

DÉMARQUEZ-VOUS!

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

Omelettes aux légumes de votre choix

OU

Crêpes garnies de fruits, coulis et sirop d'érable, selon vos goûts

Supplément par station de 4,00 \$ / personne

SUPPLÉMENT APRÈS 11 H : 2,00 \$ / PERS.

Déjeuner BUFFET

DÉJEUNER NUTRITIF POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE!

Jus de fruits

Plateau de fruits tranchés de saison

Bacon, jambon et saucisses

Fèves au lard

Œufs brouillés

Pommes de terre

Viennoiseries et rôties

Beurre et confitures

Café, thé et tisane

TARIF:

ENFANT DE

3 À 12 ANS : MOITIÉ PRIX

MINIMUM DE 30 PERSONNES REQUIS. FRAIS DE LOCATION DE SALLE NON INCLUS. SERVICE ET TAXES EN SUS.



ZOO

Affaires et événements



Les Entre-deux

BUFFET

À LA CARTE (\$ par personne)

Crudités et trempette	1,95 \$
Fromages cheddar du Québec	2,95 \$
Fromages fins du terroir (70 g par personne)	7,95 \$
Diatonu do fruito tranchás	2 25 €

À LA CARTE

(\$ par unité)	
Barre tendre maison	2,50 \$
Biscuit maison	1,00 \$
Panier de croustilles (pour 4 personnes)	3,50 \$
Yogourt format individuel	2,25 \$
Boisson gazeuse, jus	3,25 \$
Eau Dasani	3,05 \$
Eau gazéifiée	3,05 \$
Pichet de jus frais (8 verres)	16,00 \$
Thermos de 10 tasses : café / thé / tisane	15,00 \$

MINIMUM DE 30 PERSONNES REQUIS. FRAIS DE LOCATION DE SALLE NON INCLUS. SERVICE ET TAXES EN SUS.

« MATINAL »

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

6,75 \$

« COLLATION »

Assortiment de biscuits maison Boissons gazeuses et eau gazéifiée Café, thé, tisane et jus

6,75 \$

« SANTÉ »

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

7,75 \$







Sandwichs et compagnie

BUFFET

*SANDWICHS

Bœuf Effiloché de porc Jambon Poulet Saumon

Végé pâté 🚺

SALADES

Bouquet à la grecque (tomates et feta)

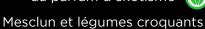


Couscous aux légumes N



Fleurettes de broco chou-fleur, sucrées/salées (M)

Juliennes de carottes et raisins au parfum d'exotisme





Pâtes aux légumes et pesto Romaine croquante, façon César

<u>Légende</u> :



Végan



Végétarien

TARIF ENFANT 3 À 12 ANS : MOITIÉ PRIX

MINIMUM DE 30 PERSONNES REQUIS. FRAIS DE LOCATION DE SALLE NON INCLUS. SERVICE ET TAXES EN SUS.



Affaires et

« FRINGALE »

Sandwichs (choix de 2 items) * Salades (choix de 2 items) **

Crudités et trempette (V)



Paniers de croustilles (V Délices du pâtissier Café, thé et tisane

16,00\$

« GUEULETON »

Sandwichs (choix de 3 items) *

Salades (choix de 3 items) ** Crudités et trempette (M)



Paniers de croustilles (M Délices du pâtissier

18,00 \$

Café, thé et tisane

À LA CARTE - (\$ PAR PERSONNE)

Fromages cheddar du Québec 🕥

2,95\$ 2,00\$

Jus de légumes (V) Plateau de fruits tranchés (w)

2,25\$

Potage du jour (🕥

3,00\$





Repas d'Amérique

BUFFET

Avez-vous pensé à offrir un cocktail de bienvenue?

ACCOMPAGNEMENTS

(1 choix)

Pommes de terre à la grecque



Riz sauvage au quinoa et poivrons rouges rôtis (M)



Légende :



Végan



Végétarien

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON

SALADES - CHOISIR 2 ITEMS

Bouquet à la grecque (tomates et feta)



Carottes et raisins au parfum d'exotisme



Couscous aux légumes (V) Fleurettes de broco chou-fleur, sucrées/salées



Juliennes de betteraves, sauce aux framboises



Mesclun et légumes croquants Pâtes aux légumes et pesto (V)



Romaine croquante, façon César

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 2 ITEMS

Fesse de porc aromatisée à la moutarde de Meaux Filet d'aiglefin, sauce citronnée aux fines herbes Lasagne à la viande ou végétarienne (M) Mijoté de bœuf à la bière et légumes racines Poivrons farcis et quinoa (M) Suprême de volaille, sauce forestière

LES TROUVAILLES DU JARDINIER ET LEUR ACCOMPAGNEMENT *

> **DÉLICES DU PÂTISSIER** CAFÉ, THÉ ET TISANE

TARIF:

ENFANT DE

3 À 12 ANS : MOITIÉ PRIX

MINIMUM DE 30 PERSONNES REQUIS. FRAIS DE LOCATION DE SALLE NON INCLUS. SERVICE ET TAXES EN SUS.



Affaires et événements



Plaisirs gourmands

TABLE D'HÔTE

Avez-vous pensé à offrir un cocktail de bienvenue?

*ACCOMPAGNEMENTS

(1 choix)

Écrasé de pommes de terre à l'ail

Gratin dauphinois M



Riz sauvage au quinoa et

poivrons rouges rôtis (M)

GRANITÉS

(supplément de 4,00 \$ / pers.)

Granité au cidre de glace de notre région (M)

Raffinez votre repas avec l'ajout de fromages fins du terroir M

(70 g par personne) (supplément de 7,95 \$ / pers.)

Sélection de deux plats principaux : (supplément de 3 \$ / pers.)

Légende:



Végan



Végétarien

TARIF ENFANT 3 À 12 ANS : MOITIÉ PRIX

MINIMUM DE 30 PERSONNES REQUIS. FRAIS DE LOCATION DE SALLE NON INCLUS. SERVICE ET TAXES EN SUS.



Affaires et événements

ENTRÉES - CHOISIR 1 ITEM (SUPPLÉMENT DE 6 \$ / PERS.)

Chili et edamames (M)



Feuilleté forestier au porto et sa tombée de poireaux (V) Quartier de romaine, façon César Terrine de gibier et sa confiture de baies sauvages Végé pâté et légumes rôtis (M)

POTAGES - CHOISIR 1 ITEM

Potage crécy Potage du jardin Potage St-Germain

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 1 ITEM

Filet de saumon laqué à l'érable et gingembre	37 \$
Longe de porc, sauce moutarde et bière	29 \$
Macreuse de bœuf, sauce au whisky	35 \$
Poivrons farcis et quinoa 🕥	29 \$
Suprême de volaille, sauce forestière	31 \$

LES TROUVAILLES DU JARDINIER (W) ET LEUR ACCOMPAGNEMENT *



DESSERTS - CHOISIR 1 ITEM

Baladin choco-framboise Gâteau au fromage Gâteau aux carottes Languettes de croustillant au chocolat

CAFÉ, THÉ ET TISANE



Petites bouchées

Avez-vous pensé à offrir un cocktail de bienvenue?

SÉLECTION RÉGULIÈRE

22,00 \$ *

SÉLECTION DE LUXE

28,00 \$ *

FROID

Bouchées de tofu, orange et gingembre (w)



Crostinis de brie et figues poivrées (M) Croûtons de terrine de gibier



Tomates cerises et bocconcini





FROID

Blinis aux crevettes de Matane et ciboulette Effiloché de porc aux oignons caramélisés Gravlax de saumon à la betterave Rouleaux de courgettes, chèvre et poivrons (M)



Végé pâté à la façon du chef 📦

CHAUD

Choux-fleurs frits, sucrés/épicés



Mini pizzas Margherita (M



Quiches jardinières (V)



Rouleaux de printemps aux légumes M



Saucisses de canard et salsa

CHAUD

Brochettes de mignon de porc, sauce Minaki Crabe et brie

Croquettes de morue, sauce fenouil Mini fondue au fromage du Québec 🕥

Saumon à l'asiatique sur feuille de riz



Satays de poulet, sauce crémeuse au concombre

Légende :



Végan



Végétarien

*Difficile de faire un choix ? La sélection du chef est offerte à 20,00\$

MINIMUM DE 30 PERSONNES REQUIS.

FRAIS DE LOCATION DE SALLE NON INCLUS. SERVICE ET TAXES EN SUS.



*Tarifs à la douzaine

(3 douzaines minimum par choix)





Cocktail dinatoire **BOUCHÉES**

Avez-vous pensé à offrir un cocktail de bienvenue?

CRUDITÉS ET TREMPETTE

BAR À NACHOS

COIN PETITS PAINS

Poulet à mexicaine Porc effiloché et fromage suisse Végé pâté 🚺

COIN FROMAGES

Fromages cheddar du Québec



COIN SUCRÉ

Petits délices sucrés

CAFÉ, THÉ ET TISANE

Légende:



Végan



Végétarien

TARIF: 36\$

MINIMUM DE 30 PERSONNES REQUIS. FRAIS DE LOCATION DE SALLE NON INCLUS. SERVICE ET TAXES EN SUS.



Affaires et événements

POUR MAXIMISER VOTRE EXPÉRIENCE DE RÉSEAUTAGE!

BOUCHÉES FROIDES - CHOISIR 3 ITEMS

Bonbons de tofu à l'orange et gingembre Crevettes géantes et guacamole Crostinis de brie et figues poivrées (V)

Croûtons de terrine de gibier et oignons confits Effiloché de porc et oignons caramélisés Gravlax de saumon fumé à la betterave

Mini bruschettas de tomates concassées (V) Mini poivrons farcis à l'humus et ail rôti



Tomates cerises et bocconcini

BOUCHÉES CHAUDES - CHOISIR 3 ITEMS

Ailes de poulet

Boulettes végé, sauce marinara (M)



Calmars frits, sauce aïoli Choux-fleurs frits, sucrés/salés (V)



Duo de mini quiches (V)

Mini pizzas au choix du chef

Rouleaux de printemps aux légumes (V)

