



BUFFETS

Menu du connaisseur

Bar à salade (3 choix) – voir section Méchoui pour la liste

Repas principal :

- Porc braisé du chef
- Fesse de bœuf Ponderosa au jus (coupé sur place)
- Pommes de terre au four
- Jardinière de légumes frais
- Petits pains et beurre

Table de desserts assortis

ou

Dessert choisi servi aux tables

Thé et café servi aux tables

28,00 \$/personne (taxes et service inclus)



Menu de choix

Bar à salade (3 choix) – voir section Méchoui pour la liste

Repas principal :

- Rôti de bœuf au jus
- Suprême de volaille, sauce du chef
- Bar à pâtes - 1 choix
 - Fusilli
 - Tortellini
 - Spaghetti
 - Rotini aux épinards
 - Servis avec 2 sauces au choix :
 - Bolognaise
 - Rosée
 - Primavera
 - Aioli
- Jardinière de légumes frais
- Pomme de terre au four
- Petit pain et beurre

Table de desserts

Thé et café servi aux tables

28,00 \$/personne (taxes et service inclus)



Buffet à l'Italienne

Bar à salade (3 choix) – voir section Méchoui pour la liste

Bar à pâtes (3 pâtes et 2 sauces)

- Spaghetti
- Fettucini
- Tortellini
- Rotini aux épinards

Sauces

- Bolognaise
- Sauce rosée
- Primavera
- Aioli

Pizza

Table de desserts

Thé et café servis aux tables

22,50 \$/personne (taxes et service inclus)



MÉCHOUI

« LES PRIX VARIENT SELON LES CHOIX »

CHOIX DE SALADE

Salade César
Salade de fusilli
Salade de macaroni
Salade du chef
Salade de tomates et concombres
Salade de tomates et basilic
Salade de choux
Salade de poulet (*)
Salade de fruits de mer (*)
Salade d'artichauts
Salade de betteraves et oignons
Salade de carottes et raisins
Salade de champignons
Salade de concombres et oignons
Salade jardinière italienne
Salade de carottes en julienne
Salade de haricots mélangés et marinés
Salade de pomme de terre « allemande »
Salade de pomme de terre « régulière »
Salade de pomme de terre moutarde
Salade de légumes marinés
Salade de riz et légumes

* Supplément de 1 \$ par personne

EXTRA

Canapés
« supplément vendu à la douzaine »
Bouchées foie gras / crevette / fromage

GÂTEAUX

Forêt noir
Framboisier
Salade de fruits frais
Autres gâteaux disponibles sur demande (short cake, carotte, chocolat, fromage)

CHOIX D'ENTRÉES CHAUDES

Ailes de poulet et sauce B.B.Q.
Pizza au choix
Mini egg roll et sauce au prunes
Crevettes panées/sauce de mer
Saucisse en sauce à l'ail (dry garlic)
Poulet à l'ananas (*)
Brochette de foie/bacon/oignon (*)
Saucisse merguez (1 par personne)
douce/forte/piquante
Saucisse en pâte et sauce

CHOIX DE VIANDE

Porc / poulet
Porc / bœuf
Bœuf / poulet
Bœuf / dinde
Agneau / poulet
Sanglier – une viande = prix régulier
Sanglier / plus une autre viande
(supplément de 2 \$ par personne)



MENUS – SERVICE AUX TABLES

« LES PRIX VARIENT SELON LE NOMBRE DE PERSONNES ET LES PRIX DE LA SAISON »

MENU NUMÉRO 1

Assiette de cretons

Salade russe

Bœuf sauté bourguignon – bœuf en cubes braisé lentement dans une sauce au vin rouge, garni de petits oignons, lardons et champignons frais

Riz aux fines herbes

Carottes Vichy

Pêche Melba

Thé, café

MENU NUMÉRO 2

Tartelettes aux oignons fondus de Napierville

Salade verte de Châteauguay

Suprême de volaille braisée, nappée d'un velouté sous-bois ou Cordon-bleu – poitrine de volaille braisée, nappée d'un velouté aux champignons

Pommes de terre aux herbes du Québec

Têtes de violon au petit lard

Charlotte beauceronne

Thé, café



MENU NUMÉRO 3

Tartelettes d'Oka
Salade composée
Côte de bœuf au jus – côte de bœuf rôtie au four et servie avec son jus
Pomme de terre au four
Jardinière de légumes
Millefeuille jumelé
Thé, café

MENU NUMÉRO 4

Pâté de campagne au poivre
Asperges vinaigrette à la mexicaine
Demi-poulet sauté à la forestière – demi-poulet sauté, cuit au four, nappé d'une sauce aux champignons et à l'estragon
Pommes de terre à la lyonnaise
Haricots verts au beurre
Feuilleté Rougemont
Thé, café

MENU NUMÉRO 5

Cœur de palmier mimosa
Soupe à l'oignon
Escalopes de veau à la liégeoise – escalopes de veau panées, sautées et garnies de filets d'anchois et de câpres
Riz Saint-Denis
Haricots verts amandine
Bombe à l'érable et au rhum
Thé, café



MENU NUMÉRO 6

Melon frappé au porto

Consommé à l'essence de chanterelle

Suprême de saumon canotier – filet de saumon poché, accompagné d'une sauce au beurre blanc citronné

Pommes de terre persillées

Choux de Bruxelles à la milanaise

Mousse au chocolat

Thé, café

MENU NUMÉRO 7

Truites fumées des Laurentides

Salade de laitue et de pommes

Poulet de Cornouailles à la zingara – petit poulet entier doré au four, nappé d'une sauce tomate aux champignons, aux truffes et au jambon et parfumée au madère

Riz aux fines herbes

Demi-tomate provençale

Parfait aux fraises

Thé, café

MENU NUMÉRO 8

Suprêmes de fruits en coupe

Bisque de Gaspé

Médallions de veau, sauce Champigny – tranches de filet de veau sautées, nappées d'une sauce blonde aux champignons et au vin blanc

Riz pilaf

Brocoli à la polonaise

Gâteau au fromage saguenéen

Thé, café



MENU NUMÉRO 9

Cornet de saumon fumé

Salade jardinière

Entrecôte pressée aux trois poivres, sautée et nappée d'une riche sauce au brandy

Pommes de terre en robe des champs

Carottes glacées au beurre

Tarte au sucre

Thé, café

MENU NUMÉRO 10

Tomate antiboise

Salade verte des cantons

Ballottine de volaille périgourdine – cuisse de poulet désossée, farcie d'un mélange de riz, de champignons et pâté de foie gras truffé

Pommes de terre château

Brocoli à la milanaise

Tarte aux pommes et au cheddar

Thé, café

MENU NUMÉRO 11

Coupe de crevettes

Salade César

Tournedos, sauce Choron – cœur de filet mignon sauté, nappé d'une sauce hollandaise tomate, à l'estragon

Pommes de terre à la parisienne

Haricots verts amandine

Gâteau de la Forêt-Noire

Thé, café