



2018



Pour réserver une date, un dépôt de 10% est exigé (la balance devant être payée le jour de la réception ou avant).

La TVH et les frais de service de 15% 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.

Notre menu est disponible sur internet à :

**[www.cuisinejeanbernard.com](http://www.cuisinejeanbernard.com)**

### **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 services 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  
Bagels et fromage à la crème  
Café, jus et eau

20 à 49 personnes	10,95 \$
50 à 99 personnes	9,95 \$

#### **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 \$
Extra : Bagels	1,00\$
Muffins	1,00\$

## 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
9,00 \$	8,45 \$

#### 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

20 - 199 personnes	200 + personnes
10,00 \$	9,45 \$

#### 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

20 - 199 personnes	200 + personnes
10,40 \$	10,00 \$

#### 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

20 - 199 personnes	200 + personnes
10,90 \$	10,40 \$

#### 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

**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 \$

**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 glacé  
Fèves au lard

**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 \$

**Menu**  
**Mets chauds à la carte**

<b>Mets chauds</b>	<b>Par ½ pan (pour 15 à 20 personnes en accompagnement d'un repas)</b>
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**

Indémodable! 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 (Ex : Havarti, Emmental, Brie, Gouda, Camembert)	
Crudités et trempette	
Pâtés, craquelins et baguette	
Centre de fruits frais	
Café	
24 à 49 personnes	17,95 \$
50 à 99 personnes	16,95 \$
100 personnes et plus	15,95 \$



**Menu**  
**Cocktail dinatoire**  
**Tapas et canapés**

**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**

**Canapés froids**

Canard fumé et confiture d'abricots	<b>7.00\$ la personne.</b> <b>Choix de 3 canapés.</b>
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)	

**Canapés chauds**

Saumon à l'érable sur baguette	<b>8.00\$ la personne.</b> <b>Choix de 3 canapés.</b>
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 fruits, légumes et fromages**

	<b>Petit</b>	<b>Moyen</b>	<b>Grand</b>
	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 \$

## Menu Mariage, gala et grandes occasions

Le grand jour mérite un repas digne de l'occasion. Offrez à vos invités un repas mémorable! Choisissez parmi nos menus Table d'hôte ou notre réputé Buffet Fesse de bœuf.

Tous les repas de la catégorie **Mariage, gala 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 services 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 \$
Canard fumé avec sa confiture	4,50 \$

### Entrées chaudes

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

### Plat principal

	80 – 119 personnes	120 personnes +
<b>Poulet</b>		
Quart de poulet BBQ — cuisse	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 \$
Brochette de poulet sur riz pilaf Cubes de poitrine de poulet, poivrons et oignons, le tout mariné et grillé, servi 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 florentin Poitrine désossée farcie aux épinards et fromage suisse, servie avec sauce hollandaise	24,95 \$	23,95 \$

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

<b>Bœuf</b>		
Bœuf bourguignon Cubes de bœuf mijotés lentement, servis sur pâtes aux fines herbes	26,95 \$	25,95 \$
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	32,50 \$	31,95 \$
<b>Porc</b>		
Filet de porc et sa réduction d'érable et balsamique	25,95 \$	24,95 \$
<b>Veau</b>		
Blanquette de veau Cubes de veau braisés avec champignons et sauce crémeuse	27,95 \$	26,95 \$

**Légumes d'accompagnement et féculents**

Carottes au beurre		0,00 \$
Méli-mélo de légumes racines		0,00 \$
Bouquetière de légumes (brocoli, carottes ou autre, selon la saison)		1,50 \$
Autres choix de légumes disponibles sur demande		
Riz pilaf		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\$
Petits pains, 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 \$
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 \$

### **Buffet Fesse de bœuf**

Notre buffet Fesse de bœuf a fait notre réputation! La pièce de bœuf de catégorie Canada AAA est lentement cuite au four avec nos aromates, ce qui assure une viande tendre et goûteuse. Le bœuf est ensuite découpé à la table à buffet devant vos invités.

#### **Mets froids**

Crudités et trempette  
Marinades

#### **Salades**

Pommes de terre  
Fusilli et vinaigrette balsamique  
Du jardin

Fromage cheddar doux

#### **Plats de résistance**

Fesse de bœuf et son jus  
Filet de poulet braisé, sauce miel et ail  
Lasagne à la viande

#### **Accompagnements**

Pommes de terre entières grillées  
ou  
Riz pilaf

Pain et beurre

#### **Dessert**

Assortiment de gâteaux et de pâtisseries

Thé et café

100 personnes et plus 25,50 \$

## **Soirée festive - Repas thématiques et BBQ**

Pour une soirée des plus festives, choisissez parmi l'un de nos repas thématiques : Buffet canadien-français, Repas du temps des sucres, Méchoui, Souper moules et frites ou Barbecue.

Sauf indication contraire, tous les repas dans la catégorie **Soirée festive** sont servis dans de la vaisselle en porcelaine. Les prix sont par personne. La TVH et les frais de services sont en sus. Dessert et café servis sur du jetable.

## Méchoui

Très convivial, un menu Méchoui plaira à vos invités. Excellent choix pour une soirée mémorable, en toute simplicité. Les méchouis sont servis en buffet et dans de la vaisselle jetable. Les frais de service et la TVH sont en sus.

<b>Méchoui et fèves au lard</b>	<b>Méchoui et poulet</b>
<p><b>Mets froids</b> Salades de chou Salade de macaroni</p> <p><b>Plat de résistance</b> Cochon de lait cuit au four dans notre cuisine, puis découpé devant vos invités.</p> <p><b>Accompagnements</b> Fèves au lard ou légumes chauds Pommes de terre au four et crème sure Oignons dans le vinaigre Ketchup Pain et beurre</p> <p><b>Dessert</b> Gâteau au chocolat et gâteau à la vanille</p> <p>Thé et café</p> <p>50 – 59 personnes 20,95 \$ 60 personnes et plus 19,95 \$</p>	<p><b>Mets froids</b> Salade du jardin Salade au macaroni</p> <p><b>Plats de résistance</b> Cochon de lait cuit au four dans notre cuisine, puis découpé devant vos invités. Filet de poulet grillé, sauce au miel et ail</p> <p><b>Accompagnements</b> Pommes de terre au four avec crème sure Olives et cornichons Pain et beurre</p> <p><b>Dessert</b> Pâtisseries maison</p> <p>Thé et café</p> <p>50 – 59 personnes 22,95 \$ 60 personnes et plus 21,95 \$</p>

Option Cochon de lait seulement  
7,00\$ la livre  
Sauce au porc : 0,50\$ la personne

Livraison en sus

**Buffet canadien-français 2017**

**20.95\$ la personne + 15% service (80 personnes et plus)**

**21.95 \$ la personne + 15% 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

**Dessert :**

Tarte au sucre classique et pâtisseries maison

Thé et café