



CENTRE NATIONAL DES ARTS
NATIONAL ARTS CENTRE

PETIT-DÉJEUNER

Petit-déjeuner à la française

Jus d'orange

Panier du boulanger : danoises, muffins et croissants (deux par personne)

Gelée de fruits et beurre

~~~~

*Café, café décaféiné, thé et tisanes*

*9,95 \$ par personne*

*Macédoine de fruits – 1,50 \$ de plus par personne*

### **Buffet matinal**

*Jus d'orange*

*Panier du boulanger : danoises, muffins et croissants (deux par personne)*

*Gelée de fruits et beurre*

~~~~

Oeufs brouillés

Deux des trois choix suivants : bacon, saucisses, jambon

Pommes de terre rissolées

~~~~

*Café, café décaféiné, thé et tisanes*

*13,75 \$ par personne*

*Macédoine de fruits – 1,50 \$ de plus par personne*

### **Petit-déjeuner santé**

*Sélection de jus : orange, canneberge, pamplemousse et pomme*

*Céréales et lait*

*Macédoine de fruits*

*Yogourt faible en gras servi avec muesli grillé au miel et fruits séchés*

*Pain aux bananes et aux noix*

~~~~

Café, café décaféiné, thé et tisanes

9,95 \$ par personne

Pourboire (15 p. 100) et taxes en sus
Prix présentés sous réserve de modifications (octobre 2003)

BRUNCH

Déjeuner-buffet

(minimum de 50 convives)

Sélection de jus de fruits

*Panier du boulanger : danoises, muffins et croissants (deux par personne)
Gelée de fruits et beurre*

Pommes de terre rissolées

Macédoine de fruits

Fromage cottage fermier et gelée de fruits (pêche, poire et cerise)

~~~~

*Salade de légumes de saison, vinaigrette légère à l'huile d'olive  
Tomate, concombre et basilic frais*

*Salade de lentilles, de chèvre et de coriandre fraîche garnie d'oignons rouges  
Salade de pâtes farfel aux poivrons verts et rouges*

~~~~

*Saumon fumé, câpres et oignon rouge
servis avec pain pumpernickel, baguets et fromage à la crème*

~~~~

### **Deux plats chauds parmi les suivants :**

*Poulet à la méditerranéenne servi avec un assortiment de légumes grillés  
ou*

*Quiche aux champignons et au cheddar  
ou*

*Lasagne à la viande ou végétarienne  
ou*

*Côtelette de porc grillée aux pommes et au gorgonzola*

~~~~

Sélection de pâtisseries et de flans aux fruits de saison

Assiette de fromages canadiens, de craquelins et de raisins

Café, café décaféiné, thé et tisanes

34.75 \$ par personne

PAUSE

Boissons

<i>Café, café décaféiné, thé, tisanes</i>	2,50 \$ par personne
<i>Jus embouteillé (300 ml)</i>	3,00 \$ la bouteille
<i>Boisson gazeuse (ordinaire, diète)</i>	2,75 \$ le verre
<i>Eau gazéifiée (Perrier)</i>	3,00 \$ le verre
<i>Eau de source</i>	2,50 \$ la bouteille
<i>Lait 2 p. 100 ou au chocolat</i>	2,25 \$ l'unité
<i>V8 (jus de légumes)</i>	3,00 \$ la bouteille
<i>Jus de tomate</i>	2,75 \$ la bouteille
<i>Chocolat Chaud</i>	2,50 \$ l'unité

Collations

<i>Muffin (bleuets, son, avoine, canneberges)</i>	2,50 \$ l'unité
<i>Danoise</i>	3,00 \$ l'unité
<i>Croissant</i>	2,50 \$ l'unité
<i>Petits pains à la cannelle</i>	2,50 \$ l'unité
<i>Biscotti aux amandes</i>	2,00 \$ l'unité
<i>Pains assortis (banane, citron, carotte)</i>	2,50 \$ l'unité
<i>Sélection de biscuits</i>	15,00 \$ la douzaine
<i>Variété de biscuits 'de luxe'</i>	20,00 \$ la douzaine
<i>Assortiment de fruits tranchés</i>	3,50 \$ par personne
<i>Panier de fruits de saison (pour 10 personnes)</i>	20,00 \$ par panier
<i>Baguel et fromage à la crème</i>	3,00 \$ l'unité
<i>Sélection de tablettes granola</i>	2,00 \$ l'unité
<i>Sélection de yogourts</i>	2,50 \$ l'unité
<i>Sélection de carrés-pâtisseries</i>	2,00 \$ l'unité
<i>Croustilles de maïs colorées, salsa et guacamole</i>	20 \$ le bol – 10 portions
<i>Croustilles et trempette maison</i>	30 \$ le panier – 10 portions
<i>Crudités et trempette aux fines herbes</i>	
<i>Petite assiette 70 \$ (20 portions)</i>	
<i>Assiette moyenne 150 \$ (50 portions)</i>	
<i>Assiette de fruits de saison, sauce au chocolat ou à l'orange et aux amandes</i>	
<i>Petite assiette 80 \$ (20 portions)</i>	
<i>Assiette moyenne 200 \$ (50 portions)</i>	
<i>Grande assiette 400 \$ (100 portions)</i>	

DÉJEUNER

Comprend une salade ou une soupe, un plat de résistance et un dessert.
Le prix de chaque repas à trois services est indiqué à côté des plats de résistance.
Les repas sont servis avec pommes de terre rôties et légumes de saison.

LE CHOIX DU MAESTRO

Salade de légumes de saison et sa vinaigrette légère à l'huile d'olive
ou

*Salade de feta canadien, d'olives Kalamata, de poivrons verts, d'oignons,
de tomates et de concombre en vinaigrette à l'origan et à l'huile d'olive*

ou

Soupe du jour composée d'ingrédients de saison frais du Canada

ou

Pottage de cresson et de pommes vertes

Crêpe-tulipe garnie de champignons sauvages et d'épinards en pouding aux oeufs 28\$

ou

Plumes en sauce tomate aux saucisses calabraises légèrement fumée 30 \$

ou

Poitrine de poulet rôtie, sauce à l'estragon 31 \$

ou

Crevettes sautées sur lit de riz blanc et sauvage, sauce au safran 32 \$

Mousse à la mandarine dans sa tartelette au chocolat

ou

Gâteau gianduja au chocolat et aux noisettes

Café, café décaféiné, thé et tisanes

DÉJEUNER

Comprend une salade ou une soupe, un plat de résistance et un dessert.
Le prix de chaque repas à trois services est indiqué à côté des plats de résistance.
Les repas sont servis avec pommes de terre rôties et légumes de saison.

MENU CHEF-D'OEUVRE

Salade César

ou

Laitue Boston et crevettes de Matane, vinaigrette à la crème et à l'aneth (ajoutez 2 \$)

ou

Potage Parmentier

ou

Soupe aux poivrons rouges rôtis (ou autre soupe de saison composée d'ingrédients frais de la région, p. ex., citrouille en automne ou asperges au printemps)

** * **

*Suprême de saumon d'élevage du Nouveau-Brunswick,
sauce au vin blanc et à l'aneth 30 \$*

ou

Galantine de chapon, sauce au porto 30,50 \$

ou

Grillade de filet mignon de boeuf de l'Alberta, beurre aux fines herbes 32,50 \$

ou

Côtelettes d'agneau, sauce moutarde Dijon 33,50 \$

** * **

*Terrine de chocolats blanc et noir et son coulis de baies rouges
de la Colombie-Britannique*

ou

Gâteau au screech de Terre-Neuve accompagné de baies et de crème fraîches

Café, café décaféiné, thé et tisanes

BUFFET DE RÉUNION

Créez votre propre assiette :

Salade verte de saison, vinaigrette à l'échalote
Salade aux tranches de tomate, aux oignons des Bermudes et au basilic frais
Salade de pommes de terre à l'allemande

~~~~

Viandes froides :  
(rôti de boeuf, jambon de la Forêt noire, dinde fumée et tranches de cheddar)  
Salade aux oeufs  
Salade de thon  
Laitue, cornichons kasher, condiments, pain de seigle et petits pains frais

Sélection de pâtisseries  
ou  
Macédoine de fruits

Café, café décaféiné, thé et tisanes

24,95 \$ par personne

## **BUFFET OPÉRA**

*Salade de légumes de saison, vinaigrette légère à l'huile d'olive*  
*ou*  
*Soupe du jour composée d'ingrédients de saison frais du Canada*

### **Choisissez trois canapés parmi les suivants :**

*Rôti de boeuf de l'Alberta avec moutarde et cornichon*  
*Salade de crevettes et aneth frais*  
*Saumon du Pacifique fumé garni d'oignons rouges et de câpres*  
*Dinde rôtie glacée au sirop d'érable du Québec*  
*Fromage à la crème et cresson*  
*Poivrons rouges rôtis et pousses*  
*concombre tranché mariné dans du cidre doux, havarti et ciboulette,*  
*jambon glacé à l'érable avec moutarde de Dijon et fromage suisse*  
*Poulet à la cajun servi avec mayonnaise à l'avocat*

*Sélection de pâtisseries françaises et de tartes aux fruits frais*  
*ou*  
*Macédoine de fruits macérés dans du miel et du jus de citron vert*

*Café, café décaféiné, thé et tisanes*  
*26,95 \$ par personne*

Pourboire (15 p. 100) et taxes en sus  
Prix présentés sous réserve de modifications (octobre 2003)

## **BUFFET ÉMERVEILLEMENT**

*Soupe du jour composée d'ingrédients de saison frais du Canada*  
*Salade de légumes, vinaigrette légère à l'huile d'olive*  
*Tomates et concombres, vinaigrette au basilic et à la ciboulette*  
*Salade de chou*

~~~

Choisissez deux plats principaux parmi les suivants :

Manicottis aux quatre fromages en sauce tomate garnis de parmesan
Tortellonis aux épinards farcis de poulet, sauce Alfredo
Poitrine de poulet cuite au four avec sauce au beurre des Indes orientales
Rôti de longe de porc dans sa sauce au porto
Boeuf Stroganoff
Ragoût d'agneau tendre à la thaïlandaise
Sole farcie de crevettes et d'ail et sa sauce rosée au poivre

~~~

*Légumes frais du marché, riz pilaf et pommes de terre rôties*

~~~

Fruits de saison frais
Gâteau truffe doublement chocolaté

Café, café décaféiné, thé et tisanes
32,50 \$ par personne

BUFFET PARFUMS D'ITALIE

Soupe stracciatella
Salade César
Pain à l'ail

Antipasto : légumes marinés, artichauts, olives Kalamata, poivrons rouges rôtis
Bocconcini et salade au basilic et à l'huile d'olive

~~~

*Coquilles aux quatre fromages cuites au four*  
*Raviolis au poulet, sauce aux fines herbes*  
*Rotinis tricolores, sauce tomate et basilic*

~~~

Tiramisu
Salade de fruits frais

Café, café décaféiné, thé et tisanes
31 \$ par personne

DÎNER

Comprend une salade ou une soupe, un plat de résistance et un dessert.
Le prix de chaque repas à trois services est indiqué à côté des plats de résistance.

Les repas sont servis avec pommes de terre rôties et légumes de saison.

MENU ENCHANTEMENT

Salade de légumes de saison, vinaigrette légère à l'huile d'olive

ou

*Salade de feta canadien, d'olives Kalamata, de poivrons verts, d'oignons, de tomates
et de concombre en vinaigrette à l'huile d'olive et à l'origan*

ou

Soupe du jour composée d'ingrédients de saison frais du Canada

ou

Bisque de tomates et basilic frais

Poitrine de poulet rôtie, sauce à l'estragon 34 \$

ou

Poitrine de poulet garnie d'un ragoût de champignons sauvages et de culture 35 \$

or

Saumon atlantique d'élevage rôti, sauce au beurre à l'indienne 35 \$

ou

*Filet de porc poêlé et déglacé au fond de veau, à la crème et au vin blanc,
servi avec chanterelles de l'île de Vancouver 34 \$*

Mousse à la mandarine dans sa tartelette au chocolat

ou

Gâteau gianduja au chocolat et aux noisettes

ou

*Sorbet aux framboises de la Colombie-Britannique
dans sa délicate coquille en forme de tulipe*

ou

Tartes aux fruits de saison frais servies avec crème Chantilly

~ ~ ~

Café, café décaféiné, thé et tisanes

Comprend une salade ou une soupe, un plat de résistance et un dessert.
Le prix de chaque repas à trois services est indiqué à côté des plats de résistance.

Les repas sont servis avec pommes de terre rôties et légumes de saison.

MENU PASSION

*Salade de tomates de serre de la région et de chèvre frais du Québec,
vinaigrette au basilic et à l'échalote (ajoutez 2 \$)*

ou

Salade d'endives et de cresson, vinaigrette balsamique à la tomate

ou

Salade César

ou

*Soupe à l'oignon avec cidre de pommes de Rougemont et allumettes au fromage
(ajoutez 2 \$)*

ou

Potage aux armillaires de miel à la crème fraîche

ou

Consommé de canard du lac Brome et quenelles aux truffes

** * **

*Poulet de Cornouailles farci de riz sauvage des Prairies
et glacé aux canneberges sauvages du Nord de l'Alberta 35 \$*

ou

Côte de boeuf des Prairies au jus 39 \$

ou

Saumon du Pacifique, sauce marbrée aux poivrons rouges et au safran 38 \$

ou

Poulet rôti accompagné de chèvre et de poivrons rouges rôtis 35 \$

** * **

*Terrine de chocolats blanc et noir et son coulis de baies rouges
de la Colombie-Britannique*

ou

Gâteau au screech de Terre-Neuve accompagné de baies et de crème fraîches

ou

Mousse au fruit de la passion et aux noisettes dans sa tartelette au chocolat

Café, café décaféiné, thé et tisanes

Comprend une salade ou une soupe, un plat de résistance et un dessert.
Le prix de chaque repas à trois services est indiqué à côté des plats de résistance.
Les repas sont servis avec pommes de terre rôties et légumes de saison.

MENU DÉLICES CULINAIRES

*Potage de cresson, de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard
et de homard de la Nouvelle-Écosse (ajoutez 2 \$)*

ou

Bisque Du Barry et ses croûtons au beurre et à la marjolaine

ou

Consommé de boeuf garni de légumes-racines en julienne

ou

*Rosette de saumon du Pacifique fumé et sa vinaigrette à la tomate et à l'échalote
rehaussée d'un filet de crème wasabi (ajoutez 4 \$)*

ou

*Chèvre en croûte aux fines herbes,
aubergine rôtie et confit aux poivrons rouges (ajoutez 3 \$)*

ou

Galantine de poulet fermier et sa sauce aux groseilles à grappes (ajoutez 3 \$)

ou

Salade de laitue grasse aux tomates et au concombre, vinaigrette au basilic et à la ciboulette

** * **

Crevettes et pétoncles en sauce au safran servis avec riz blanc et sauvage 40 \$

Filet de boeuf de l'Alberta rôti, sauce madère 42 \$

*Longe d'agneau de grain de la côte ouest rôti,
glace moutarde et miel aux fines herbes 45 \$*

*Tortellinis au ricotta et à l'asiago, poivrons rouges rôtis, épinards, ail et parmesan
dans une sauce fumée aux tomates 28 \$*

*Fines escalopes de veau et leur réduction au xérès sec
accompagnées de champignons sauvages et de couche du Canada 42 \$*

** * **

Gâteau truffé doublement chocolaté

ou

Tarte au citron acidulée arrosée de caramel

ou

Gâteau au fromage garni de compote de fraises

Café, café décaféiné, thé et tisanes

*Comprend une soupe, une entrée, un sorbet, un plat de résistance et un dessert.
Le prix de chaque repas à cinq services est inscrit à la suite des plats de résistance.*

Les repas sont servis avec pommes de terre rôties et légumes de saison.

DÎNER GALA

Soupe

Bisque de homard

ou

Velouté d'épinards et ses croûtons à la muscade

ou

Soupe aigre-épicée à la thaïlandaise agrémentée de crevettes de l'Atlantique Nord

Entrée

*Beignets de crabe de la côte ouest et leur coulis de poivrons rouges
accompagnés de poireaux croustillants (chaud)*

ou

Galettes de risotto au riz sauvage et ragoût aux champignons et aux fines herbes (chaud)

ou

*Quenelles de grand brochet sur leur lit d'épinards, sauce au pinot blanc du Niagara
(chaud)*

ou

Terrine de gibier du Canada et sa relish aux trois fruits (froid)

ou

Saumon fumé du Canada, crème de raifort, et ses garnitures traditionnelles (froid)

ou

*Fromage fior di latte frais de l'Ontario et tomates réduites au four sur
un lit de légumes de saison servis avec huile d'olive vierge extra, échalotes et poivre noir
(froid)*

Sorbet à la mangue et aux canneberges sauvages du Nord de l'Alberta

Suite à la page suivante...

...suite

Plat de résistance

Filet mignon, sauce aux deux poivres 54 \$

ou

Magret de canard du lac Brome rôti, sauce aux cerises acides 52 \$

ou

Noisette d'agneau du printemps et son chutney aux pommes et aux poires 53 \$

ou

*Duo terre et mer : grillade de filet de boeuf garnie de beurre aux fines herbes
et crevettes blanches géantes sautées au wok 59 \$*

ou

*Noisette de caribou sautée dans sa réduction
accompagnée de canneberges sauvages du Nord de l'Alberta caramélisées 63 \$*

* * *

Dessert

Poires pochées au merlot du Canada servies avec mascarpone

ou

Bombe au chocolat avec sauce au rhum Screech vanillée

ou

Soufflé froid au Grand Marnier et biscuit au gingembre

ou

*Baies et fruits frais macérés dans du jus de citron vert et du miel avec sabayon au
riesling gratiné*

Café, café décaféiné, thé et tisanes

RÉCEPTION

FORFAIT-RÉCEPTION OVATION

(minimum de 50 convives)

Chaud

Tartelettes aux tomates, au basilic et au chèvre du Québec

Coussinets de homard à l'ail rôti

Brochettes de poulet glacées au chili doix

Froid

Crevettes à la cajun sur tranches de concombre

Pains pita garnis de légumes marinés

Bâtonnets de pain enroulés dans du prosciutto

(environ six canapés chauds et froids par personne)

Crudités et trempette aux fines herbes

Mini-sandwichs :

nos populaires mini-sandwichs sur pain brun et blanc et leur sélection de garnitures :

jambon, oeufs, thon et poulet (trois morceaux par personne)

Prix : 21,50 \$ par personne

FORFAIT-RÉCEPTION LES QUATRE SAISONS

(minimum de 50 convives)

Chaud

Beignets aux fruits de mer et aux légumes, trempette au tamarin

Boulettes de risotto frites et enrobées de parmesan

Brochettes de filet de boeuf mariné aux fines herbes

Pétoncles marinés au yogourt, au citron et aux épices, enroulés dans de la pancetta et cuits au four

Froid

Mousse de truite fumée en pâte phyllo croustillante et caviar doré du lac Érié

Feuilles d'endives garnies de mini-salade à la thaïlandaise

Canard glacé à l'orange sur pain aux olives frais du jour

Chèvre en croûte aux fines herbes arrosé d'huile d'olive vierge extra sur ficelle croustillante

(environ six canapés chauds et froids par personne)

Assiette de fromages du Canada : cheddar, oka, brie, edam, emmental

Sélection de pâtés : de campagne, au poivre, au cognac (deux onces par personne)

Saumon atlantique d'élevage fumé servi avec câpres, oignons rouges émincés et pain de seigle

Contre-filet de boeuf de l'Alberta rôti et moutarde servis sur petit pain*

*avec service de chef en option (25 \$ l'heure, minimum de 4 heures)

Prix : 30 \$ par personne

Pourboire (15 p. 100) et taxes en sus

Prix présentés sous réserve de modifications (octobre 2003)

BUFFETS

BUFFET TRÉSORS DE CANADA

(minimum de 50 convives)

Crevettes à la mayonnaise
Feta, huile d'olive et poivre noir
Salade de pommes de terre nouvelles au cari
Salade de haricots verts, vinaigrette au sésame
Salade de tomates, vinaigrette au basilic
Salade de concombre, vinaigrette à l'aneth et à la crème sure
Assiette de viandes froides (pastrami, salami de Gênes, dinde rôtie, jambon fumé)
Saumon fumé et ses garnitures traditionnelles
Pâté maison et cornichons
Sélection de chutneys, de raifort et de moutardes

Plats chauds*

Bouquetière de légumes frais
Riz basmati et pommes de terre rôties

Desserts :

Assiette de fromages accompagnés de craquelins et de raisins
Macédoine de fruits à l'eau-de-vie
Sélection de gâteaux et de flans

Café, café décaféiné et thé

49,95 \$ par personne

***Veuillez choisir trois plats parmi les suivants :**

Côte de boeuf au jus
Lanières de veau de grain cuites au four, sauce aux tomates séchées au soleil
Médallions de saumon et pétoncles, sauce au safran
Lasagne aux épinards et au ricotta
Jarret d'agneau à la Ponderosa et son jus à la menthe et aux fines herbes
Pâtes au choix du chef garnies de légumes de saison grillés, dans une sauce marinara
Poitrine de poulet cuite au four avec basilic et citron
Longe de porc rôtie sur un lit de pommes braisées au calvados

BUFFETS

BUFFET SYMPHONIE GUSTATIVE

Idéal pour les cocktails
(minimum de 50 convives)

Chaud

Filet de saumon frais et épinards au gratin
Emincé de veau marsala
Bouquetière de légumes frais
Riz basmati et pommes de terre rôties



Froid

Salade de concombre et de tomates
Salade de pommes de terre à la ciboulette
Salade de chou crémeuse
Verdures de saison
Salade de haricots à l'huile d'olive, à l'ail et au jus de citron

Saumon fumé et ses garnitures traditionnelles
Jambon et dinde fumés genre charcuterie et leurs garnitures

Assiette de fromages canadiens et de raisins frais
Macédoine de fruits frais
Sélection de gâteaux

Pain et condiments

Café, café décaféiné et thé

40,95 \$ par personne

RÉCEPTION

CANAPÉS FROIDS

Coeurs d'artichaut farcis de tomates séchées au soleil et de fromage à la crème
Tomates réduites au four épicées et huile d'olive vierge extra sur triangles de pain à l'oignon
Tomates cerises farcies de mousse de foie de canard au cognac
Pâté de campagne du Québec sur pain de seigle
Fraises et camembert sur baguette
Rondelles aux haricots noirs et au fromage
Barquettes au bleu et aux pacanes
Tartelettes crémeuses aux amandes et aux abricots
Samoussas végétariennes avec sauce au yogourt et à la menthe

Prix : 24 \$ la douzaine

Tartare de saumon mariné sur toast croustillant
Mousse de truite fumée en pâte phyllo croustillante et caviar doré du lac Érié
Chèvre en croûte aux fines herbes arrosé d'huile d'olive vierge extra sur ficelles croustillantes
Tartelettes aux crevettes de Matane, sauce à l'aneth
Carpaccio de boeuf, parmesan et huile d'olive vierge extra
Saumon fumé sur pain pumpernickel
Artichauts farcis de mousseline de crabe
Crevettes à la cajun sur rondelles de concombre
Bâtonnets de pain enroulés dans du prosciutto
Canard glacé à l'orange sur pain aux olives frais du four
Crêpes farcies d'omble chevalier fumé et de fromage à la crème
Melon et prosciutto
Chèvre frais sur morceaux de poire Bartlett
Coeurs d'artichaut farcis de tomates séchées au soleil et de fromage à la crème

Prix : 29 \$ la douzaine

REMARQUE

*Minimum de cinq douzaines par choix
Les prix indiqués s'appliquent au buffet*

Nota : sushis à la japonaise offerts pour 39 \$ la douzaine

RÉCEPTION

CANAPÉS CHAUDS

Rouleaux de printemps végétariens à la vietnamienne, sauce aux prunes
Petites saucisses épicées maison et moutarde au miel
Boulettes de viande fraîches glacées à la sauce tériyaki
Tartelettes à la ratatouille et au bleu au gratin
Friands à la saucisse
Tourtières miniatures au boeuf
Sélection de quiches miniatures

Prix : 24 \$ la douzaine

Croquettes de fruits de mer et de légumes, trempette au tamarin
Filets de poulet au sésame, trempette à la mangue et à la noix de coco
Coussinets de homard à l'ail rôti
Bouchées d'omble chevalier au gratin
Pétoncles marinés au yogourt, au citron et aux épices enroulés dans le bacon et cuits au four
Boulettes de risotto frites et enrobées de parmesan
Petits beignets de crabe de la côte ouest
Spanakopitas miniatures
Brochettes de filet de boeuf mariné aux fines herbes
Brochettes de poulet tandoori
Brochettes de crevettes miniatures, glace au sésame et au chili
Chaussons au boeuf à la jamaïcaine
Empanadas végétariennes
Mini-kebabs d'agneau, trempette au yogourt et à la menthe
Tartelettes à l'artichaut et aux olives Kalamata

29 \$ la douzaine

REMARQUE

*Minimum de cinq douzaines par choix
Les prix indiqués s'appliquent au buffet*

RÉCEPTION

Autres suggestions

**Assiette de fromages canadiens, de
craquelins et de raisins frais
(3 oz par personne)**

Petite assiette 150 \$ (20 portions)
Assiette moyenne 375 \$ (50 portions)
Grande assiette 750 \$ (100 portions)

**Sélection de pâtés (2 oz par personne)
avec pain de seigle Rideau Rye
et cornichons à la française**

Petite assiette 120 \$ (20 portions)
Assiette moyenne 200 \$ (50 portions)
Grande assiette 500 \$ (100 portions)

Crudités et trempette aux fines herbes

Petite assiette 70 \$ (20 portions)
Assiette moyenne 150 \$ (50 portions)

Assiette de viandes froides :
rôti de boeuf, jambon de la Forêt noire,
dinde fumée et salami servis avec
condiments et panier de pain
Petite assiette 140 \$ (20 portions)
Assiette moyenne 350 \$ (50 portions)
Grande assiette 600 \$ (100 portions)

Assiette d'antipasto :

légumes marinés, coeurs d'artichaut,
olives variées et poivrons rouges
10 portions – 45 \$

Hummus maison et croustilles de pita

20 portions – 75 \$

**Crevettes décortiquées servies sur
glace pilée et sauce pour fruits de mer**

38 \$ la douzaine

**Huîtres fraîches du Canada
et leurs garnitures traditionnelles***

Prix du marché

**Accompagnement de saumon fumé
de Norvège**

Servi avec fromage à la crème, pain
pumpernickel et garnitures
traditionnelles
30 portions – 175 \$

*des frais de service de 25 \$ l'heure
(minimum de quatre heures) s'ajouteront
aux mets ci-dessous

**Croustilles de maïs colorées,
salsa et guacamole**
20 \$ le bol – 10 portions

Croustilles et trempette maison
30 \$ le panier – 10 portions

Mini-sandwichs : nos populaires
mini-sandwichs sur pain brun et blanc
et leur sélection de garnitures :
jambon, oeufs, thon et poulet,
accompagnés de marinades et d'olives
(minimum de cinq douzaines)
14,50 \$ la douzaine

Petits canapés sur baguette fraîche :
Poivron rouge rôti et chèvre
Dinde rôtie
Crevettes de Matane
Contre-filet de boeuf de l'Alberta rôti
Saumon du Pacifique fumé
Assiette de 20 morceaux : 80 \$
Assiette de 75 morceaux : 300 \$

Panier de bretzels salés
30 \$ le panier – 10 portions

Panier de noix mélangées
30 \$ le panier – 10 portions

**Assiette de fruits de saison, sauce au
chocolat ou à l'orange et aux amandes**
Petite assiette 80 \$ (20 portions)
Assiette moyenne 200 \$ (50 portions)
Grande assiette 400 \$ (100 portions)

Petits fours
(minimum de cinq douzaines)
48 \$ la douzaine

Truffes au chocolat
(minimum de cinq douzaines)
44 \$ la douzaine

Fraises au chocolat
(en saison – minimum de cinq
douzaines)
28 \$ la douzaine

Sélection de pâtisseries françaises
(minimum de cinq douzaines)
44 \$ la douzaine

Sélection de pâtisseries et de flans
(minimum de cinq douzaines)
44 \$ la douzaine

*Gâteau assortis disponibles pour réceptions
de type cocktail et buffets de fin de soirée*

Mets flambés

Crevettes tigrées géantes, sauce au Pernod*
(minimum de cinq douzaines) 40 \$ la douzaine

**Médallions de filet de boeuf de l'Alberta (2 oz) flambés
à la sauce poivrade à l'armagnac et panier de petits pains croûtés***
(minimum de cinq douzaines) 90 \$ la douzaine

* Des frais de service de 25 \$ l'heure (minimum de quatre heures) s'ajouteront aux mets ci-dessus

Viandes découpées

Rôti de contre-filet de boeuf, petits pains croûtés, moutarde et raifort*
50 portions – 350 \$

Jarret d'agneau de l'Alberta frais à la Ponderosa*
en croûte à la moutarde de Dijon et aux fines herbes avec petits pains aux olives
30 portions – 180 \$

* Des frais de service de 25 \$ l'heure (minimum de quatre heures) s'ajouteront aux mets ci-dessus

Remarque du chef principal :

Nous serons heureux de vous fournir un devis pour les mets haut de gamme comme le caviar et le foie gras, mais un avis préalable de deux semaines est nécessaire afin de nous permettre de les commander.

MENU À LA CARTE – DÉJEUNER ET DÎNER

Soupes

| | |
|--|---------|
| Soupe du jour composée de légumes de saison frais | 7,25 \$ |
| Potage Parmentier | 7,25 \$ |
| Potage aux armillaires de miel à la crème fraîche | 7,25 \$ |
| Bisque de tomates et basilic frais | 7,25 \$ |
| Potage de cresson et de pommes vertes | 7,25 \$ |
| Soupe à la citrouille et à la cannelle (en saison) | 7,25 \$ |
| Bisque de homard | 7,75 \$ |
| Consommé de canard du lac Brome et quenelles aux truffes | 7,75 \$ |
| Gaspacho | 7,25 \$ |
| Consommé au porto garni de légumes en julienne | 7,25 \$ |
| Soupe aux poivrons rouges rôtis (en saison) | 7,25 \$ |
| Soupe à l'oignon avec cidre de pommes de Rougemont
et allumettes au fromage | 7,25 \$ |
| Velouté d'épinards et ses croûtons à la muscade | 7,25 \$ |
| Potage de cresson, de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard
et de homard de la Nouvelle-Écosse | 7,25 \$ |
| Bisque Du Barry et ses croûtons au beurre et à la marjolaine | 7,25 \$ |
| Soupe aigre-épicée à la thaïlandaise
agrémentée de crevettes de l'Atlantique Nord | 7,25 \$ |
| Consommé de boeuf garni de légumes-racines en julienne | 7,25 \$ |

Entrées froides et salades

| | |
|---|----------|
| Salade César | 8,50 \$ |
| Salade de légumes de saison, vinaigrette légère à l'huile d'olive | 8,25 \$ |
| Salade de laitue grasse aux tomates et au concombre,
vinaigrette au basilic et à la ciboulette | 8,25 \$ |
| Laitue frisée et crevettes de Matane, vinaigrette à la crème et à l'aneth | 10 \$ |
| Salade de feta canadien, d'olives Kalamata, de poivrons verts,
d'oignons, de tomates et de concombre
en vinaigrette à l'origan et à l'huile d'olive | 8,50 \$ |
| Salade de tomates de serre de la région et de chèvre frais du Québec,
vinaigrette au basilic et à l'échalote | 10 \$ |
| Salade d'endives et de cresson, vinaigrette balsamique à la tomate | 8,25 \$ |
| Fromage fior di latte frais de l'Ontario et tomates réduites au four
sur un lit de légumes de saison servis avec huile d'olive
vierge extra, échalotes et poivre noir | 9,25 \$ |
| Chèvre en croûte aux fines herbes, aubergine rôtie
et confit aux poivrons rouges | 9,75 \$ |
| Galantine de poulet fermier et sa sauce aux groseilles à grappes | 9,75 \$ |
| Roulade de saumon fumé et fromage à la crème aux fines herbes | 11 \$ |
| Saumon fumé du Canada et crème de raifort | 10 \$ |
| Rosette de saumon du Pacifique fumé et sa vinaigrette à la tomate
et à l'échalote rehaussée d'un filet de crème wasabi | 10,25 \$ |
| Saumon mariné à l'aneth et aux échalotes et rémoulade à l'aneth | 9,50 \$ |

| | |
|--|----------|
| Terrine de gibier du Canada, relish aux trois fruits | 10,25 \$ |
| Crevettes géantes en coupe | 10,00 \$ |
| Prosciutto Daniele et melon | 9,25 \$ |

Entrées chaudes

| | |
|--|---------|
| Terrine de saumon et de homard, sauce à l'oseille | 9,25 \$ |
| Feuilleté aux fruits de mer, coulis de poivrons rouges au safran | 8,50 \$ |
| Caille grillée, sauce aux raisins verts et au champagne | 8,25 \$ |
| Beignets de crabe de la côte ouest et leur coulis de poivrons rouges
accompagnés de poireaux croustillants | 8,25 \$ |
| Vol-au-vent au poulet de grain en sauce à la crème et au vin blanc
accompagné d'une julienne de légumes colorés | 7,75 \$ |
| Quenelles de grand brochet sur leur lit d'épinards,
sauce au pinot blanc du Niagara | 8,25 \$ |
| Galettes de risotto au riz sauvage et ragoût aux champignons et aux fines herbes | 7,25 \$ |

Plats de résistance

Volaille et gibier :

| | |
|---|-------|
| Poitrine de poulet rôtie, sauce à l'estragon | 28 \$ |
| Poitrine de poulet fraîche et sa farce, au choix : | 29 \$ |
| • champignons et fines herbes | |
| • cordon bleu (jambon et fromage suisse) | |
| Poulet de Cornouailles désossé farci de riz sauvage,
sauce aux canneberges et à l'orange | 29 \$ |
| Canard du lac Brome rôti, sauce aux cerises acides | 30 \$ |
| Galantine de poulet fermier, sauce au vinaigre de xérès et au miel | 30 \$ |
| Noisette de caribou sautée dans sa réduction
accompagnée de canneberges sauvages du Nord de l'Alberta caramélisées | 37 \$ |
| Longe de daim rôtie et airelles de Terre-Neuve | 39 \$ |

Veau

| | |
|---|-------|
| Médallions de veau en grillade et chair de crabe au gratin | 32 \$ |
| Fines escalopes de veau et leur réduction au xérès sec
accompagnées de champignons sauvages et de couche du Canada | 31 \$ |
| Veau cordon bleu frais au jambon, au fromage suisse et au beurre au citron | 31 \$ |
| Médallions de veau poêlés, sauce aux tomates séchées au soleil | 32 \$ |
| Longe de veau rôtie au citron et pleurotes en huître, sauce au Noilly Prat | 32 \$ |

Agneau

| | |
|--|-------|
| Noisette d'agneau du printemps et son chutney aux pommes et aux poires | 34 \$ |
| Longe d'agneau de grain de la côte ouest rôtie,
glace moutarde et miel aux fines herbes | 34 \$ |

Poisson et fruits de mer

| | |
|---|----------------|
| Filet de saumon du Canada sans arêtes, au choix : | 28 \$ |
| • étuvé, sauce au beurre blanc | |
| • grillé, sauce à l'aneth | |
| • en grillade avec aïoli (ail et poivrons rouges) | |
| • au four avec glace tériyaki au gingembre | |
| Saumon du Pacifique, sauce marbrée au poivron rouge et au safran | 30 \$ |
| Grillade d'espadon, relish aux tomates, à l'oignon et au concombre | 31 \$ |
| Grillade de grosses crevettes blanches de l'Amérique du Nord,
sauce au fenouil et à l'orange | 31 \$ |
| Plats de homard (après consultation) | Prix du marché |
| Pétoncles poêlés, sauce légère au safran | 33 \$ |
| Crevettes et pétoncles en sauce au safran accompagnés de riz blanc et sauvage | 35 \$ |

Boeuf

| | |
|--|-------|
| Côte de boeuf des Prairies au jus | 30 \$ |
| Rôti de surlonge, coupe New York, sauce bordelaise | 31 \$ |
| Filet mignon, sauce aux deux poivres | 33 \$ |
| Filet de boeuf de l'Alberta rôti, sauce Madère | 32 \$ |
| Duo de filet mignon en grillade, beurre aux fines herbes,
et de médaillon de veau sauté, sauce forestière | 32 \$ |
| Duo de filet de boeuf en grillade, beurre aux fines herbes
et d'un des choix suivants : | 38 \$ |
| • crevettes blanches géantes sautées au wok | |
| • demi-homard canadien frais, beurre à la ciboulette | |
| • tranche de foie gras de la vallée de l'Hudson poêlé | |

Pâtes et mets végétariens

| | |
|--|-------|
| Quiche aux champignons et au cheddar | 20 \$ |
| Crêpe-tulipe garnie de champignons sauvages et d'épinards | 20 \$ |
| Lasagne aux épinards et à la ricotta | 22 \$ |
| Manicottis aux quatre fromages en sauce tomate garnis de parmesan | 22 \$ |
| Tortellinis aux épinards, sauce Alfredo | 24 \$ |
| Brochettes de tofu cuites sur le gril et servies sur un lit de riz au jasmin | 24 \$ |
| Galettes de pois chiches et de haricots rouges et blancs | 25 \$ |

Prix au déjeuner : réduire les prix indiqués de 3 \$.

Desserts

| | |
|---|---------|
| Crème caramel à l'érable | 7,25 \$ |
| Tarte aux fruits de saison frais servie avec crème Chantilly | 7,25 \$ |
| Mousse au fruit de la passion et aux noisettes dans sa tartelette au chocolat | 7,25 \$ |
| Mousse à la mandarine dans sa tartelette au chocolat | 7,25 \$ |
| Tarte chaude aux poires et aux amandes | 7,25 \$ |
| Omelette norvégienne, sauce à la framboise | 7,25 \$ |
| Sorbet aux framboises de la Colombie-Britannique dans sa coquille
en forme de tulipe | 7,25 \$ |
| Terrine de chocolats blanc et noir et son coulis de baies rouges
de la Colombie-Britannique | 7,25 \$ |
| Strudel aux pommes et aux cerises acides et crème anglaise vanillée au rhum | 7,25 \$ |
| Parfait à l'espresso et à la chartreuse, sauce à la cannelle | 7,25 \$ |
| Gâteau au screech de Terre-Neuve accompagné de baies et de crème fraîches | 7,25 \$ |
| Tiramisu à l'amaretto (gâteau au fromage au café aromatisé à l'amaretto) | 7,25 \$ |
| Gâteau truffé doublement chocolaté | 7,25 \$ |
| Torte étagée au moka | 7,25 \$ |
| Tarte au citron acidulée arrosée de caramel | 7,25 \$ |
| Gâteau au fromage garni de compote de fraises | 7,25 \$ |
| Poires pochées au merlot du Canada et servies avec mascarpone | 7,25 \$ |
| Bombe au chocolat avec sauce au rhum Screech vanillée | 7,25 \$ |
| Soufflé froid au Grand Marnier et biscuit au gingembre | 7,25 \$ |
| Baies et fruits frais macérés dans du jus de citron vert et
du miel avec sabayon au riesling gratiné | 7,25 \$ |

CARTE DES VINS ET DES ALCOOLS

Vins blancs

Canadiens

| | |
|---|-------|
| Chardonnay Kittling Ridge V.Q.A., Ontario | 33 \$ |
| Chardonnay Henry of Pelham V.Q.A., Ontario <i>Style : léger</i> | 42 \$ |
| Chardonnay Château des Charmes V.Q.A., Ontario <i>Style : corsé</i> | 40 \$ |
| Pinot grigio Inniskillin V.Q.A., Ontario <i>Style : léger</i> | 41 \$ |
| Chardonnay Mission Hill Family Estate 1999 V.Q.A. <i>Style : semi-corsé</i> | 38 \$ |
| Chardonnay Cave Spring V.Q.A., Ontario | 40 \$ |

Étrangers

| | |
|---|-------|
| Chardonnay/sauvignon Hardy Crest, Australie | 42 \$ |
| Fumé blanc Fetzer, Californie <i>Style : semi-corsé</i> | 40 \$ |
| Mouton Cadet blanc Baron P. de Rothschild, Bordeaux, France <i>Style : semi-corsé</i> | 36 \$ |
| Bourgogne aligoté Jaffelin, Bourgogne, France <i>Style : léger</i> | 41 \$ |
| Chablis Domaine des Malandes, Bourgogne, France <i>Style : semi-corsé</i> | 50 \$ |
| Chardonnay Black Opal, S.-E. de l'Australie <i>Style : corsé</i> | 46 \$ |
| Chardonnay Mondavi Coastal, Californie <i>Style : semi-corsé</i> | 49 \$ |
| Chardonnay Latour, France <i>Style : semi-corsé</i> | 42 \$ |
| Pinot gris Collavini, Vénétie, Italie <i>Style : semi-corsé</i> | 40 \$ |

Vins rouges

Canadiens

| | |
|--|-------|
| Cabernet sauvignon Kittling Ridge V.Q.A., Ontario | 33 \$ |
| Pinot noir Inniskillin V.Q.A., Ontario <i>Style : léger</i> | 40 \$ |
| Merlot Konzelmann V.Q.A., Ontario | 40 \$ |
| Pinot noir Château des Charmes V.Q.A., Ontario <i>Style : semi-corsé</i> | 42 \$ |
| Cabernet franc Cilento V.Q.A., Ontario <i>Style : semi-corsé</i> | 38 \$ |
| Cabernet/merlot Pelee Island V.Q.A., Ontario <i>Style : semi-corsé</i> | 40 \$ |
| Cabernet/merlot Mission Hill Family Estate, Colombie-Britannique | 42 \$ |

Étrangers

| | |
|---|-------|
| Cabernet/syrah/merlot Hardy Crest, Australie | 42 \$ |
| Mouton Cadet rouge Baron P. de Rothschild, Bordeaux, France <i>Style : semi-corsé</i> | 36 \$ |
| Côtes de Beaune-Villages Drouhin, Bordeaux, France <i>Style : léger</i> | 52 \$ |
| Cabernet/merlot Black Opal, S.-E. de l'Australie <i>Style : corsé</i> | 44 \$ |
| Syrah/mataro Banrock Station, S.-E. de l'Australie SE <i>Style : semi-corsé</i> | 40 \$ |
| Zinfandel Fetzer, Californie <i>Style : corsé</i> | 40 \$ |
| Beaujolais Pisse-Dru Noémie Vernaux, Bourgogne, France <i>Style : léger</i> | 40 \$ |
| Château Timberlay, Bourgogne, France <i>Style : léger</i> | 42 \$ |
| Beaujolais Pisse-Dru, France, | 40 \$ |
| Cabernet sauvignon Wente Estate, Californie | 42 \$ |

VINS ET ALCOOLS

Bar parrainé (taxes et pourboire en sus)

| | |
|--|---------|
| <i>Spiritueux de prestige seulement (1 oz)</i> | 4,75 \$ |
| <i>- supplément pour les mélanges</i> | |
| <i>Apéritifs (2,5 oz) : Dubonnet, Cinzano, Noilly Prat</i> | 5,50 \$ |
| <i>Bière (canadienne) (12 oz)</i> | 5,25 \$ |
| <i>Bière (importée) (12 oz)</i> | 6,50 \$ |
| <i>Liqueurs (1 oz) : Tia Maria, Bailey's, Crème de menthe,
Grand Marnier, Courvoisier</i> | 7,00 \$ |
| <i>Vin (le verre) (5 oz)</i> | 7,00 \$ |
| <i>Panachés : VEX Hard Mandarin Orange, Seagrams Wildberry,
Mike's Hard Lemonade, Smirnoff Ice</i> | 7,50 \$ |
| <i>Boisson gazeuse</i> | 2,75 \$ |
| <i>Jus de fruits</i> | 3,00 \$ |
| <i>Perrier</i> | 3,00 \$ |

Bar payant (taxes incluses)

des frais de service de 80 \$ seront facturés si les recettes sont inférieures à 350 \$

Champagnes

| | |
|---|--------|
| Brut Pol Roger extra cuvée de réserve | 75 \$ |
| Brut impérial Moët & Chandon, France (375 ml) | 48 \$ |
| Dom Pérignon, France | 250 \$ |

Mousseux

| | |
|---|-------|
| Chardonnay pétillant Banrock Station, Australie | 38 \$ |
| Riesling brut Cilento V.Q.A., Ontario | 34 \$ |
| Henkell Trocken, Allemagne | 32 \$ |

Bar à martinis (minimum de 50 convives)

6,75 \$ le verre

- Martini dry classique
- Cosmopolitan
- Blue Sapphire
- Martini à la menthe
- Black Cosmopolitan
- Midnight Martini

Frais de service de 15 \$ l'heure (minimum de quatre heures) par bar à martinis

Punchs

| | |
|---|--------|
| Punch aux fruits non alcoolisé, 40 portions
(4,5 litres) | 100 \$ |
| Punch aux fruits alcoolisé, 40 portions
(4,5 litres, dont 30 onces de vodka) | 120 \$ |
| Punch pétillant, 40 portions | 140 \$ |