

PAUSE CAFÉ

<i>Café (régulier ou décaféiné)</i>	2,25\$
<i>par gallon</i>	36,00\$
<i>Thé</i>	2,25\$
<i>Lait par verre</i>	2,25\$
<i>Lait par pichet</i>	12,75\$
<i>Jus de fruits par verre (orange, pamplemousse, pomme)</i>	3,25\$
<i>Jus de fruits par pichet (orange, pamplemousse, pomme)</i>	17,00\$
<i>Jus de tomates, légumes ou clamato par pichet</i>	15,75\$
<i>Liqueurs douces variées (300 ml)</i>	2,25\$
<i>Eau minérale (200 ml)</i>	3,25\$
<i>Eau minérale (750 ml)</i>	6,90\$

Un pichet peut servir environ 10 verres / Un gallon peut servir environ 30 tasses

COLLATIONS (service pour 10 personnes)

<i>Panier de fruits frais entiers de saison</i>	32,00\$
<i>Plateau de fruits frais tranchés de saison</i>	42,00\$
<i>Un assortiment de crudités et trempette maison</i>	27,00\$
<i>Panier d'arachides salées, chips et pretzels</i>	20,50\$
<i>Assortiment de biscuits maison (par douzaine)</i>	20,50\$
<i>Assortiment de gâteaux à thé tranchés avec beurre et confiture</i>	19,00\$
<i>Assortiment de pâtisseries françaises (par douzaine)</i>	32,00\$
<i>Fromages canadiens, fruits et biscottes (3 onces par personne)</i>	45,00\$

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

BUFFET DÉJEUNER (MINIMUM 10 PERSONNES)

LE CONTINENTAL

*Choix de jus de fruits assortis:
orange, pomme, pamplemousse*

Variétés de viennoiseries

Beurre et confiture

Café, thé

7,95\$/pers.

L'ANGLAIS

*Choix de jus de fruits assortis:
orange, pomme, pamplemousse*

Variétés de viennoiseries et rôties

Oeufs brouillés

Bacon et saucisses

Pommes de terre sautées

Beurre et confiture

Café, thé

12,95\$/pers.

LE JARDINIER

Sélection de gâteaux à thé tranchés

Biscuits maison

Fruits frais de saison tranchés

Liqueurs douces variées

Café, thé

8,95\$/pers.

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

BUFFET DÉJEUNER (MINIMUM 20 PERSONNES)

“LE PAVILLON”

Assortiment de yaourts
Variétés de viennoiseries et rôties
Assortiment de céréales froides et lait
Variétés de gâteaux à thé tranchés
Choix de jus de fruits assortis: orange, pomme, pamplemousse
Plateau de fruits frais tranchés de saison
Oeufs brouillés
Omelettes garnies (préparées sur place)
Saucisses, bacon et pommes de terre “style maison”
Crêpes au sirop d’érable
Beurre et confiture
Café, thé
17,95\$/pers.

“LES EXTRAS”

*Fromage cheddar en bouchées
pour 10 pers.*
21,00\$

*Croissants servis avec beurre
et confiture*
20,00\$ par douzaine

*Assortiment de muffins
servis avec beurre et confiture*
20,00\$ par douzaine

*Danoises à la cannelle et aux raisins
servies avec beurre et confiture*
20,00\$ par douzaine

Chocolatines servies avec beurre et confiture
20,00\$ par douzaine

Yaourts assortis
2,25\$ chaque

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

BUFFET DÎNER LÉGER

SÉLECTION "A"

*Assortiment de crudités
et trempette maison*

*Salade de pommes de terre
ou pâtes*

*Salade verte et
vinaigrette maison*

*Tranches de cheddar
et biscottes*

*Variétés de sandwiches
de viandes froides
garnis sur pain baguette*

*Assortiment de pâtisseries
françaises ou salade de fruits*

Café, thé

16,95\$/pers.

SÉLECTION "B"

*Assortiment de crudités
et trempette maison*

*Salade de pommes de terre
ou pâtes*

*Salade verte et
vinaigrette maison*

*Tranches de cheddar
et biscottes*

*Plateau de viandes froides
assorties*

Plateau de pâtés assortis

Baguettes françaises et beurre

*Assortiment de pâtisseries
françaises ou salade de fruits*

Café, thé

18,95\$/pers.

SÉLECTION "C"

*Assortiment de crudités
et trempette maison*

*Salade de pommes de terre
ou pâtes*

*Salade verte et
vinaigrette maison*

*Tranches de cheddar
et biscottes*

Quiche Lorraine

Quiches végétariennes

*Assortiment de pâtisseries
françaises ou salade de fruits*

Café, thé

19,95\$/pers.

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

BUFFET DÎNER (MINIMUM 20 PERSONNES)

SÉLECTION "A"

SÉLECTION "B"

Soupe du jour

Assortiment de crudités et trempette maison

Salade de pommes de terre

Salade de pâtes "à l'Italienne"

Salade saisonnière et vinaigrette maison

Tranches de cheddar et biscottes

CHOIX DE REPAS CHAUDS (UNE SÉLECTION):

Poitrine de volaille farcie au brocoli et cheddar

Boeuf braisé Goulash

Tortellini au ricotta, sauce aux champignons et pesto

Filet de truite grenobloise

Légumes frais du marché et pommes de terre

Assortiment de pâtisseries françaises

Café, thé

19,95\$/pers.

21,95\$/pers.

***** Pour tout ajout de notre sélection chaude, un surplus de 6,00\$/personne sera ajouté *****

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

DÎNER À LA CARTE

Tous nos dîners sont servis à l'assiette et comprennent:

*Soupe du jour
ou
Salade saisonnière*



Pâtisserie du jour ou une tarte aux fruits



Pain et beurre



Café, thé



1. *Assortiment de quiches (épinards et gouda, à la provençale, tomates et basilic) . 14,50\$*
2. *Fazzoletti aux légumes dans une sauce crémeuse au porto 17,95\$*
3. *Filet de Tilapia sauté, sauce Dugglérée 19,95\$*
4. *Rotollo Milanaise, sauce rosée 19,95\$*
5. *Poitrine de volaille au beurre amandine 21,95\$*
6. *Poitrine de volaille farcie aux poireaux, sauce au porto 22,95\$*
7. *Côtelette d'agneau grillée et garnie d'oignons frits, sauce au romarin 22,95\$*
8. *Saumon poché avec crevettes de Matane et champignons 22,95\$*
9. *Mignonnettes de boeuf grillées, sauce bordelaise 26,00\$*

***Tous nos repas sont servis avec légumes frais du marché
et un choix de pommes de terre ou riz***

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

SOUPER À LA CARTE

Tous nos soupers sont servis à l'assiette et comprennent:

Soupe du jour



Mélange de jeunes pousses en vinaigrette maison

ou

Salade César Traditionnelle



Pain et beurre



1. *Poitrine de volaille garnie de julienne de poireaux, sauce suprême au vin blanc . . . 22,95\$*
2. *Rôti de porc avec une sauce aigre-douce 22,95\$*
3. *Filet de saumon sur un lit d'épinards dans une sauce au beurre citronné 24,95\$*
4. *Contre-filet d'agneau, sauce au romarin 26,95\$*
5. *Médallions de veau, sauce aux champignons sauvages 26,95\$*
6. *Médallions de boeuf aux deux sauces 28,95\$*
7. *Côte de boeuf rôtie au jus 31,95\$*

Un (1) choix de notre sélection de desserts :

*Mousse au Chocolat Royal, mousse aux framboises et mangues,
mousse aux fruits de passion, mousse au cappuccino,
gâteau au fromage et fruits, gâteau Opéra, gâteau Tiramisu*



Café, thé



*Tous nos repas sont servis avec légumes frais du marché
et un choix de pommes de terre ou riz*

"OPTIONS D'ACCOMPAGNEMENT"

- *Antipasto à l'Italienne 5,75\$*
- *Cocktail de crevettes 15,00\$*
- *Saumon fumé 9,25\$*
- *Ragoût d'escargots et sa crème d'ail 5,25\$*
- *Crêpe aux fruits de mer dans une sauce homardine 5,25\$*

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

HORS D'OEUVRE

STANDARD

Mini Pizzas
Saucisses cocktail
Mini egg rolls
Mini croissants
Mini quiches au zucchini et fromage
Cigares au poulet
Feta "turnover"
Feuilleté aux légumes
18,00\$ par douzaine

DELUXE

Mini croissants au ricotta et pesto
Champignons farcis
Vol-au-vent aux fruits de mer
Boeuf Wellington en porte-feuille
Ailes de poulet épicées
Brochettes de poulet
Cornet aux crabes
Choux farcis au saumon
24,00\$ par douzaine

INTERNATIONAL

Dumpling au poulet
Crevettes Dim Sum
Cigares Marocains au poulet
Samosa aux légumes
Poulet au cari
Falafels végétariens
Feuilles de vignes farcies
Spanakopita (épinards et feta)
22,00\$ par douzaine

SUSHI

Omelette à la Japonaise
Saumon frais
Concombres
Radis marinés
Fruits de mer épicés
26,00\$ par douzaine

SÉLECTION ADDITIONNELLE

- *Pyramide de crevettes géantes (150 pièces) 400,00\$*
- *Présentoir de saumon fumé et ses garnitures (800 gr.) 110,00\$*
- *Plateau de sandwiches cocktail (10 sandwiches) 35,00\$*
- *Plateau de fromages et fruits (pour 10 personnes) 60,00\$*

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*

BUFFET (MINIMUM 50 PERSONNES)

HORS D'OEUVRE

Crudités et trempette maison

Plateau aux oeufs à la crème sûre et vinaigrette aux betteraves

Plateau de tomates et fromage mozzarella dans une vinaigrette italienne

Plateau de terrines et pâtés du chef

Assortiment de marinades

SALADES

*Panaché de salade saisonnière
et vinaigrette maison*

Salade de pommes de terre

Salade de riz et maïs doux

*Salade de tomates, fromage feta
et olives noires*

Salade de penne et crevettes

Salade d'artichauts et aux deux poivrons

Salade de pois chiche piquante

Salade de couscous

VIANDES FROIDES

Miroir de viandes froides (jambon, rôti de boeuf et dinde)

Miroir de deli (viande fumée, mortadelle et salami)

REPAS CHAUDS

1^{er} CHOIX

*Suprême de volaille farcie
aux poireaux, sauce au porto*

*Fazzoletti farci aux légumes,
sauce napolitaine*

26,95\$/pers.

2^{ième} CHOIX

*Veau sauté aux poivrons
« à la stroganoff »*

*Filet de poisson
à la grenobloise*

*Poitrine de volaille aux pois,
sauce au cari*

29,95\$/pers.

3^{ième} CHOIX

Fesse de boeuf rôtie au jus

*Poitrine de volaille, sauce
aux champignons*

Fruits de mer Cardinal

32,95\$/pers.

DESSERTS

Sélection de pâtisseries françaises, tartes, salade de fruits, gâteaux et mousses



Pain et beurre



Café, thé



Taxes et service en sus.

Les prix sont sujets à changement sans préavis

COCKTAIL

SERVICE DE BAR:

	Bar ouvert (à la consommation)	Bar payant (à la consommation)
Sélection maison	4,75\$	6,25\$
Sélection supérieure	5,50\$	7,25\$
Apéritif	3,50\$	4,50\$
Digestif	5,50\$	7,25\$
Cognac, Grand Marnier	6,00\$	8,25\$
Bière canadienne	4,75\$	5,95\$
Bière importée	5,95\$	7,95\$
Boisson gazeuse	2,25\$	2,95\$
Eau minérale	3,25\$	4,25\$
Vin au verre	5,25\$	6,75\$
Vin au litre	27,00\$	35,00\$
	(Taxes et service en sus)	(Taxes et service inclus)

LES COCKTAILS PAR GALLON:

Mimosa (champagne et jus d'orange)	95,00\$
Punch des îles (rhum ou vodka et fruits)	95,00\$
Sangria (vin rouge, rhum, soda et fruits)	85,00\$
Kir maison (cassis et champagne)	85,00\$
Punch aux fruits	55,00\$

Un (1) gallon = 32 services
(Taxes et service en sus)

SERVICE DE BAR PAR BOUTEILLE:

** Sélection maison (40 oz)	95,00\$
** Sélection (40 oz)	110,00\$
** Chivas Regal (40 oz)	145,00\$
** Johnny Walker (black, 40 oz)	145,00\$
** Johnny Walker (red, 40 oz)	125,00\$
Apéritif	45,00\$
Digestif	145,00\$
Cognac, Grand Marnier	145,00\$

** Les prix incluent les boissons gazeuses, le jus d'orange et le jus de tomates.

Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis

BRUNCH

Assortiment de jus de fruits

Variétés de yaourts

Viennoiseries (croissants, muffins, danoises et chocolatines)

Fromages canadiens

Gâteaux à thé tranchés

Oeufs brouillés

Fèves au lard

Bacon et saucisses

Variétés d'omelettes

Quatre (4) salades

Poitrine de volaille, sauce aux champignons

Fazzoletti farci aux épinards et fromage, sauce rosée

Légumes du marché

Pommes de terre maison

Pâtisseries françaises

Variétés de tartes

Salade de fruits frais

Jello et mousses

Café, thé

30,00\$/pers.

*Taxes et service en sus.
Les prix sont sujets à changement sans préavis*