



Menu 2019

Pour réserver une date, un dépôt de 300\$ est exigé (la balance devant être payée le jour de la réception ou avant).

La TVH et les frais de service sont en sus.

Le nombre exact d'invités doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'événement.

Les prix peuvent varier selon la région.

Brunch et petit-déjeuner

Commencez la journée du bon pied avec un petit-déjeuner continental ou un déjeuner-buffet.

Les repas de la catégorie **Brunch et petit-déjeuner** sont servis dans de la vaisselle jetable. Les prix sont par personne. La TVH et les frais de service sont en sus.

Petit-déjeuner continental

Simple et rapide. Le choix indiqué pour accueillir vos invités avant une réunion matinale.

Variété de muffins
Croissants au beurre
Plateau de fruits frais
Yogourt
Café, jus et eau

20 à 49 personnes	8,95 \$
50 personnes et plus	7,95 \$

Déjeuner - Brunch

Bacon, jambon et saucisses
Œufs brouillés
Pommes de terre rissolées
Fèves au lard de La Binerie Plantagenet
Rôties et beurre
Confitures et marmelade
Café, thé et jus

50-79 personnes	14,95 \$
80 personnes et plus	13,95 \$

*Un frais de 2\$/personne s'ajoute pour de la vaisselle en porcelaine

AJOUTS au brunch
(prix par personne)

Bagels avec fromage à la crème	1,00\$
Muffins	1,00\$
Crêpes et Sirop d'érable pur	1.25\$
Fèves à déjeuner	1.00\$
Plateau fruits	1.50\$
Plateaux tomate et concombres	1.00\$
Croissants	1.00\$
Yogourt	1,00\$
Plateau de pâtisseries maison	1.50\$
Tourtière	1.50\$
Pâté à la dinde ou poulet	2.00\$
Lasagne	2.00\$
Boulettes (3 par personne)	2.00\$
Quiche Lorraine ou épinard et fromage fort	2.00\$
Cretons et petits pains	2.00\$
Œufs farcis	2.00\$
Marinades	1.00\$

Encourager les entreprises et producteurs d'ici avec notre brunch 100% local.

Brunch 100% local

Fèves à déjeuner
de La Binerie Plantagenet

Saucisses sans gluten
Jambon mignon
Bacon
Creton
de L'Original Packing

Quiche Lorraine
avec jambon de l'Original Packing, œuf de la Ferme Laviolette fait par La Binerie

Pommes de terre rissolées
de Patate Delorme

Plateau de fromages
de fromagerie St-Albert

Pain doré
Avec sirop d'érable de la Cabane des Gars et pain de la Boulangerie Lanthier

Café de Café Joyeux

Jus de pomme de la Ferme l'artisan

Vaisselle jetable
(2\$/personne d'extra pour de la vaisselle en porcelaine)

50-79 personnes 17,95 \$

80 personnes et plus 16,95 \$

Menu

Buffets pour toutes occasions

Les buffets sont servis dans du jetable. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer selon la distance.
Les prix sont par personne. La TVH et les frais de service sont en sus.

	20 - 199 personnes	200 + personnes
Buffet No 1 Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette Olives et cornichons Salade de chou Gâteau Thé et café Vaisselle jetable	9,00 \$	8,45 \$
Buffet No 2 Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette Olives et cornichons Salade de chou Fromage doux St-Albert Gâteau Thé et café Vaisselle jetable	10,00 \$	9,45 \$
Buffet No 3 Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette Olives et cornichons Salades : chou, macaroni Fromage doux St-Albert Assortiment de gâteaux et de pâtisseries maison Thé et café Vaisselle jetable	10,40 \$	10,00 \$
Buffet No 4 Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette Olives et cornichons Salades : chou, macaroni, patates Fromage doux St-Albert Assortiment de gâteaux et de pâtisseries Thé et café Vaisselle jetable	10,90 \$	10,40 \$

Buffet de luxe

Sandwichs assortis sur croissants et pain kaiser et wraps : œufs, jambon fromage et salade de poulet

Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette
Olives et cornichons

Salades : brocoli, pommes de terre rouges, fusilli
Fromage St-Albert doux

Assortiment de gâteaux et de pâtisseries maison
Thé et café

20 à 199 personnes	15,95 \$
200 personnes +	15,50 \$

Ajouts à votre buffet froid

Remplacer votre salade par l'une des salades suivantes :

Salade d'orzo

Salade de légumineuse

Salade de fusilli

Salade aux légumes

Salade de brocoli

Salade verte

Salade César

Ajouts de plateaux

Fruit frais

Fromage fins

Viande froide

Œuf farci

Craquelins

Extra par personne

0.25\$

0.25\$

0.25\$

0.50\$

0.75\$

1.00\$

1.50\$

2,00\$

3,00\$

3,00\$

2,00\$

0,50\$

Buffet chaud

Plats de résistance - 3 choix parmi les suivants :

Pâté à la dinde
Poulet à la King
Boulettes sucrées
Ragoût de boulettes
Lasagne
Jambon toupie glacée
Fèves au lard
Rôti de bœuf en tranche

Accompagnements

Pommes de terre en purée ou riz
Macédoine de légumes

Mets froids

Salade de chou
Salade de macaroni
Salade de pommes de terre

Fromage St-Albert doux
Bâtonnets de carotte et de céleri, trempette
Olives et cornichons
Pain, beurre

Dessert - un choix parmi les suivants :

Gâteau blanc et gâteau au chocolat
Assortiment de pâtisseries maison

Thé et café
Vaisselle jetable

50 à 75 personnes	22,50 \$
76 personnes et plus	21,50 \$

Vaisselle en porcelaine pour repas principal, vaisselle jetable pour dessert, café et thé =
1\$/personnes d'extra

Vaisselle en porcelaine complète = 3\$/personne d'extra

Menu
Mets chauds à la carte

Mets chauds	Par ½ pan (pour 15 à 20 personnes en accompagnement d'un repas)
Bœuf bourguignon	45,00 \$
Boulettes sucrées (3/pers.)	42,00 \$
Chili (chaudière de 10 lb)	45,00 \$
Fèves au lard	25,00 \$
Jambon chaud	35,00 \$
Lasagne	33,50 \$
Macaroni à la viande	22,50 \$
Pâté à la dinde	38,50 \$
Pâté au poulet	41,00 \$
Pommes de terre en purée	20,00 \$
Poulet à la King	42,00 \$
Ragoût de boulettes (3/pers.)	42,00 \$
Riz pilaf	20,00 \$
Tourtière (pour 6 personnes en accompagnement)	8,50 \$
Légumes chauds	25,00 \$

Vins et fromages corporatifs

Indémoudable! Les vins et fromages sont élégants et simples à servir. Autres choix de fromages disponibles sur demande. Les prix sont par personne. Vin non inclus. Servi sur vaisselle de porcelaine.

Fromages St-Albert doux et mi-fort
Fromages fins (Havarti, Emmental, Brie, Gouda, Camembert)
Cruautés et trempette
Pâtés : rillettes de canard et campagne
Craquelins
Baguette de pain
Centre de fruits frais
Café

24 à 49 personnes	17,95 \$
50 à 99 personnes	16,95 \$
100 personnes et plus	15,95 \$

Buffet - Repas traditionnel de Noël

20,95\$ la personne + service (80 personnes et plus)

21,95\$ la personne + service (50 à 79 personnes)

Repas principal sur vaisselle de porcelaine
Salade et dessert sur vaisselle jetable

Entrée:

Salade du chef
Vinaigrette maison

Plat de résistance :

Dinde rôtie tranchée
Canneberges
Ragoût de boulettes fermières
Tourtière d'antan
Ketchup
Pommes de terre bouillies ou en purée
Méli-mélo de légumes
Marinades
Pain et beurre

Thé et café

Dessert :

Tarte au sucre classique et pâtisseries maison

BBQ

Hot-dog
Hamburger
Salade de chou
Salade de macaroni

Condiments:

Relish, ketchup, moutarde, tomate, salade, mayonnaise

Vaisselle jetable

50 à 99 personnes 10,50\$
100 personnes et plus 9,50\$

*une moyenne d'un hot-dog et un hamburger sont calculés par personne
*repas cuit sur place au BBQ

Porc effiloché sur pain hamburger ou pain ciabatta

Fèves au lard
Salade de chou
Fromage en grains de la Fromagerie St-Albert
Vaisselle jetable

50 à 99 personnes 9,95\$
100 personnes et plus 8,95\$

Ajout

Blé d'Inde	2,00\$
Frite maison	2,50\$
Saucisse italienne	3,00\$
Filet de poulet grillé	5,00\$

Dessert

Gâteau à la vanille ou chocolat (25 personnes)	35,00\$
Gâteau à la vanille ou chocolat (60 personnes)	60,00\$
Gâteau aux carottes (25 personnes)	40,00\$
Gâteau aux carottes (60 personnes)	65,00\$
Pâtisserie maison et tarte au sucre <i>(carré aux dattes, brownies, gâteau aux carottes, petit cupcake aux chocolats, profiterole citron/chocolat, reine Elizabeth)</i>	2.25\$/personne

Cocktail dinatoire

Pour recevoir de façon élégante! Composez votre menu en choisissant vos canapés, auxquels vous pouvez ajouter des plateaux de fruits, de légumes et de fromages.
Servi sur vaisselle jetable. Les prix des canapés sont par personne. La TVH est en sus. Pour le service, ajouter 85 \$ par serveur (maximum 3 heures).

Minimum 50 personnes

Choix de 4 différentes sortes de canapés parmi les suivants :
Une moyenne de 3 canapés par invité est calculée

8,00\$/personne

Canapés froids

Canard fumé et confiture d'abricots
Wrap aux poivrons grillés et fromage à la crème aux légumes
Saumon fumé et câpres
Crevettes de Matane sur mousse aux fruits de mer
Cornet de charcuterie fine et olive
Duo prosciutto et melon
Œufs farcis (entiers)
Concombre farci

Canapés chauds

Saumon à l'érable sur baguette
Mini boulettes de jambon, porc et boeuf
Mini brochettes de poulet
Tranche de bœuf mariné au thym et romarin
Mini ballottine de volaille à l'estragon
Feuilleté de julienne de légumes thaï
Bruschetta du chef sur mini baguette

Plateau de sandwiches

	1 pain sandwich 7 à 9 portions
Œuf	22,00 \$
Jambon	22,00 \$
Lard	22,00 \$
Poulet	23,00 \$

Plateau de sandwiches Deluxe gastronomiques

Sandwichs assortis sur croissants, pain Kaiser et wrap : œufs, jambon fromage et salade de poulet	
Petit (10 morceaux)	28,00\$
Moyen (20 morceaux)	54,00\$
Large (30 morceaux)	80,00\$

Plateau de fruits, légumes et fromages

	Petit	Moyen	Grand
	10 à 15	25 à 30	40 à 50
	portions	portions	portions
Fruits	30,50 \$	48,50 \$	69,00 \$
Légumes et trempette	22,95 \$	37,00 \$	53,95 \$
Fromage St-Albert	30,50 \$ (2 lb)	47,50 \$ (3 lb)	62,00 \$ (5 lb)
Fromages fins	49,00 \$	76,00 \$	116,00 \$
Viande froide (3 tranches par personne)	36,00\$	81,00\$	135,00\$
Pâté et baguette	42,00\$	75,00\$	112,50\$
Fromage St-Albert et craquelin	40,00\$	64,00\$	80,00\$

Salade (minimum de 18 personnes)

Salade de chou	1,00\$/pers
Salade de macaroni	1,00\$/pers
Salade de patate	1,00\$/pers
Salade d'orzo	1,20\$/pers
Salade de légumineuse	1,20\$/pers
Salade de fusilli	1,20\$/pers
Salade aux légumes	1,40\$/pers
Salade de brocoli	1,40\$/pers
Salade verte	3,50\$/pers
Salade César	5,00\$/pers

Menu
Mariage, gala
et grandes occasions

Le grand jour mérite un repas digne de l'occasion. Offrez à vos invités un repas mémorable!

Tous les repas de la catégorie **Mariage, galas et grandes occasions** sont servis dans de la vaisselle en porcelaine. Le thé et le café sont compris. Les prix sont par personne. La TVH et les frais de service sont en sus.

Entrées froides

Salade du jardin – laitue, légumes frais et vinaigrette	0,00 \$
Salade César — laitue romaine, mozzarella, croutons et miettes de bacon	2,50 \$
Terrine de canard et baguette	3,00 \$
Salade mesclun avec vinaigrette aux framboises et confit de canard	4,00 \$
Canard fumé avec sa confiture	4,50 \$

Entrées chaudes

Soupe au choix : consommé au porto, bœuf et orge, légumes	3,00 \$
Velouté au choix : courge musquée et gingembre, poireau, crème de légumes	3,50 \$

Plat principal

	80 - 119	120
	personnes	personnes+
Poulet		
Quart de poulet au BBQ ou au citron et gingembre	20,95 \$	19,95 \$
Poitrine de poulet en filet avec sauce miel et ail	22,95 \$	21,95 \$
Suprême de poulet à la forestière – champignons grillés et sauce crémeuse aux champignons	23,95 \$	22,95 \$
Suprême de poulet glacé à l'érable avec réduction balsamique	24,95 \$	23,95 \$
Brochette de poulet sur riz pilaf Cubes de poitrine de poulet, poivrons et oignons, le tout mariné et grillé servit avec sauce au miel et ail	24,95 \$	23,95 \$
Poulet Cordon Bleu Poitrine farcie au jambon et fromage et cuite lentement au four	24,95 \$	23,95 \$
Suprême de poulet farci aux tomates séchées et artichaut	24,95 \$	23,95 \$
Suprême de poulet florentin Poitrine désossée farcie aux épinards et fromage suisse, servis avec sauce hollandaise	24,95 \$	23,95 \$

Plat principal (suite)**80 - 119
personnes****120
personnes +**

Bœuf		
Rôti d'entrecôte au jus (250-300 g)	31,50 \$	30,95 \$
Chateaubriand au four Filet de bœuf de catégorie Canada AAA, servi avec sauce bordelaise ou forestière	34,95 \$	33,95 \$
Porc		
Filet de porc et sa réduction d'érable et balsamique	25,95 \$	24,95 \$
Filet de porc farci Choix de farces : Tomates séchées & artichauts Cerises de terre & basilic Champignon & épinard Bacon & fromage	26,95 \$	25,95 \$
Canard		
Confit de canard de la Ferme Mariposa et sauce aux bleuets	27,95 \$	26,95 \$
Veau		
Blanquette de veau Cubes de veau braisés avec champignons et sauce crémeuse	27,95 \$	26,95 \$
Saumon		
Pavé de saumon aux épices de Montréal avec sauce hollandaise	25,95 \$	24,95 \$

Légumes d'accompagnement et féculents

Carottes aux beurres	0,00 \$
Méli-mélo de légumes racines	0,00 \$
Bouquetière de légumes (brocoli, carotte ou autre, selon la saison)	1,50 \$
Asperges aux beurres citronnés	2,00 \$
Autres choix de légumes disponibles sur demande	
Riz pilaf	0,00\$
Riz sauvage	0,00\$
Pommes de terre en purée	0,00\$
Pommes de terre au four et crème sure	1,00\$
Pommes de terre grillées au romarin	1,00\$
Pommes de terre dauphinoises	2,00\$
Pains de gamme, beurre	0,00\$

Desserts

Gâteau aux carottes et son glaçage au fromage	0,00 \$
Gâteau Forêt-Noire	0,00 \$
Chou à la crème et sa sauce caramel	0,00 \$
Shortcake aux fraises fraîches (de juin à août)	1,00 \$
Croustillant aux pommes et sa sauce caramel dans un ramequin	2,00 \$
Gâteau opéra	2,00 \$
Baladin aux trois chocolats et son coulis de baies rouges	3,00 \$
Le trio : mousse au chocolat, crème brûlée et profiterole au citron avec sa tombée de fruits	3,00 \$
Mousse au chocolat avec pirouline – présenté dans un verre à martini	3,50 \$

Options végétarien

Sauté de tofu au cari avec légumes et riz	21,95\$
Brochette de Tofu caramélisé avec poivrons et riz	21,95\$
Brochette de légumes et fromage halloumi	21,95\$

**Menu champêtre
Mariage, gala
et grandes occasions**

Menu champêtre – style buffet

Tous les repas de la catégorie **champêtres** sont servis dans de la vaisselle en porcelaine. Le thé, café, pain de gamme et beurre sont compris. Les prix sont par personne. La TVH et les frais de service sont en sus.

Protéine 1 choix parmi	50 à 80 personnes	81 personnes et plus
Méchoui & fèves au lard	20,95\$	19,95\$
Méchoui & poulet	22,95\$	21,95\$
Fesse de bœuf & poulet	26,95\$	25,95\$
Côtes levées & poulet	27,95\$	26,95\$
Steak Rib eye 10oz	33,00\$	32,00\$

Accompagnement froid

Œuf farci	2,00\$
Viande froide	3,00\$
Fromage cheddar doux St-Albert	1,50\$

Salade

3 choix parmi	
Orzo	0,00\$
Chou	0,00\$
Macaroni	0,00\$
Du jardin	0,00\$
Pommes de terre	0,00\$
Fusilli et vinaigrette balsamique	0,00\$
Légumes	2,00\$
Légumineuse	2,00\$
Brocoli	2,00\$
César	2,00\$

Accompagnements chauds

2 choix parmi

Riz pilaf	0,00\$
Fèves au lard	0,00\$
Carotte au miel	0,00\$
Lasagne à la viande ou végétarienne	0,00\$
Pommes de terre grillées au romarin ou Grecque avec oignons et poivrons	0,00\$
Frite maison	2,50\$
Asperges aux beurres citronnés	2,00\$

Dessert

1 choix parmi

Assortiment de pâtisserie maison	0,00\$
Gâteau aux carottes et son glaçage au fromage	0,00\$
Gâteau Forêt-Noire	0,00\$
Chou à la crème et sa sauce caramel	0,00\$
Shortcake aux fraises fraîches (de juin à août)	1,00\$
Croustillant aux pommes et sa sauce caramel dans un ramequin	2,00\$
Gâteau opéra	2,00\$
Baladin aux trois chocolats et son coulis de baies rouges	3,00\$
Le trio : mousse au chocolat, crème brûlée et profiterole au citron avec sa tombée de fruits	3,00\$
Mousse au chocolat avec pirouline – présenté dans un verre à martini	3,50\$

Poutine

Frite maison, sauce (sans gluten) et fromage en grains de St-Albert

70 à 99 personnes	8,50\$
100 personnes et plus	7,95\$

Poutine faite sur place et préparée dans des contenants jetables de 12oz.

*Le frais de service est d'extra

Bar à taco

Taco souple et rigide

Bœuf assaisonné

Porc effiloché

Salade

Tomate

Oignon

Fromage râpé

Salsa

Crème sure

Vaisselle de porcelaine

*moyenne de 1 taco au boeuf et 1 taco au porc effiloché par personne

50 personnes et plus	15,00\$
----------------------	---------