

# Forfait *Réunion*

## Le « matinal »

Assortiment de viennoiseries

Beurre et confitures

Café, thé, tisanes et jus

## Le « collation »

Assortiment de biscuits maison et gâteries sucrées

Boissons gazeuses, eau gazéifiée

Café, thé et tisanes

## Le « fringale »

*(Repas du midi offert en buffet)*

Sandwichs sur pains variés \*

Salades \*\*

Éventail de crudités, trempette et croustilles

Délices du pâtissier

Café, thé et tisanes



Menu 2014

### \*Sandwichs (choix de 2 items)

Effiloché de porc

Homard

Jambon

Légumes grillés

Œufs

Poulet

### \*\*Salades (choix de 2 items)

Bouquet à la grecque (tomates et feta)

Céleri-rave, dijon à l'ancienne

Douceur de deux cœurs (artichauts et palmiers)

Farfalles de légumes et son pesto

Fleurettes de broco chou-fleur, sucrées/salées

Juliennes de carottes et raisins au parfum d'exotisme

Pommes de terre et saumon fumé à l'aneth

Romaine croquante, façon César

Rosée du jardin

Offert en buffet

(minimum de 12 personnes requis)

**Tarif**

36,50 \$



Salle incluse. Autres menus et service aux tables disponibles avec léger supplément. Service et taxes en sus.

## Forfait ½ journée réunion & teambuilding

### Pause Le « matinal »

Assortiment de viennoiseries  
Beurre et confitures  
Café, thé, tisanes et jus

### Table d'hôte 3 services \*

### La Zooventure \* – activité de consolidation d'équipe

Élucidez les secrets des sentiers africains, décontaminez un site amazonien, skiez en Asie... 3 heures d'aventure en plein cœur du zoo! La Zooventure offre des moments amusants permettant le dépassement de soi et des moments de réflexion sur le fonctionnement de l'équipe.

\*Activités encadrées par des professionnels en psychoéducation et en ressources humaines. Richard Chagnon, Formation Service-Conseils inc., formateur agréé par Emploi Québec.

### Pause Le « santé »

Pain aux fruits et barres tendres maison  
Plateau de fruits tranchés  
Yogourts  
Café, thé, tisanes et jus



Menu 2014

### \*Table d'hôte 3 services

#### Entrée (1 choix)

Feuilleté aux champignons des sous-bois  
Potage au gré du moment  
Salade folle du jardin et son parfum frais  
Terrine de gibier et sa marmelade d'oignons

#### Plat principal (1 choix)

Escalope de veau napolitaine  
Manicotti aux 3 fromages et épinards, sauce napolitaine  
Mignon de porc, sauce à la moutarde et estragon  
Suprême de poulet, sauce forestière

#### Dessert

Douceur du pâtissier

#### Café, thé et tisanes

Tarif à partir de 145 \$/ participant

Salle incluse. Autres menus disponibles avec léger supplément. Service et taxes en sus.

# Déjeuner *Le texan*

Déjeuner nutritif pour bien commencer la journée !

Assortiment de viennoiseries  
Fruits frais tranchés de la saison  
Jus de fruits

Bacon, jambon, saucisses  
Crêpes et sirop d'érable  
Fèves au lard  
Omelette  
Pommes de terre

Beurre, confitures et sirop d'érable

Café, thé, tisanes



Menu 2014

Démarquez-vous en ajoutant une station avec cuisinier qui préparera sous vos yeux :

Omelette aux légumes de votre choix

ou

Crêpes garnies de fruits et coulis, selon vos goûts

Supplément par station 4,00 \$ / pers.



Offert en buffet  
(minimum de 25 personnes requis)

**Tarif** 17,00 \$

Service et taxes en sus.

# Déjeuner *Le viennois*

Petit déjeuner pour bien commencer la journée !

Jus de fruits  
Plateau de fruits frais tranchés

Bacon et saucisses  
Œufs brouillés  
Pommes de terre

Viennoiseries & rôties  
Beurre et confitures

Café, thé, tisanes



Menu 2014



Offert en buffet  
(minimum de 25 personnes requis)

**Tarif** 13,00 \$

Service et taxes en sus.

# Les Entre-deux

## Le « matinal » 6,50 \$

Assortiment de viennoiseries  
Beurre et confitures  
Café, thé, tisanes et jus

## Le « collation » 5,75 \$

Assortiment de biscuits maison et gâteries sucrées  
Boissons gazeuses, eau gazéifiée  
Café, thé et tisanes

## Le « santé » 7,50 \$

Pain aux fruits et barres tendres maison  
Plateau de fruits tranchés  
Yogourts  
Café, thé, tisanes et jus

## Le « salé » 5,75 \$

Assortiment de fromages cheddar et craquelins  
Nachos et salsa  
Boissons gazeuses, eau gazéifiée

## Le « sucré » 8,00 \$

Assortiment de bonbons  
Plateau de fruits tranchés et trempette sucrée  
Variété de barres de chocolat (1 par personne)  
Boissons gazeuses, eau gazéifiée



Menu 2014

### À la carte (\$ par personne)

Assiette de fruits frais	2,25 \$
Assort. crudités et trempette	1,95 \$
Assort. fromages canadiens	2,95 \$
Assort. fromages fins et craquelins	4,75 \$

### À la carte (\$ par unité)

Boissons gazeuses, jus, eau gazéifiée ou eau de source	2,60 \$
Panier de croustilles (pour 4 pers.)	2,95 \$
Pichet de jus frais (8 verres)	16,00 \$
Thermos de 10 tasses : café / thé / tisanes	14,00 \$
Yogourts en format individuel	1,75 \$



Service et taxes en sus.

# Petites bouchées

## Amérique

### Froid

- Concombre roulé au poulet et fines herbes \$\$
- Cornet au cari à la mousse de canard \$\$\$
- Crostini de rôti de bœuf aux oignons caramélisés \$
- Croûton de terrine de gibier et sa mousse d'oignon blanc à la grenadine \$

### Chaud

- Ailes de poulet \$\$
- Roulade de jambon, asperge et fromage \$
- Quartier de pomme de terre gratiné \$\$

## Australie

### Froid

- Brie et figue poivrée \$
- Brochette en-cas caprice, poire et chorizo \$\$\$
- Nid de courgette et surimi \$
- Roulade de pancetta et tomates \$

### Chaud

- Mini carré de Gamba, sauce mangue et noix de coco \$\$
- Pâte feuilletée farcie à la viande et à la chair de saucisse \$\$
- Roulade de pommes de terre et chorizo entrelacés sur son bâtonnet \$

## Italie

### Froid

- Brie et figue poivrée \$
- Bruschetta à la tomate et basilic \$
- Cuillère de carpaccio bœuf et ses câpres citronnées \$\$
- Prosciutto et figues au porto \$\$
- Tomate cerise et bocconcini \$

### Chaud

- Filo d'artichaut et fromage \$\$
- Mini pizza quatre fromages \$
- Poivron mariné au fromage de chèvre \$\$



Menu 2014

## Afrique

### Froid

- Canapé de jambon sur patate douce \$
- Cuillère de crevette/salsa ananas \$\$\$
- Verrine de crevette/mangue/avocat \$\$\$

### Chaud

- Moussaka de l'Île Maurice \$\$
- Poulet mangue sur chips de manioc \$\$
- Satay de Nyama Choma (bœuf rôti) \$\$\$

## Asie

### Froid

- Canapé d'effiloché de porc mielleux \$
- Cuillère de saumon à l'asiatique \$\$
- Maki saumon, réduction balsamique \$\$\$
- Rouleau impérial au homard \$\$\$

### Chaud

- Cuillère de poulet Général Tao \$\$
- Rouleau de printemps aux légumes \$
- Satay de poulet à l'orientale \$\$\$

## Océanie

### Froid

- Catapulte de crevette/concombre \$
- Cornet de saumon fumé \$\$\$
- Crevette géante et sauce fruits de mer \$\$

### Chaud

- Crêpe farcie aux fruits de mer \$
- Pizza de la mer \$\$
- Quiche de homard et fromage divin \$\$

## Tarifs à la douzaine

\$ :	20,00 \$
\$\$ :	26,00 \$
\$\$\$ :	34,00 \$



Service aux tables disponible moyennant un léger supplément. Des frais de location de salle peuvent être applicables. Service et taxes en sus.

# Table d'hôte *Plaisirs gourmands*

## Entrées

Feuilleté forestier au porto

Panier de salade et ses jeunes feuilles folles, vinaigrette crémeuse à la clémentine

Portobello farci au homard et ses copeaux de fromages des

Cantons-de-l'Est (*supp. de 4 \$*)

Tartare de tomates et courgettes, réduction de balsamique

Terrine de gibier et sa mousse d'oignon blanc à la grenadine

Verrine de crevettes sur salsa de mangues et avocats

## Potages

Bisque de homard et ses croûtons

Gaspacho de petits pois à la menthe

Potage crécy et ses amandes grillées au miel

## Plats principaux \*

Suprême de volaille en croûte d'herbes fraîches, sauce au cognac 33 \$

Collier de bœuf braisé à l'échalote et vin blanc 35 \$

Saumon sablé au sel de mer et fines herbes, sauce marinara 36 \$

Carré de porc aromatisé à la moutarde de Meaux 37 \$

Veau de grain en escalope, champignons sauvages et Oka sur lit crémeux 39 \$

Côtelette d'agneau aux deux sésames, sauce gingembre miellé 41 \$

Terre et mer, sauce aux trois poivres (filet mignon et crevettes géantes) 45 \$

## Desserts

Baladin choco-ramboise

Languette de croustillant au chocolat

Tartelette au sucre et sa crème anglaise

Tulipe de fruits frais

Verrine de crumbles aux poires et chocolat

## Café, thé et tisanes



Menu 2014

## Granités et sorbets (*supp. de 4 \$*)

Granité à saveur romantique (framboise)

Manteau de neige à la mangue et sa  
pirouline (bâton de canelle)

## \*Accompagnements

Les trouvailles du jardinier  
et

Pommes de terre Duchesse  
ou

Pommes de terre grecques  
ou

Gratin dauphinois  
ou

Riz safrané au vin blanc

Raffinez votre repas avec l'ajout  
d'une assiette de fromages fins, de  
raisins et de noix (*supplément de 7 \$*)



Service et taxes en sus.

# Repas d'Amérique

## Salades (choix de 2 items)

Bouquet à la grecque (tomates et feta)  
Céleri-rave, dijon à l'ancienne  
Couscous, menthe et mandarines  
Douceur de deux cœurs (artichauts et palmiers)  
Farfalles de légumes et son pesto  
Fleurettes de broco chou-fleur, sucrées/salées  
Juliennes de carottes et raisins au parfum d'exotisme  
Pommes de terre et saumon fumé à l'aneth  
Romaine croquante, façon César  
Rosée du jardin

## Crème champrêtre

## Plats principaux (choix de 2 items)

Escalope de veau parmigiana, sauce Arrabiata (tomates et parmesan)  
Fesse de porc aromatisée à la moutarde de Meaux  
Filet de bassa au beurre citronné et ses câpres  
Lasagne à la viande gratinée ou végétarienne  
Mijoté de bœuf mariné à la bière de Chambly  
Suprême de volaille aromatisée au vin rouge et aux herbes fraîches

## Les trouvailles du jardinier et son accompagnement \*

## Délices du pâtissier

## Café, thé, tisanes



Menu 2014

## \*Accompagnement (1 choix)

Pommes de terre grecques  
Riz sauvage aux fines herbes



Offert en buffet  
(minimum de 25 personnes requis)

**Midi :** 18,00 \$  
**Soir :** 25,00 \$

Service et taxes en sus.

# Sandwichs et compagnie

## Le « fringale »

Sandwichs (choix de 2 items) \*

Salades (choix de 2 items) \*\*

Éventail de crudités, trempette et croustilles

Délices du pâtissier

Café, thé et tisanes

## Le « gueuleton »

Sandwichs (choix de 3 items) \*

Salades (choix de 3 items) \*\*

Éventail de crudités, trempette et croustilles

Assiette de charcuteries

Délices du pâtissier

Café, thé et tisanes

## Suggestion du chef (supplément de 2,00 \$ par item)

- Ajoutez un potage du jour
- Ajoutez un jus de légumes

## À la carte (\$ par personne)

Assiette de fruits frais

2,25 \$

Assortiment de fromages canadiens

2,95 \$

Assortiment de fromages fins et craquelins

4,75 \$



Menu 2014

## \*Sandwichs (sur pains variés)

Effiloché de porc

Homard

Jambon

Légumes grillés

Œufs

Poulet

## \*\*Salades

Bouquet à la grecque (tomates et feta)

Céleri-rave, dijon à l'ancienne

Douceur de deux cœurs (artichauts et palmiers)

Farfalles de légumes et son pesto

Fleurettes de broco chou-fleur, sucrées/salées

Juliennes de carottes et raisins au parfum d'exotisme

Pommes de terre et saumon fumé à l'aneth

Romaine croquante, façon César

Rosée du jardin

Offert en buffet

## Tarifs

La fringale

14,00 \$

Le gueuleton

17,00 \$

Service et taxes en sus.

# Carte des vins

## Vins blancs

### Afrique

Chenin blanc, Winery Robertson 25,00 \$

### Amériques

Fumé Blanc, Errazuriz 35,00 \$

Ménage à trois 42,00 \$

Pinot Grigio, Woodbridge, Robert Mondavi 33,00 \$

Sauvignon, Astica Trapiche 23,00 \$

### Europe

Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild 31,00 \$

Saint-Véran, Georges Dubœuf 42,00 \$

### Océanie

Chardonnay, Cliff79 25,00 \$

Chardonnay Sémillon, Hardys Stamp 30,00 \$

Sauvignon blanc, Monkey Bay 38,00 \$

## Vins rouges

### Afrique

Merlot, Kumala 28,00 \$

### Amériques

Cabernet-Sauvignon Estate 35,00 \$

Cabernet-Sauvignon, Woodbridge 36,00 \$

Ménage à trois 42,00 \$

Merlot, Malbec Astica Trapiche 23,00 \$

### Europe

Brouilly, Georges Dubœuf 44,00 \$

Cabernet-Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild 31,00 \$

Pinot noir, Baron Philippe de Rothschild 31,00 \$

Verona, Folonari 35,00 \$

### Océanie

Cabernet/Shiraz, Cliff79 25,00 \$

Shiraz/Cabernet-Sauvignon, Hardys Stamp 30,00 \$

Shiraz/Cabernet-Sauvignon, Settler's Cove 34,00 \$



Menu 2014

## Les bulles

Brutus traditions,  
Charles de Meunier 31,00 \$  
Première Bulle, Sieur D'Arques 38,00 \$  
Laurent-Perrier,  
Brut, champagne 125,00 \$

## Portos

L.B.V., Cruz 49,00 \$  
Tawny, Fonseca 37,00 \$

Les prix sont sujets à changement sans préavis. Service et taxes en sus.