

table d'hôte

entrées

Fondue parmesan (2)	2.25 \$
Quiche aux légumes et au fromage (avec salade du chef)	4.25 \$
Pâté de campagne aux poivres	3.00 \$
Cannelloni de veau sauce tomate	4.25 \$
Filo de champignons sauce à l'ail	4.00 \$
Coquille St-Jacques	4.00 \$
Mousse de fruits de mer sur salade de fenouil	4.25 \$
Panier de tomate fraîche farcie au crabe sur son coulis persil	4.25 \$
Tulipe de fruits de mer sur mayonnaise à l'échalote	4.50 \$
Crêpes aux fruits de mer	4.25 \$
Feuilleté d'épinards et de foie de volaille sauce dijonnaise	4.25 \$
Riette de saumon frais et fumé vinaigrette aux deux citrons	4.25 \$
Terrine aux trois gibiers et ses confits	4.75 \$
Huîtres Rockefeller (6)	6.25 \$
Poire farcie à la volaille et au bleu sur coulis de poivrons rouges	5.25 \$
Crêpe de canard confit au vinaigre balsamique	4.75 \$
Caille farcie à la mousse de volaille sauce aux champignons sauvages	5.95 \$
Raviolis de homard sauce à la tomate épicée	7.25 \$
Riette de saumon frais et fumé	4.25 \$
Tomates bocconcini au pesto	3.75 \$
Crouton de chèvre frais	3.75 \$
Salade aux deux coeurs (palmiers et artichauts)	3.25 \$
Crêpe de canard confit, réduction balsamique	4.25 \$
Salade aux deux coeurs (palmiers et artichauts)	4.25 \$

potages et salades

Crème de légumes	1.75 \$
Crème de champignons	1.75 \$
Soupe aux légumes	1.75 \$
Crème crécy	1.75 \$
Crème de choux-fleur	1.75 \$
Crème aux deux saveurs	2.00 \$
Salade du chef (incluse)	0.00 \$
Salade césar	1.50 \$
Salade de pâtes au pesto (entrée)	1.75 \$
Salade grecque	2.75 \$
Mesclun au feta vinaigrette framboise	2.75 \$
Salade d'épinards aux noix caramélisés	2.75 \$

plats principaux

filet de porcelet farci aux champignons	13.95 \$
Longe de porcelet au pesto	12.95 \$
Navarin de veau	9.95 \$
Dinde rôtie	7.50 \$
Filet de saumon atlantique sauce fenouil	11.95 \$
Coq au porc sauce dijonnaise	9.50 \$
Escalope de veau parmagianna	11.95 \$
Filet de porc sauce dijonnaise	11.95 \$
Croustillant de pintade sauce à l'orange	14.95 \$
Brochette de poulet mariné et brochette de crevettes	14.95 \$
Tournedos de poulet et crevettes	12.95 \$
Cuisse de lapereau farcie aux olives sauce aux raisins secs	15.95 \$
Filet de boeuf Wellington	17.95 \$
Tourtière maison	5.95 \$
Super Lasagne aux saucisses italiennes et salade césar maison	9.95 \$
Bœuf Bourguignon	8.95 \$
Brochette de poulet mariné	10.95 \$
Suprême de poulet sauce aux champignons	10.95 \$
Suprême de poulet cordon bleu	10.95 \$
Fesse de boeuf (Méchoui)	11.95 \$
Roastbeef au jus	11.95 \$
Fondue de boeuf à volonté	14.95 \$
Fondue de boeuf et dinde	15.95 \$
Fondue de boeuf, dinde et fruits de mer	17.95 \$
Tourtière maison	5.95 \$
super lasagne aux saucisses italiennes, salade césar	9.95 \$
boeuf bourguignon	8.95 \$
brochette de poulet mariné	10.95 \$
suprême de poulet farci aux champignons	10.95 \$
suprême de poulet cordon bleu	10.95 \$

desserts

Gâteau Obsession au caramel \$

Double chocolat \$

Gâteau aux carottes \$

Pépité à l'érable \$

Triple chocolat **0.50 \$**

Opéra **0.50 \$**

Tous nos menus comprennent:

- * salade du chef
- * 2 légumes d'accompagnement
- * dessert
- * café

buffets

le lunch

Pâté à la viande (1/pers.) et nouilles chinoises
OU tourtière

Salade du chef (incluse)

Salade de chou

Salade de pâtes

OU de riz

Sandwichs au jambon (3 pointes/pers.)

Sandwichs aux ?ufs (3 pointes/pers.)

Petits pains farcis au poulet ou au thon (1/pers.)

Crudités et trempette

Viandes froides

Plateau de desserts

Café

9.95 \$

l'essentiel

crudités et trempette
salade du chef
salade de fusillis
sandwichs aux oeufs (3/pers)
sandwichs au jambon (3/pers)
petits pains farcis au poulet (1/pers)
Tourtière maison ou saumon monté
plateau de fromages
pâté à la viande (1/pers)
viandes froides
oeufs farcis (2/pers)
plateau de desserts

12.95 \$

la grande bouffe

crudités et trempette
salade du chef
salade de pâtes
sandwichs au jambon (3/pers)
sandwichs aux oeufs (3/pers)
mini croissant farci au poulet (1/pers)
saumon monté et sa mayo à l'échalote
méli-mélo de fruits de mer
mini vol-au-vent au poulet
plateau de fromages
pâté à la viande (1/pers)
viandes froides
oeufs farcis (2/pers)
plateau de desserts

15.95 \$

le réconfort

bouillon de légumes

crudités et trempette

vol o vent

OU pâté a la viande

OU nouilles chinoises

salade de fusilis

salade du chef

sandwichs aux oeufs (3/pers)

sandwichs au jambon (3/pers)

mini-croissant au poulet

plateau de desserts

7.95 \$

brunchs

le petit déj

Rôties

Salade de fruits frais

Omelette au jambon

Bacon

Saucisses

Pommes de terre rissolées

Fromage cheddar

7.95 \$

le saguenéen

Rôties

Salade de fruits

Omelette au choix

Bacon

Saucisses

Pommes de terre rissolées

Fèves au lard

Tourtière

Fromage cheddar

Bouchées sucrées

Café et jus

9.95 \$

Croissants et confitures

Chocolatine

Viennoiseries

Fruits frais

Café et jus

5.25 \$

l'élégant

Bagel et fromage à la crème

Assiette de saumon fumé

Quiche aux poireaux

Gratin de saucisses

Méli-mélo de légumes

Tomates et basilic

Crêpes au sirop d'érable

Café et jus

12.95 \$

le fin palais

Rôties

Panier de muffins et croissants

Salade de fruits

Yogourt et muesli

Omelette au jambon

Bacon

Saucisses

Pommes de terre rissolées

Cêpes au sirop d'érable

Fromage cheddar

Dinde rôtie

Paté à la viande

Roastbeef au jus

Bouchées sucrées

15.95 \$

spécialités

le corporatif

Crudités et trempette

Salade d'épinards aux noix caramélisées

Méli-mélo de fruits de mer

Salade couscous aux merguez

Fusilis à l'orange

Tortillas au jambon et au piment grillé

Pain sandwich Chef Extra

Ballotine de volaille et sa mayo à l'échalote

Tarte à la tomate

Desserts maison

15.95 \$

la rencontre

Crudités et trempette

Salade grecque

Méli-mélo de fruits de mer

Ciabatta à la poitrine de dinde

Mini-croissant au crabe

Salade de champignons au vinaigre balsamique

Caille braisée sur son lit de riz au curry

Desserts maison

17.95 \$

la grande occasion

Crudités et trempette

Salade d'épinards aux noix caramélisées

Légumes à la framboise

Crêpe au canard confit

Saumon en croute et sa mayo à l'échalote

Saumon en croute et sa mayo à l'échalote

Mitonée de veau aux carottes et aux raisins de corinthe

Riz aux deux saveurs

Fromages fins et noix

Desserts maison

21.95 \$

l'italien

Anti pastis

salade césar maison

Asperges vinaigrette

Ciabatta à la poitrine de dinde

Osso bucco de veau Chef Extra

Pâtes aux herbes fraîches

Desserts

19.95 \$

l'exécutif

Crudités et trempette

Salade César maison

Tomates bocconcini au pesto

Baguette au jambon et au brie

Quiche maison du jour

Longe de porc farcie aux tomates séchées, mayo au raifort

Desserts maison

12.95 \$

bouchées et cocktails dinatoires

bouchées froides

- Blinis à la crème grecque-croustillant de saumon fumé (la douzaine) **12.95 \$**
- Crostini de tartare de boeuf "CHEF EXTRA" (la douzaine) **13.95 \$**
- Hérissos de crevettes Thaï (la douzaine) **11.95 \$**
- Verrine d'avocats au concassé de tomates aromatiques (la douzaine) **14.95 \$**
- Verrine de crabe brunoise de légumes (la douzaine) **14.95 \$**
- Cuillère de salsa de mangue et olives Calamata (la douzaine) **12.95 \$**
- Cuillère de homard sur réduction (la douzaine) **16.95 \$**
- Spirale de blanc de volaille aux piments grillés mayo à l'échalotte (la douzaine) **11.95 \$**
- Crostini de rilette aux deux saumons et aux câpres (la douzaine) **12.95 \$**
- Feuille de vigne farcie au féta et aux épinards (la douzaine) **13.95 \$**
- Bruschetta maison au parmesan (la douzaine) **10.95 \$**
- Terrine de gibiers et ses deux confits (la douzaine) **12.95 \$**
- Cerises de boccocchini au pesto (la douzaine) **13.95 \$**
- Pica de saumon en croute d'épices (la douzaine) **14.95 \$**

bouchées chaudes

Aumônière de champignons au xéres (la douzaine) **13.95 \$**

Mini rouleau de canard confit (la douzaine) **16.95 \$**

Enfilade d'agneau au carvi (la douzaine) **12.95 \$**

Satay de porc ou de poulet à l'indienne (la douzaine) **14.95 \$**

Dattes farcies aux noix et au bleu (la douzaine) **10.95 \$**

Les taxes et le pourboire ne sont pas inclus.

Des frais supplémentaires sont ajoutés pour les formules personnalisées:

- * chef sur place
- * service aux tables
- * location de couverts

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Tout changement au nombre de convives doit être fait 48 heures à l'avance.

Nous offrons également la possibilité de vous faire des menus sur mesure.