

Menu banquet 2011

Soupe du moment

Salade jardinière

Suprême de volaille gratiné au fromage Monterey Jack, sauce chipotle

Servi avec pommes de terre du jour et légumes frais

36\$

Saumon de l'Atlantique en papillote, mayonnaise aux cornichons et citron

Servi avec riz jasmin parfumé aux agrumes

36\$

Boeuf Bourguignon Certified Angus Beef[®] Servi avec riz jasmin à la coriandre fraîche

Petits légumes de saison

36\$

Longe de porc laqué aux agrumes

Servi avec pommes de terre du jour et légumes frais

36\$

Pâtes farcies aux légumes, sauce rosée maison

30\$

Dessert du chef

Taxes et pourboire non inclus

RUMEUR

Buffets Froids

Choix 1

- Plateau de sandwichs (6 pointes / personne)
 - Crudités et trempette
 - 1 Salade au choix
 - Desserts au choix du Chef
- 12 \$ /pers. (Minimum 15 pers.)**

Choix 2

- Pannini au jambon et fromage cheddar (1 chaque)
 - Plateau de sandwichs (4 pointes / personne)
 - Crudités et trempette
 - 1 Salade au choix
 - Desserts au choix du Chef
- 16 \$ /pers. (Minimum 15 pers.)**

Choix 3

- Pannini au jambon et fromage cheddar (1 chaque)
 - Plateau de sandwichs (4 pointes / personne)
 - Baguette au thon, fromage et pousses de pois mange-tout (1 bag. /4 personnes)
 - Crudités et trempette
 - 1 Salade au choix
 - Desserts au choix du Chef
- 18 \$ /pers. (Minimum 15 pers.)**

Choix de salades :

- Salade de pâtes César
- Salade de céleri-rave à la dijonnaise
- Salade de carottes et raisins secs au balsamique
- Salade de légumineuses
- Salade jardinière

Les prix ci haut mentionnés sont par personne et sujets à toutes
Taxes applicables, ainsi que des frais de services 15%
Prix sujet à changement sans préavis
Servi dans nos salles de réunion seulement

RUMEUR

Buffets Déjeuners

Le Continental

Croissants
Muffins
Jus orange / Café / Thé
Beurre / confitures

7 \$ / pers.
Minimum de 10 personnes

Le déjeuner santé

Croissants / rôties / muffins
Fromage cottage / yogourt
Salade de fruits / beurre / confitures
Thé / café / Jus orange

11 \$ / pers.
Minimum de 10 personnes

Le traditionnel

Œufs brouillés / bacons / jambons / saucisses
Patates / rôties
Beurre / confitures
Thé / café

12 \$ / pers.
Minimum de 30 personnes

Le Brunch

Œufs brouillés / bacons / jambons / saucisses
Patates / rôties / Crêpes / Fromage cottage / yogourt
Croissants / muffins
Salade de fruits
Beurre / confitures
Thé / café
Gâteaux assortis

17 \$ / pers.
Minimum de 30 personnes

Les prix ci haut mentionnés sont par personne et sujets à toutes
Taxes applicables, ainsi que des frais de services 15%
Prix sujet à changement sans préavis
Servi dans nos salles de réunion seulement

RUMEUR

Suppléments

Plateau de fromage cheddar	3 \$/pers.
Plateau de viandes froides	3 \$/pers.
Potage du moment	3 \$/pers.
Plateau de saumon fumé	6 \$/pers.
Plateau de fruits frais + Yogourt	4 \$/pers.
Croissants, muffins, chocolatines	2 \$/unité
Eau bouteille	2 \$/chq.
Boisson gazeuse	2 \$/chq.
Eau Perrier	3 \$/chq.
Pichet de jus	16 \$
Café (Silex)	17 \$

Desserts

Plateau de desserts assortis	3 \$/pers.
Gâteau chocolat	5 \$/pers.
Gâteau fromage	5 \$/pers.
Tartes au sucre	5 \$/pers.
Sorbet	5 \$/pers.

Les prix ci haut mentionnés sont par personne et sujets à toutes
Taxes applicables, ainsi que des frais de services 15%
Prix sujet à changement sans préavis
Servi dans nos salles de réunion seulement