincé, de concombre et de raisins frais, mayonnaise au cari
- Salade de brocolis et de choux de Bruxelles, façon César
-   Salade de choux (chinois et rouge) et de carottes, vinaigrette asiatique
-   Légumes croquants en vinaigrette

Variété de sandwiches

-   Salade de fruits frais
- Gourmandises du chef pâtissier



 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÉJEUNER D'AFFAIRES EN BUFFET (SUITE)

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

LES ALLUMETTIÈRES (minimum de 20 personnes)

52

Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre

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



Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison



Salade de pâtes à la betterave, au chou vert frisé avec yogourt aux herbes fraîches, et aux noix d'acajou rôties



Salade de pommes de terre grenades, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l'ancienne



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



Salade de chou-fleur émincé, de concombre et de raisins frais, mayonnaise au cari

Salade de brocolis et de choux de Bruxelles, façon César



Salade de choux (chinois et rouge) et de carottes, vinaigrette asiatique

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



Tacos et chili aux légumineuses, au fauxmage et au guacamole



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

Choix de deux sandwichs 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



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



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



Salade de fruits frais

Gourmandises du chef pâtissier

= Végétalien

= Sans lactose

= Sans gluten*

= Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÉJEUNER D'AFFAIRES EN BUFFET (SUITE)

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

LES DRAVEURS (minimum de 20 personnes)

60

-  Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre
-  Légumes croquants en vinaigrette
-  Fondue savoyarde (croûtons, pomme, prosciutto)
-  Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
-  Salade multigrain, olives de Kalamata, tomates, épinards, zestes d'orange et feta
-  Patates douces, pommes de terre rouge et à chair jaune rôties au thym
-  Mélange de riz ancestraux, petits légumes et fèves edamame
-  Calamarata, sauce andalouse, épinards frais, chapelure dorée et parmesan

Deux choix

-  Poitrine de poulet confite au gras de canard et légumes racines braisés en pot-au-feu
-  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
-  Gigot d'agneau aux herbes « provinciales » et merguez, cari de légumes et pois chiches aux pommes
-  Filet de morue bleue à la grenobloise (beurre, citron, câpres, croûtons)
-  Salade de fruits frais
-  Gourmandises du chef pâtissier

AU ROYAUME DU SOLEIL LEVANT (minimum de 20 personnes)

62

-  Bouillon au miso, légumes asiatiques et nouilles aux œufs
-  Légumes croquants en vinaigrette au basilic thaï et à l'huile de sésame
-  Salade tonkinoise : fèves germées, vermicelles de riz, carottes, bok choy, pois sucrés
-  Salade verte, vinaigrette au ponzu
-  Riz gohan acidulé, kimchi maison, furikake
-  Riz frit aux œufs, carottes, maïs et petits pois
-  Nouilles udon, œuf umami, shiitake, aubergine et brocoli chinois
-  Saumon mariné
-  Wakamé
-  Tempura de crevettes

Deux choix (trois choix + 4 \$) :

-  Dumplings vapeur, sauce aigre-douce
-  Tofu général Tao
-  Pilons de poulet à la coréenne au gochujang
-  Jarret de porcelet de la ferme Gaspor à l'ail, au gingembre et à la citronnelle
-  Sauté de crevettes Tom Yum
-  Litchis, mangues et fruits du dragon sur feuille de bananier
-  Flan coco
-  Gourmandises du chef pâtissier

 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÉJEUNER D'AFFAIRES EN BUFFET (SUITE)

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

LA DOLCE VITA (minimum de 20 personnes)

62

-  Soupe stracciatella
-  *Piatto* de tomates et de mozzarella, de basilic frais et de caramel de balsamique
-  Légumes croquants en vinaigrette
-  Salade panzanella aux haricots blancs et aux légumes grillés
-  Salade de roquette et radicchio, *condimento catalina*
- Planche de charcuteries et de cochonnailles (salami, porchetta, jambon de Parme et capicollo)
-  Patates douces, pommes de terre rouge à chair jaune rôties, câpres frites, gremolata et parmesan
-  Ratatouille *veloce*

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

-  Polenta frite, caponata, sauce vierge
- Casarecce, bolognaise classique de rôti de palette et pancetta, copeaux de parmesan vieilli
-  Cabillaud rôti, bouillon *cioppino*, 'nduja et coquillages
-  Escalope de veau, jus corsé aux olives siciliennes, chips de prosciutto
- Pilons de poulet frits, épices italiennes, aioli de tomates fumées
-  Calamarata *funghi* de la ferme Le Coprin, sauce crémeuse citronnée à la sauge
- Sagnarelli, chair de saucisses italiennes et crevettes grillées, sauce amatriciana
-  Fruits de saison et petits fruits
-  Melons d'eau au balsamique blanc et basilic
- Gourmandises italiennes au choix du chef pâtissier

Pour un supplément de 4 \$ 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, basilic frais)

 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÉJEUNER D'AFFAIRES À L'ASSIETTE

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés 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 15 \$ 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
-  Mélange de laitues et de petits légumes du potager, émulsion de raisins frais acidulés
- Laitue romaine grillée, émulsion César, *pangrattato*, câpres frites, effiloché de flanc de porc fumé

PLATS PRINCIPAUX (un choix) :

-  *Rotolo funghi* de la ferme Le Coprin, sauce crémeuse citronnée à la sauge **54**
-  Cassolette de volaille à la française, petits légumes et lard, sauce ivoire à l'ail noir **58**
- Morue d'Islande, mousseline de panais, jus de viande à l'ail noir **62**
-  Tofu du général Tao, riz au jasmin, fèves edamame, légumes croquants, noix d'acajou épicées **65**

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
-  Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin
- Sphères de melons (3), sirop de mélilot au basilic, doigt de dame à la fleur d'oranger dans un verre à martini



 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.





DÎNER

Hilton.
LAC-LEAMY



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.

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

Un deuxième choix de plat principal est possible. Des frais supplémentaires de 15 \$ par personne s'appliquent.

Vous devez nous fournir les quantités finales pour chacun des plats deux semaines avant la tenue de votre événement.



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 et de la noisette de chevreuil
- 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.



DÎNER À L'ASSIETTE (SUITE)

LES ENTRÉES

Potages chauds

	Crème de courge fumée, granola salé aux pépins de courge et miel aux épices	14
	Chaudrée de champignons de la ferme Le Coprin, crème acidulée à la tartufata	14
V	Velouté de patates douces au cari et au lait de coco, huile au curcuma et au gingembre	14
V	Crème de céleri-rave et de panais, pesto de graines de tournesol aux herbes salées	14
	Crème andalouse aux tomates et aux poivrons rôtis, crème fraîche et <i>pangrattato</i>	14

Entrées chaudes

	Ragoût d'escargots au miel de sarrasin du Québec, 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
V	Polenta croustillante, artichauts en barigoule, chlorophylle de feuille de capucines	18

Entrées froides

V	Mélange de laitues et de petits légumes du potager, émulsion de raisins frais acidulés	14
	Bocal de tomates miniatures, prunes fraîches, raisins dorés séchés au soleil, mozzarella, vinaigrette au <i>vincotto</i> , verdurette de basilic pourpre, tuile à craquer	16
	Laitue romaine grillée, émulsion César, <i>pangrattato</i> , câpres frites, effiloché de flanc de porc fumé	17
	Terrine de gibier et rillettes, condiments marinés de champignons armillaires de la ferme Le Coprin et moutarde aux camerises du Québec	23
	Martini de rillettes de crabe des neiges et crevettes nordiques au fromage frais, gelée de pommes au gingembre, salpicon de pommes vertes et de fenouil, pétoncles en mousse et tuile croustillante	25
	Gravlax de saumon caramélisé et laqué au miel de sarrasin du Québec, épices furikake du Bas-du-Fleuve, sumac, crème au raifort, le tout servi comme un millefeuille	24



V = Végétalien

☯ = Sans lactose

☯ = Sans gluten*

☯ = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÎNER À L'ASSIETTE (*SUITE*)

LES PLATS PRINCIPAUX

Poissons et fruits de mer

- | | | |
|---|--|----|
|  | Récolte de la mer, sauce Newburg, mousse de pommes de terre au crabe des neiges et aux herbes fraîches | 66 |
|  | Saumon grillé, crevettes géantes, crème de crustacés corsée, tomates et piment d'Espelette | 62 |

Viandes

- | | | |
|---|--|----|
|  | Œil de longe de porcelet de lait de la ferme Gaspor, jus de viande parfumé à la confiture d'oranges, badiane et piments chipotle | 64 |
|  | Pavé de contre-filet de bœuf infusé au vin rouge, thym et laurier, sauce crémeuse au poivre et à l'estragon | 67 |
|  | 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 | 82 |
|  | Filet mignon de bœuf caramélisé aux Épices du Guerrier, sauce au vin rouge (180 g) | 80 |

Volailles

- | | | |
|---|---|----|
|  | Poitrine de poulet boucanée, jus de volaille parfumé à la moutarde sauvage et au poivre long | 56 |
|  | Poitrine de pintade confite et sa mousseline de cheddar fumé et de champignons, jus de viande au thym | 63 |

Végétaliens

- | | | |
|--|--|----|
|  | Penne forestiers, poêlée de pétoncles de champignons, mousseline à la courge au caramel amer, épinards compressés, cipollini confits | 59 |
|  | Tofu façon poulet au beurre et pois chiches, riz au jasmin, carottes rôties à l'érable, pois sucrés, kale frit | 59 |
|  | 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 |

LES DESSERTS

- | | | |
|--|---|----|
| | Gâteau au fromage, arôme caramel, croquant chocolat | 16 |
| | Gâteau Alaska aux saveurs de saison | 16 |
| | Tiramisu au Sortilège en martini | 16 |
| | Millefeuille | 16 |
| | Pavé au chocolat Pur plaisir à la fleur de sel | 16 |
| | Tartelette aux bleuets boréaux au parfum d'érable | 16 |
|  | Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin | 18 |

 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÎNER EN BUFFET

LE COPIEUX (minimum de 30 personnes)

85

- Potage du jour, accompagné de petits pains et de beurre
- ✓ V Plateau de légumes en vinaigrette
- Planche de charcuteries et de cochonnailles
- Bar à fromage du terroir
- ✓ V Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
- ✓ V 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
- ✓ V Poitrine et pilon de poulet, embeurrée de choux, carottes glacées, oignons perlés, jus réduit aux herbes « *provinciales* »
- ✓ V Filet de saumon, sauce pistou et coquillages, façon marinière
- Lasagne arrabiata, épinards et fromage provolone
- ✓ V Fricassée de légumes
- ✓ V Quartiers de pommes de terre Russet rôties, origan et paprika fumé, sauce dijonnaise
- Mélange de riz ancestraux, garniture milanaise
- Table de desserts
- ✓ V Salade de fruits frais

BONIFIEZ VOTRE BUFFET

- Crevettes géantes fumantes, beurre à l'ail et citron **10**
- Gravlax de saumon laqué au miel de sarrasin du Québec, mélange mariné, crème au raifort, croustilles de bagel de chez Bobino Bagel **8**
- Ceviche de pétoncles au leche de tigre en coupes à martini **6**
- (minimum de 12 personnes)

À LA TRANCHE AVEC CUISINIER

- ✓ V Contre-filet de bœuf en cuisson lente aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise **16**
- ✓ V Côtes de bœuf en cuisson lente aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise **28**
- ✓ V Filet de bœuf rôti aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise **36**
- Gigot d'agneau en croûte d'herbes « *provinciales* », sauce à la moutarde de Dijon et au romarin **28**



✓ V = Végétalien

☯ = Sans lactose

☯ = Sans gluten*

☯ = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÎNER EN STATIONS

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

VIVA ITALIA

28

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, basilic frais)

Salade César

LA SAVOYARDE

38

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, variété de noix, moutarde)

- Salade de laitues croquantes

LA CARNIVORE

36

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

- Salade de patates douces rôties et de maïs grillés

- Salade de chou crémeuse à l'aneth

LE DRAGON ROUGE

30

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

 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



DÎNER EN STATIONS (SUITE)

LA FIESTA

34

Bar à tacos et garnitures :

-  Porc effiloché
-  Poisson croustillant
-  Chili végétalien
-  Plateau de ceviche au leche de tigre (mahi-mahi)
-  Guacamole
-  Croustilles de maïs
-  Oignons et piments marinés
-  Crème sure
-  Pico de gallo
-  Coriandre

LA MARÉE

50

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

25

Gourmandises du chef pâtissier

 Fruits frais tranchés

Café, café décaféiné, sélection de thés



 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.





RÉCEPTION

Hilton.
LAC-LEAMY



RÉCEPTION

LE SOCIAL

48



Légumes croquants en vinaigrette

Planche de charcuteries et de cochonnailles

Plateau de fromages du terroir, variété de pains artisanaux, craquelins sans gluten

Assortiment de sandwichs gourmands au choix du chef (deux par personne)

LES CANAPÉS

Canapés froids et chauds au choix du chef

52 / dz

Sélections de canapés :

58 / dz

Un minimum de trois douzaines par sélection est requis.

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

CANAPÉS FROIDS

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

Aile de poulet croustillante

Arancini au fromage

Brochette de bœuf à la coréenne

Brochette de poulet

Crevette tempura

Rouleau printanier, sauce aux prunes

Spanakopita (feuilleté d'épinards)

Tartelette à l'artichaut et aux olives de Kalamata

Variété de quiches miniatures

(classique, aux légumes, au saumon)

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

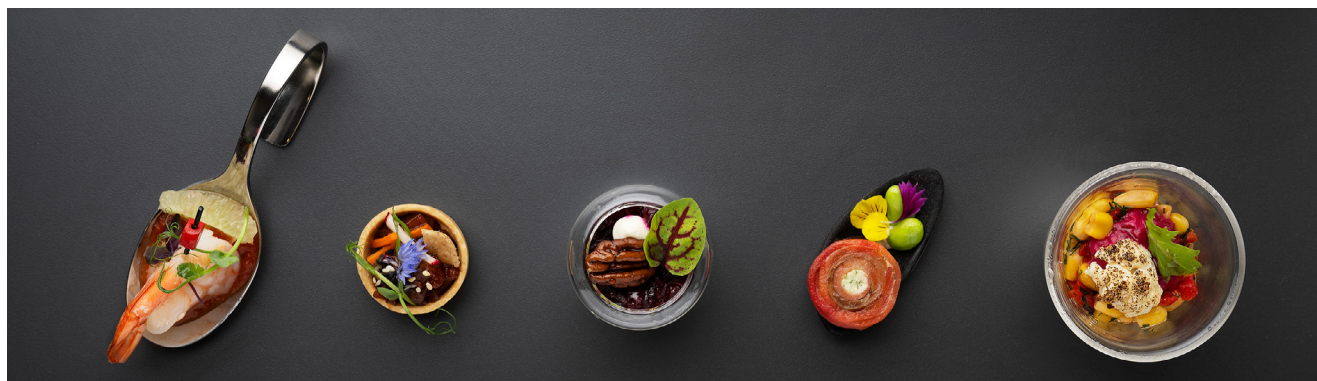
Tartare de betterave au basilic

et juliennes de taro

CANAPÉS DE LUXE

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

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



 = Végétalien

 = Sans lactose

 = Sans gluten*

 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



RÉCEPTION (SUITE)

RÉCEPTION À LA CARTE

	Sandwichs gourmands au choix du chef	13
🌿	Plateau de fromages du terroir, variété de pains artisanaux, craquelins sans gluten	16
	Planche de charcuteries et de cochonnailles	16
🌿	Tartinade d'aubergine confite, pain pita rôti aux herbes « provinciales »	8
	Gravlax de saumon laqué au miel de sarrasin du Québec, mélange mariné, crème au raifort, croustilles de bagel de chez Bobino Bagel	15
🌿	Croustilles	5
🌿	Nachos, sauce fromage et salsa, crème sure, guacamole	7
🌿	Carrousel de maïs soufflé au beurre	8
🌿	Crevettes, sauce cocktail, citron et lime	68 / dz
	Cupcakes ou beignes maison (minimum de trois douzaines)	52 / dz
	Cake pops maison (minimum de trois douzaines)	72 / dz



🌿 = Végétalien

🚫 = Sans lactose

🚫 = Sans gluten*

🌿 = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



RÉCEPTION (*SUITE*)

STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

Un minimum de 50 personnes est requis.

Les stations sont à votre disposition à partir de 21 h 30.

STATION À POUTINES

24

Frites croustillantes, sauce classique, sauce végétalienne, fromage en grains

STATION À POUTINES DE LUXE

28

Frites croustillantes, fromage en grains

Sauces : aux poivres, classique, bolognaise, végétalienne

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

25

Gourmandises du chef pâtissier

Café, café décaféiné, sélection de thés

STATION GLACÉE (congélateur sur roues)

32

☞ Crèmes et yogourts glacés maison

☞ Sorbets

☞ Gelatos

☞ Sandwichs glacés

☞ Variété de sucettes glacées

Café, café décaféiné, sélection de thés

STATION FÊTE FORAINE

26

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

Café, café décaféiné, sélection de thés

STATION DE PIZZAS

26

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

☞ Margherita (tomates, mozzarella, basilic frais)

Pepperoni et fromage

Toute garnie

☞ Végétarienne



☞ = Végétalien

☞ = Sans lactose

☞ = Sans gluten*

☞ = Végétarien

* La recette ne contient pas de gluten, mais le plat est préparé dans un environnement où il y a du gluten.

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.





MENU CELLIER ET BOISSONS

Découvrez notre liste la plus récente en cliquant sur le lien.
[Le Cellier](#)

Hilton.
LAC-LEAMY



BARS DE BANQUET

Les prix des boissons seront confirmés et affichés au moment de l'événement.

Si les ventes des bars, ouverts ou payants, sont inférieures à 575 \$, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

OPTIONS

BAR OUVERT

Le service de bar est facturé au compte maître selon la consommation réelle.

BAR AVEC COUPONS

Un nombre prédéterminé de coupons par personne est facturé au compte maître.

Une fois les coupons utilisés, le bar devient payant pour les invités.

BAR PAYANT

Les invités paient leurs propres consommations au bar.

BOISSONS ALCOOLISÉES

Prix par verre

VINS MAISON AU VERRE (6 oz)

Vin rouge, blanc ou mousseux

10,78

BIÈRE LOCALE (16 oz)

Bud Light, Budweiser

10,44

BIÈRE IMPORTÉE (16 oz)

Stella Artois, Corona Extra

10,50

ALCOOLS STANDARD ET HAUT DE GAMME

Vodka, gin, rhum, whisky, rye, téquila

7,37 - 8,70

COCKTAILS

Bloody Cæsar, Aperol Spritz, Cool Collins, Margarita et autres

12,49

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Prix par verre

Boissons gazeuses

4,00

Cocktails Atypique

6,25

Corona Cero

7,37

Mocktails

8,00

BARS DE BANQUET (*SUITE*)

Les prix des boissons seront confirmés et affichés au moment de l'événement.

Si les ventes des bars, ouverts ou payants, sont inférieures à 575 \$, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

COCKTAILS SIGNATURE

Rehaussez votre événement avec des cocktails signatures personnalisés. Consultez la personne qui coordonne votre événement pour connaître les différentes options.

CELLIER

Découvrez notre liste la plus récente en cliquant sur le lien : [Le Cellier](#)

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

Hilton.
LAC-LEAMY



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, allergies alimentaires, etc.) ; des frais supplémentaires peuvent alors s'appliquer. Si ce service est requis, avisez notre personnel au moins sept jours ouvrables 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 cinq jours 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.

