

## **SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE**

### **Canapés pendant le cocktail**

Les traditionnelles crudités et trempette

**Canapés froids** : tartare de saumon fumé sur pumpernickel, roulade d'asperges et prosciutto aux copeaux de parmesan, turban de courgette et bocconcini, cornet de prosciutto et melon, profiterole à la mousse de crevettes.

**3 par personne, 4.00 p.p.      4 par personne, 5.00 p.p.      5 par personne, 5.75 p.p.**

**Canapés chauds** : mini quiche, saucisse cocktail et bacon, brochette de poulet et tzatziki, mini egg roll, mini pizza, crevettes panées, bâtonnets de fromage.

**3 par personne, 4.00 p.p.      4 par personne, 5.00 p.p.      5 par personne, 5.75 p.p.**

**Bouchées en verrine** : potage gazpacho, **et plusieurs autres**

**3 par personne, 5.00 p.p.      4 par personne, 6.00 p.p.      5 par personne, 6.75 p.p.**

## **MENUS TABLE D'HOTE**

### **1er service**

Crème de poireaux, de brocoli ou de légumes

Soupe aux légumes

Potage carotte et gingembre au miel

Potage minestrone

Potage aux pommes et oignon à l'érable

Tomate et bocconcini 1.00

Antipasto à l'italienne 1.50

Pâté de gibier, chutney .... 1.50

Cocktail de crevettes nordiques 2.00

Prosciutto et melon 2.00

Cocktail de crevettes géantes 4.00

Saumon fumé, salade de pomme de terre et haricots verts, 4.00

vinaigrette aux framboises

### **2<sup>e</sup> service**

Salade panachée

Salade du jardin

Salade César avec copeaux de parmesan et tranche de bacon

Salade exotique aux agrumes et fraise, vinaigrette à l'orange 1.50

Salade Belle de nuit, baluchon de fromage Oka, pomme et miel 3.00

Salade d'endive et mesclun, médaillon de chèvre chaud au porto et framboise 2.50

Filo de canard à l'orange sur nid de bébé épinard, vinaigrette aux agrumes 2.50

Cannelloni à la viande au gratin de parmesan 2.00

Tortellini aux légumes farcis au fromage 2.00

Duo de tortellini et cannelloni 3.00

Médaglioni au prosciutto et épinard 2.50

Pannequet aux fruits de mer gratiné 3.00

## **SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE**

### **Service complémentaire**

Granité citron et basilic	2.00
Granité au vin du Beaujolais	2.50
Granité melon cantaloup et baies roses	2.50

### **3<sup>e</sup> service**

Suprême de poulet	27.00\$
Brochette de poulet	28.00\$
Saumon de l'atlantique poêlé, beurre blanc à l'oseille	29.50\$
Suprême de poulet en robe de filo, sauce vin blanc et champignons	28.00\$
Roti de bœuf au jus	27.00\$
Mignon de porc du Québec rôti à la dijonnaise	27.00\$
Carré de porc, sauce aux pommes et à l'érable	33.00\$
Brochette de filet mignon, sauce au poivre	33.00\$
Côte de bœuf rôtie, au jus	33.00\$
Côte de veau grillée, sauce au vin blanc et pleurotes	36.00\$
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre ou aux champignons (6oz)	37.00\$
Filet de bœuf grillé (4 oz.) et crevettes (3) à l'ail	39.00\$

### **Accompagnements**

#### **Légumes :**

Légumes du marché	
Légumes grillés	
Flan de carotte	1.00
Asperges au beurre	1.00
Champignons sautés aux fines herbes	1.00

#### **Féculents :**

Pomme de terre purée	
Pomme de terre duchesse	
Riz pilaf	
Pommes de terre toute garnie	1.00
Pommes de terre à la parisienne persillées	
Pomme de terre au four et crème sure	
Pomme de terre gratin dauphinois	2.00
Duo de riz pilaf et sauvage	.50

## **SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE**

### **4<sup>e</sup> service**

Gâteau Alaska servi dur crème anglaise et coulis de fraises

Profiteroles au chocolat

Profiteroles au sucre à la crème

Crème renversée au caramel

Tiramisu

Délice choco-érable

Gâteau au chocolat

Gâteau avalanche au chocolat ou à l'érable

Gâteau Reine Élisabeth

Gâteau mousse à l'érable 1.00

Gâteau chocó-framboise 1.50

Framboisier au chocolat blanc 1.50

Baladin aux fruits des bois 3.00

Baladin fondant au chocolat 2.00

Baladin pomme poire et caramel 2.00

\*Sur les tarifs du repas : taxes et service en sus.

\*Extra de 2.00\$ par personne pour service de 2 menus pour l'assiette principale plus taxes et service.

Frais divers :

- Location de salle si moins de 75 personnes : 250.00\$ plus taxes
- Si mariage sur le site : 300.00\$ plus taxes pour montage extérieur : chaises blanches pour les invites, chaises blanche en osier pour les mariés, micro sans fil, amplificateur, tapis rouge, table pour le révérend, table pour la signature.
- Accessoires inclus avec la location de la salle : puits d'amour pour les cartes, couteau et spatule pour la coupe du gâteau, serviettes de table en tissus assorties à votre décoration

**Forfait tout inclus : repas 4 services, cocktail (une demi-heure à volonté) et deux bouteilles de vin par table de 8 personnes : tarif : 69.50\$ taxes et service inclus.**

Voir autre suggestion

## **SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE**

### Menu pré établi

#### **Menu 1** Buffet chaud et froid

Potage crécy

#### Bar à salade :

Crudités et trempette, bruschetta, salade césar, salade thaïlandaise, fromage cheddar, mousse de crevettes, mini-pizza, salade de chou, condiments

#### Plats chauds (3)

Suprême de volaille, sauce vin blanc et champignons

Rôti de bœuf au jus, sauce au poivre

Pennine sauce rosée

Accompagnements :

Pomme de terre duchesse

Jardinière de Légumes

#### Dessert

Gâteau avalanche à l'érable avec coulis et crème anglaise

Thé – Café

Repas buffet : **38.50\$ (taxes et service inclus)**

*\*Extra de 3.00\$ par pp pour changement de dessert.*

#### **Menu 2** Brunch

*Jus d'orange, pomme, lait*

*Rôties, muffins, chocolatines, croissants*

*Confiture /beurre*

*Œufs brouillés*

*Patates sautées*

*Bacon*

*Pain doré et crêpes (crème anglaise et sirop d'érable)*

*Saucisse à déjeuner*

*Petites saucisses dans le sirop d'érable*

*Fèves au lard*

*Fromage cheddar*

*Plateau de fruits*

*Thé – café*

Cout : adulte :17.95\$ et enfant moins de 10 ans : 8.50\$ (taxes et service en sus)

## **SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE**

### ***Menu 3*** ***Buffet froid***

Crème de légumes  
Crudités et trempette  
Bruschetta et condiments  
Sandwiches œufs, jambon, poulet (6 pointes par personne)  
Salade de pâtes- salade thaïlandaise – salade de choux -salade césar  
Œufs farcis - Fromage cheddar et fruits  
Gâteau avalanche au chocolat  
Thé – café – tisane

Cout par personne : 19.95\$ (taxes et service en sus)

### **Menu 4 : 4 services**

Chaudrée de maïs  
Salade césar, copeaux de parmesan et bacon  
Poulet au jerk, sauce relevée  
Pomme de terre gauffrée  
Légumes grillés  
Dessert : Charlotte aux framboises et aux canneberges  
Thé-café-tisane

Cout par personne : 31,00\$ taxes et service en sus

### **Menu 5 : 4 services**

Soupe à l'oignon  
Salade orientale  
Filet de porc farci (prosciutto) aux fines herbes, sauce au porto  
Pomme de terre monte Carlo  
Légumes de saison  
Dessert : Charlotte aux framboises et aux canneberges  
Thé-café-tisane

Cout par personne : 34.00\$ taxes et service en sus

## **SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE**

### **Menu 6 : 5 services**

Soupe aux tomates

Feuilleté aux champignons

Granité de melon aux baies roses

Trio de brochettes (poulet, filet mignon et crevettes); riz pilaf, légumes grillés

Dessert : Profiterole au sucre à la crème

Thé-café-tisane

Cout par personne : 36.00\$ taxes et service en sus

### **Menu 7 : 4 services**

Menu thaï –

Potage carotte, orange et gingembre

Rouleaux printaniers, sauce à l'arachide

Poulet général Thao

Sauté de légumes en accompagnements et riz

Dessert : Gâteau mousse duo de chocolat

Thé-café-tisane

Cout par personne : 34,00\$ taxes et services en sus

### **Menu 8 : 4 services**

Potage thaï

Poulet général tao, Chow main et riz parfumé

Mignon de porc du Québec à l'érable,

Pomme de terre mousseline

Légumes du jardin

De l'Italie : tartuffons

Cout par personne : 34.00\$ taxes et services en sus