



# MENUS BANQUET



SERVICE DE TRAITEUR

M  
N  
Q

B  
A  
Q

Musée national  
des beaux-arts  
du Québec

Québec

Parc des Champs-de-Bataille  
Québec (Québec) G1R 5H3  
418 643-2150  
1 866 220-2150

MNBAQ  
.ORG

Cher client,

Je vous invite à prendre quelques instants pour consulter notre menu banquets. Vous y trouverez un vaste choix qui saura répondre à vos besoins. Notre personnel attentionné est à votre disposition afin de s'assurer que votre événement aura un franc succès.

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question.

Merci de votre intérêt pour le Musée national des beaux-arts et bienvenue au Restaurant du Musée,

Jean-Pierre Cloutier  
Chef-proprétaire

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS AU 418 644-6780  
RESTAURANT@MNBAQ.ORG

# Pauses

Jus de fruits au choix 3,50 \$

Café, thé & tisane

Biscuits 4,25 \$

Jus de fruits au choix

Café, thé & tisane

## À LA CARTE

Biscuit maison 1,75 \$

Café 1,75 \$

Thé ou tisane 2 \$

Boisson gazeuse 3 \$

Panier de fruits 2 \$

Fruits frais tranchés 2,50 \$

Brochette de fruits & de cheddar 2,50 \$

Mini viennoiseries (2) 2,50 \$

Bouteille d'eau Eska (500 ml) 2,50 \$

Fromage cheddar ou brie 2,75 \$

Mini yogourts variés 2,75 \$

Bouteille d'eau minérale Montellier (1 l) 7 \$

Pichet de jus d'orange 12 \$

Pichet de jus (pomme, pamplemousse ou canneberge) 15 \$

Pichet de smoothie 20 \$

# Les petits-déjeuners

## LE SÉLECT

10 \$

Mini viennoiseries variées  
Muffins & pain aux bananes  
Plateaux de fruits frais  
Yogourts variés  
Choix de jus de fruits  
Beurre & confiture maison  
Café, thé & tisane

## LE CLASSIQUE

12 \$

Mini viennoiseries variées  
Muffins & pain aux bananes  
Plateaux de fruits frais  
Fromage doux  
Yogourts variés  
Choix de jus de fruits  
Beurre & confiture maison  
Café, thé & tisane

## LE GOURMET

15 \$

Mini viennoiseries variées  
Muffins & pain aux bananes  
Plateaux de fruits frais  
Yogourts variés  
Fromage doux  
Charcuterie  
Œufs cuits durs  
Jus de fruits au choix  
Beurre & confiture maison  
Café, thé & tisane

INFORMEZ-VOUS SUR LA POSSIBILITÉ D'UN PETIT-DÉJEUNER CHAUD À L'ASSIETTE OU EN BUFFET / PRIX ET SÉLECTIONS VARIANT SELON LA SALLE CHOISIE

LA TAXE FÉDÉRALE (TPS) DE 5 %, LA TAXE PROVINCIALE (TVQ) DE 9,98 % ET LE SERVICE DE 15 % SONT EN SUS.

# Déjeuner (midi)

Velouté de poireaux & fenouil aux herbes

Carpaccio de tomates marinées, basilic & féta

Loup de l'Atlantique mariné aux agrumes, salade de légumes croquants

Quenelle de rillettes de canard & croûton grillé

Ossobuco de porc, tomates confites & ail rôti

Poulet manchon rôti, sauce crème aux champignons

Filet de saumon poêlé au beurre d'asperges

Escalope de veau gratinée, glace de viande

Filet d'aiglefin poché au vin blanc, sauce crème au safran

Crème brûlée à la vanille

Coupe chocolatée & fruits des champs

Gâteau pommes & érable

Thé, café ou infusion

24 \$

LE PRIX INCLUT UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT. POUR UN SUPPLÉMENT DE 2 \$, DEUX CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX PEUVENT ÊTRE OFFERTS.

LA TAXE FÉDÉRALE (TPS) DE 5 %, LA TAXE PROVINCIALE (TVQ) DE 9,98 % ET LE SERVICE DE 15 % SONT EN SUS.

# Assiette froide

Jus de légumes

Salade grecque

Salade de vermicelle de riz aux crevettes

Mesclun de Charlevoix & sa crèmeuse au citron vert

Asperges croquantes marinées à l'huile vierge, robe de saumon fumé

Quenelle de canard confit aux pleurotes & au yogourt

Baluchon de jambon italien au fromage de chèvre Le Tournevent & aux poireaux

Rillettes de truite au bulbe de fenouil

Mousse de foie gras sur croûton

Œuf de caille

Variété de fromages fins du terroir

**20 \$/PERSONNE**

EN OPTION

Crème brûlée à la vanille

Café, thé ou infusion

**4 \$/PERSONNE**

# Dîner (soir)

## ENTRÉES FROIDES

Magret de canard en carpaccio & mousse de foie sur croûton  
Caramel de soya à l'orange & marmelade maison

Charlotte d'asperges au jambon de Parme/  
Croquant de parmesan & réduction balsamique

Gravlax de truite au parfum d'anisette/  
Salade de concombres au citron vert & à l'aneth

Mini pré et marée (*surf & turf*), purée de panais & croustilles de pommes de terre douces

## ENTRÉES CHAUDES

Croustillant d'effiloché de porc en pâte brick/  
Légumes croquants à la menthe & glace de viande

Tartelette de légumes marinés au balsamique blanc/  
Gratin de chèvre au cerfeuil

Fondant de fromages du terroir, jeunes pousses au vinaigre de cidre/  
Purée de pommes sèche, céleri & poivre à fruits

## POTAGES

Velouté du maraîcher

Crème d'oignon au cheddar fort L'Ancêtre

Velouté de champignons & crevettes de Sept-Îles

## PLATS PRINCIPAUX

Noisettes de porc en croûte d'épices, glace de viande fumée 36 \$

Poulet de grain farci à la mousseline de tomates séchées/  
Demi-glace au poivre long 38 \$

Escalope de saumon de l'Atlantique au beurre d'asperges 40 \$

Mignon de veau grillé, sauce aux câpres 42 \$

Filet de doré, sauce crème émulsionnée à la truite fumée 43 \$

Magret de canard aux framboises & à l'érable 45 \$

Longe courte d'agneau aux herbes salées  
Beurre de pommes des Vergers Pedneault 46 \$

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille, cheveux d'ange en sucre filé

Croustillant au chocolat & cœur fondant aux fruits sauvages

Gratin de fruits des champs au sabayon d'Amour en Cage

Gâteau au Migneron de Charlevoix, poires & caramel d'érable

Café, thé ou infusion

LES PRIX INCLUENT UNE ENTRÉE (FROIDE OU CHAUDE), UN POTAGE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

LA TAXE FÉDÉRALE (TPS) DE 5 %, LA TAXE PROVINCIALE (TVQ) DE 9,98 % ET LE SERVICE DE 15 % SONT EN SUS.

# Buffet gastronomique

Pain d'épice au foie gras, confiture de physalis

Gravlax de truite marinée au fenouil, crème sure à l'aneth

Mousseline de fromage, asperges & canard fumé

Tartare de saumon, avocat & vinaigre balsamique

Bavarois au pamplemousse rose & crevettes de Sept-Îles

Rillettes de canard Goulu aux champignons de saison

Tartare de cerf de Saint-Narcisse à la moutarde sauvage

Baluchon de prosciutto au Chèvre des neiges & poireaux

Roulé d'asperges au saumon fumé Grizzly

Queue de homard des Îles, crème de vanille à la pistache

Céviché de truite aux agrumes & à la coriandre

## VARIÉTÉ DE FROMAGES DU TERROIR

Cantonner de Warwick

Riopelle de l'Isle

Paillot de chèvre

Mi-Carême

Bleu d'Élizabeth

Baguettes au levain

Plateau de fraises & de raisins rouges

**45 \$/PERSONNE**



# Buffet à la carte

Shooter de soupes froides (3 variétés)	7,50 \$
Salades (3 variétés)	9 \$
Smoked meat façon « Brynd » & ses garnitures (tranché & servi à votre table)	10 \$
Sushis variés (4 par personne)	12 \$
Fromages du terroir, plateau de fraises & de raisins (100 g de fromage par personne)	12 \$
Bar à tartare (tranché et servi en salle)	Prix selon la sélection
Mini burger	4 \$
Fish & chips	3,50 \$
Crème brûlée à la vanille & café	8 \$
Mignardises du Chef & café	10 \$

# Canapés classiques

## CANAPÉS FROIDS

Bouchée de chèvre, miel de trèfle & noisettes

Gravlax de truite marinée aux agrumes, crème sure à l'aneth

Pain d'épice au foie gras, confiture de physalis

Sushi féta, concombre & poivron grillé

Rouelle de canard fumé, pointe d'asperge & poivre citronné

Tartare de saumon à l'avocat & vinaigre balsamique

## CANAPÉS CHAUDS

Crevette tempura à la Blanche de Chambly

Mini pizza au veau fumé & au Migneron de Charlevoix

Croquette aux lardons de sanglier, à l'oignon & au parmesan

**28 \$/DOUZAINÉ**

TOUTES CES VARIÉTÉS SERONT SERVIES LORS DE VOTRE COCKTAIL

# Canapés de luxe

Œil-de-tigre du fumoir Atkins & frères  
(rouleau de calmar grillé, saumon fumé, crevette & salade de wakamé)

Flûte croquante au mi-cuit de foie gras & truffe noire

Tartare de cerf de Saint-Narcisse à la moutarde sauvage/  
Herbes salées maison & pain brioché Borderon

Mousseline de fromage, asperges & canard fumé

Couscous de Jérusalem aux fruits séchés, huile d'olive & menthe fraîche

Bouchée de melon d'eau, thon rouge & féta

Queue de homard & sa crème de vanille à la pistache/  
Mizuna au vinaigre de riz & pétales de fleurs

Tataki de bœuf au sésame, réduction de soya à l'orange

Huître Village Bay gratinée au sabayon d'Amour en Cage

Bonbon de foie gras de la ferme Le Canard Goulu en robe de Yukon Gold/  
Gelée du diable des Délices de l'île d'Orléans

Sucette d'agneau au miel & glace de viande

Mini crème brûlée au parmesan, tomates séchées & basilic

40 \$/DOUZAINES

COMMANDE MINIMALE DE 5 DOUZAINES PAR SÉLECTION

LA TAXE FÉDÉRALE (TPS) DE 5 %, LA TAXE PROVINCIALE (TVQ) DE 9,98 % ET LE SERVICE DE 15 % SONT EN SUS.

# Cocktail dînatoire classique

Gravlax de truite marinée aux agrumes, crème sûre à l'aneth

Flûte croquante au mi-cuit de foie gras & truffe noire

Queue de homard & sa crème de vanille à la pistache/  
Mizuna au vinaigre de riz & pétales de fleurs

Bouchée de chèvre, miel de trèfle & noisettes

Sushi saumon, avocat & laitue croquante

Tartare de cerf de Saint-Narcisse à la moutarde sauvage/  
Herbes salées maison & pain brioché Borderon

Mousseline de fromage, asperges & canard fumé

Bouchée de melon d'eau, thon rouge & féta

Mini crème brûlée au parmesan, tomates séchées & basilic

Crevette tempura sésame & gingembre

Huître Village Bay gratinée au sabayon d'Amour en Cage

Croquette aux lardons de sanglier, à l'oignon & au parmesan

**36 \$/PERSONNE**

# La carte des vins

## NOTRE SÉLECTION DE BLANCS

	Verre	Btl
<b>Etats-Unis</b>		
Fetzer Quartz Chardonnay, Riesling Fetzer Vineyards, Californie		36 \$
Liberty School Chardonnay Hope Family Wines, Californie	8 \$	40 \$
<b>France</b>		
Les Fumées Blanches Sauvignon blanc François Lurton	6.50 \$	34 \$
Château Roux de Beaucés Sauvignon-Sémillon Roux Gornac, Bordeaux		35 \$
Domaine Reine Juliette Sauvignon-Muscat sec Domaine Earl Alliès, Languedoc	7 \$	36 \$
Bourgogne Aligoté Aligoté Bouchard Père et Fils		37 \$
Riesling Réserve Riesling Willm		38 \$
<b>Canada</b>		
L'Orpailleur blanc Seyval blanc-Vidal Vignoble de l'Orpailleur		33 \$
Creekside Estate Sauvignon blanc Creekside Estate Winery Niagara Peninsula		42 \$

## Italie

Miglianico D'Abruzzo  
Trebiano  
Cantina Miglianico

6 \$ 30 \$

Le Rosse  
Pinot Grigio  
Tommasi Viticoltori

7.50 \$ 37 \$

## Nouvelle Zélande

Villa Maria  
Sauvignon blanc  
Villa Maria Estate, Marlborough

35 \$

## MOUSSEUX & APÉRITIFS

Douceur du Musée (verre)  
Liqueur de fruit et mousseux

6 \$

Hungaria Grande Cuvée Brut  
Hongrie

34 \$

Le Rosé de Mouton Cadet,  
Baron Philippe de Rothschild  
Bordeaux, France

33 \$

# La carte des vins (suite)

## NOTRE SÉLECTION DE ROUGES

	Verre	Btl		
			Château Wiala Carignan – Grenache – Syrah Rebelle, Fitou	42 \$
<b>Etats-Unis</b>			Démon de Parazols Merlot – Syrah – Cabernet franc Domaine Parazols	46 \$
Clos du Bois Cabernet sauvignon North Coast, California		38 \$		
Liberty School Syrah Hope Family Wines, Californie	8 \$	40 \$		
Gentleman Pedroncelli Cabernet sauvignon Sonoma, Californie		45 \$		
The Cab, Lodi Cabernet sauvignon Cosentino Winery		50 \$		
<b>France</b>			<b>Italie</b>	
Saveurs Oubliées Côtes du Rousillon Villages Vigneron Catalans	6.50 \$	32 \$	Miglianico d'Abruzzo Montepulciano Cantina Miglianico	6 \$ 30 \$
Domaine de la Gardie Cabernet sauvignon Barton et Guestier		34 \$	Chianti D.O.C.G Sangiovese Cecchi, Toscane	6.75 \$ 33 \$
Baron Philippe de Rothschild Pinot noir Baron Philippe	7 \$	35 \$	Madregale Rosso Sangiovese Terre di Chiati	36 \$
Domaine Reine Juliette Merlot-Cabernet sauvignon Domaine Earl Alliès, Languedoc		36 \$	Ripasso Classico Superiore Corvina Folonari	7.75 \$ 39 \$
Château Roux de Beaucés Merlot-Cabernet sauvignon Roux Gornac, Bordeaux	7.50 \$	37 \$	Nipozzano Reserva Sangiovese Frescobaldi	41 \$

# Liste des boissons / banquets

## BAR PAYANT

Cocktail maison 5,75 \$

Musée Passion  
(mousseux et liqueur de mandarine)

Douceur du Musée  
(mousseux et liqueur Frambleu)

Cocktail non alcoolisé 4,00 \$

Cocktail mélangé 6,90 \$

Bière (marques courantes) 5,65 \$

Bière importée 6,10 \$

Bière en fût  
verre 4,00 \$  
pinte 5,75 \$

Vin maison (blanc et rouge)  
verre 5,75 \$  
½ litre 16,00 \$  
litre 29,00 \$

Vins apéritifs 5,30 \$  
Cinzano, Martini, Ricard, Campari

## SPIRITUEUX

Vodka  
Polar Ice 6,50 \$

Rhum  
Bacardi 6,50 \$

Gin  
Beefeater 6,50 \$

Whisky & scotch  
Canadian Club 6,50 \$  
Chivas Regal 7,10 \$  
Jack Daniel's 6,50 \$  
Johnnie Walker Red Label 6,50 \$  
Rye 6,50 \$  
Southern Comfort 6,50 \$

## Cognac

Courvoisier V.S. 7,10 \$  
Courvoisier V.S.O.P. 7,55 \$

## Cordiaux et digestifs

Amaretto 6,65 \$  
Bailey's 6,65 \$  
Cardhu 7,55 \$  
Cointreau 7,10 \$  
Crème de cacao 6,65 \$  
Crème de menthe 6,65 \$  
Dry Martini 7,10 \$  
Frangelico 6,65 \$  
Grand Marnier 7,10 \$  
Kahlua 6,65 \$  
Oban 7,55 \$  
Porto 6,65 \$  
Sambuca 6,65 \$  
Tequila 7,10 \$  
Tia Maria 6,65 \$  
Triple Sec 6,65 \$

Eau minérale Montellier  
verre 3,30 \$  
bouteille (1 l) 7,00 \$

Bouteille d'eau Eska (500 ml) 2,20 \$

Boisson gazeuse 2,90 \$

Jus de fruits 2,90 \$

Jus de tomates ou de légumes 3,10 \$

**BAR OUVERT** 5,50 \$  
(avec coupons)

Bière (marques courantes)  
Vin maison (blanc ou rouge)  
Boisson gazeuse  
Eau minérale Montellier

**Possibilité de bonifier les choix  
offerts sur demande.**

Bar ouvert complet 6,75 \$

---

**REMARQUE :** Veuillez noter que des frais de 22 \$ l'heure, pour un minimum de 3 heures, vous seront facturés si la consommation totale est inférieure à 500 \$ pour le Grand Hall ou l'Auditorium, et de 350 \$ pour le Restaurant du Musée ou le salon Paul-Rainville.

LA TAXE FÉDÉRALE (TPS) DE 5 %, LA TAXE PROVINCIALE (TVQ) DE 9,98 % ET LE SERVICE DE 15 % SONT EN SUS.

# Renseignements

## LES PRIX

Les prix sont indiqués sous réserve de modifications. Aux prix mentionnés, il faut ajouter la taxe fédérale (TPS) de 5 %, la taxe provinciale (TVQ) de 9,98 % et le service de 15 %.

Des frais supplémentaires\* pourraient être facturés pour un événement animé par des allocutions ou par toute autre prestation ayant lieu durant le service. Une période de 1,5 heure est allouée pour un déjeuner et une de 3 heures pour un banquet quatre services. Des frais de 22 \$ l'heure par serveur seront facturés au client pour le temps excédant la période déterminée.

## MINIMUM GARANTI

Le client s'engage à confirmer au Musée le nombre d'invités attendus 48 heures ouvrables précédant l'événement pour un groupe de 149 personnes et moins, et 72 heures ouvrables, pour un groupe de 150 personnes et plus.

## ACOMPTE

Pour tout événement un montant équivalant à 35 % de la facture totale est exigé à la signature du contrat. Pour un événement social, un minimum de 1 000 \$ est exigé à l'engagement verbal et à la signature du contrat, un versement additionnel de 35 % est exigé sur le montant résiduel. Le paiement final est payable à la réception de la facture. Les chèques et l'argent comptant sont acceptés.

En cas d'annulation, l'acompte n'est pas remboursable. Des frais de retard de 1,5 % par mois (ou 18 % par année) s'appliqueront à tout solde impayé.

## BAR PAYANT

Lors d'un service de bar payant, un minimum de vente est exigé pour 3 heures d'opération, soit 500 \$ pour le Grand Hall ou l'Auditorium, et 350 \$ pour le Restaurant du Musée ou le salon Paul-Rainville.

## NOURRITURE ET BOISSONS

Ni la nourriture ni les boissons ne sont tolérées dans les salles d'exposition du Musée. En aucun cas, nous n'accepterons les boissons alcoolisées et la nourriture non vendues par le Restaurant du Musée à l'intérieur du site et sur celui-ci, sous peine d'expulsion du groupe.

## EXIGENCES PARTICULIÈRES

Pour les clients souffrant de certaines allergies ou intolérances alimentaires, le Restaurant du Musée suggérera des menus de remplacement. Pour ce faire, les clients doivent en aviser le Restaurant au moins 15 jours à l'avance.

## MUSIQUE

Pour toute musique interprétée par des musiciens qui n'en sont pas les auteurs-compositeurs ou diffusée par des disco mobiles, dans un lieu public, des frais sont exigés (\*entre 20,56 \$ et 123,38 \$). Ce principe, régi par la Loi sur le droit d'auteur, est administré par la SOCAN et Ré:Sonne. Ces frais sont facturés par le Musée.

L'équipe du Restaurant du Musée se démarque par ses actions concrètes en intégrant des pratiques environnementales, en particulier par l'utilisation de produits locaux, d'herbes fraîches et de légumes cultivés dans le jardin situé sur le site du Musée, le compostage et le recyclage.

## Restaurant du Musée

[restaurant@mnbaq.org](mailto:restaurant@mnbaq.org)

Téléphone : 418-644-6780

[www.mnbaq.org](http://www.mnbaq.org)