



## DÉJEUNER / BREAKFAST

### LE CONTINENTAL / THE CONTINENTAL

- Assortiment de jus / Assorted juices
- Danoises, muffins et croissants  
Danishes, muffins and croissants
- Café et thé / Coffee and tea
- Fruits frais assortis / Assorted fresh fruit

11,00 \$ par personne / \$11.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

### PETIT DÉJEUNER SANTÉ / HEALTHY START BREAKFAST

- Scones assortis / Assorted scones
- Yogourt assortis / Assorted yogurts
- Muesli
- Fruits frais assortis / Assorted fresh fruit
- Assortiment de jus / Assorted juices
- Café et thé / Coffee and tea

12,00 \$ par personne / \$12.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

### PETIT DÉJEUNER DE LUXE / DELUXE BREAKFAST

- Jus assortis / Assorted juices
- Oeufs à la coque / Hard boiled eggs
- Bacon et saucisses / Bacon and sausages
- Pommes de terre sautées / Sauteed potatoes
- Plateau de fruits / Fruit platter
- Danoises, croissants et muffins  
Danishes, croissants and muffins
- Assortiment de confitures / Assorted jams

16,00 \$ par personne / \$16.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people



## PAUSES / BREAK

### PAUSE CHOCO / CHOCOHOLIC BREAK

- Biscuits maison double chocolat / Double chocolate homemade cookies
- Brownies au chocolat / Chocolate brownies
- Assortiment de barres de chocolat / Assorted chocolate bars
- Café, thé et chocolat chaud / Coffee, tea and hot chocolate

12,00 \$ par personne / \$12.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

### PAUSE SALÉE / SALTY BREAK

- Assortiment de bretzels et noix / Assorted pretzels and nuts
- Nachos
- Salsa et trempettes / Salsa and dips
- Assortiment de boissons gazeuses / Assorted soft drinks
- Café et thé / Coffee and tea

10,00 \$ par personne / \$10.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

### BISCUITS / COOKIE CRAZE

- Assortiment de jus / Assorted juices
- Assortiment de biscuits / Assortment of cookies
- Café et thé / Coffee and tea

9,00 \$ par personne / \$9.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

### MUFFINS SANTÉ / HEALTHY MUFFIN BREAK

- Assortiment de jus / Assorted juices
- Assortiment de muffins santé / Assorted muffins
- Café et thé / Coffee and tea

9,00 \$ par personne / \$9.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

Taxes et service en sus / Taxes and service not included



**SANDWICH GOURMET / GOURMET SANDWICH  
LE VÉGÉTARIEN / THE VEGETARIAN**

**LE SANDWICH GOURMET / THE GOURMET SANDWICH**

- Soupe du jour / Soup of the day (Voir annexe / See annex)
- Crudités et trempette / Vegetables and dip
- Assortiment de salades (3) / Assortment of salads (3) (Voir annexe, choix du chef / See annex, chef's choice)
- Miroir de sandwichs assortis / Mirror of assorted sandwiches (Voir annexe, choix du chef / See annex, chef's choice)
- Salade de fruits frais et assortiment de pâtisseries françaises / Fresh fruit salad & assorted French pastries
- Café et thé / Coffee and tea

20,00 \$ par personne / \$20.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

**LE VÉGÉTARIEN / THE VEGETARIAN**

- Soupe du jour / Soup of the day (Voir annexe / See annex)
- Crudités et trempette / Vegetables and dip
- Assortiment de salades (3) / Assortment of salads (3) (Voir annexe, choix du chef / See annex, chef's choice)
- Tapenade, Hummus, Olives, Feta
- Sauté Thaï aux légumes avec gingembre / Thai vegetable stir fry with ginger
- Salade de fruits frais et assortiment de pâtisseries françaises / Fresh fruit salad and assorted French pastries
- Café et thé / Coffee and tea

20,00 \$ par personne / \$20.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people



## PÂTES / PASTA

### PÂTES / PASTA

- Soupe du jour / Soup of the day (Voir annexe / See annex)
- Crudités et trempette / Vegetable and dip
- Assortiment de salades (3) / Assortment of Salads (3) (Voir annexe, choix du chef / See annex, chef's choice)
- Pâtes du jour avec une sauce au choix (Voir annexe, choix du chef)  
Pasta of the day with choice of sauce (See annex, chef's choice)
- Salade de fruits frais et assortiment de pâtisseries françaises / Fresh fruit salad and assorted French pastries
- Café et thé / Coffee and tea

22,00 \$ par personne / \$22.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

## POULET / CHICKEN

### POULET / CHICKEN

- Soupe du jour / Soup of the day (Voir annexe / See annex)
- Crudités et trempette / Vegetables and dip
- Assortiment de salades (3) / Assortment of salads (3) (Voir annexe, choix du chef / See annex, chef's choice)
- Poitrine de poulet glacée au miel et coriandre / Grilled chicken breast glazed with honey and coriander
- Légumes et riz / Vegetables and rice
- Salade de fruits frais et assortiment de pâtisseries françaises / Fresh fruit salad and assorted French pastries
- Café et thé / Coffee and tea

24,00 \$ par personne / \$24.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people



## FILET DE TILAPIA / FILET OF TILAPIA

### FILET DE TILAPIA / FILET OF TILAPIA

- Soupe du jour / Soup of the day (Voir annexe / See annex)
- Crudités et trempette / Vegetables and dip
- Assortiment de salades (3) / Assortment of salads (3) (Voir annexe, choix du chef / See annex, chef's choice)
- Filet de Tilapia avec une sauce homardine / Filet of Tilapia with a lobster cream sauce
- Légumes et riz / Vegetables and rice
- Salade de fruits frais et assortiment de pâtisseries françaises / Fresh fruit salad and assorted French pastries
- Café et thé / Coffee and tea

28,00 \$ par personne / \$28.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people

## ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS / ROASTED ANGUS RIB EYE

### ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS / ROASTED ANGUS RIB EYE

- Soupe du jour / Soup of the day (Voir annexe / See annex)
- Crudités et trempette / Vegetables and dip
- Assortiment de salades (3) / Assortment of salads (3) (Voir annexe, choix du chef / See annex, chef's choice)
- Entrecôte de boeuf Angus rôti / Roasted Angus Rib eye
- Légumes et riz / Vegetables and rice
- Salade de fruits frais et assortiment de pâtisseries françaises / Fresh fruit salad and assorted French pastries
- Café et thé / Coffee and tea

29,00 \$ par personne / \$29.00 per person  
Minimum de 10 personnes / Minimum of 10 people



## ANNEXE / ANNEX CHOIX DU CHEF / CHEF'S CHOICE

### SOUPE / SOUP

- Crème de légumes / Cream of vegetable
- Pommes de terre et poireaux / Potato and leek
- Poulet et maïs sucré / Chicken and sweet corn
- Carottes et gingembre / Carrot and ginger
- Crème de champignons / Cream of mushroom
- Minestrone
- Poulet et nouilles / Chicken noodle
- Chou-fleur et cari / Cauliflower and curry
- Bœuf et orge / Beef and barley
- Crème de navet et coriandre / Cream of turnip and coriander

### SALADES / SALADS

- Salade de pommes de terre / Potato salad
- Salade de macaronis / Macaroni salad
- Salade aux champignons et basilic frais / Mushroom and fresh basil salad
- Salade de légumes marinés et sésame / Marinated vegetable and sesame salad
- Salade de betteraves et amandes / Beet and almond salad
- Salade grecque / Greek salad
- Salade de thon / Tuna salad
- Salade de fèves assorties / Mixed bean salad
- Salade de tomates cerises et bocconcini / Cherry tomato and bocconcini
- Salade méditerranéenne / Mediterranean salad



## ANNEXE / ANNEX CHOIX DU CHEF / CHEF'S CHOICE

### PÂTES / PASTA

- Penne
- Rigatoni
- Fazzoletti farci aux épinards et fromage / Fazzoletti stuffed with spinach and cheese
- Spaghetti
- Linguini
- Lasagne végétarienne / Vegetarien lasagna

### SAUCES

- Rosée
- Bolognaise
- Epinards et fromage / Spinach and cheese
- Tomates / Tomato
- Alfredo
- Pesto

### SANDWICHES / SANDWICHES

- Wrap au thon et poivron sucré / Tuna and sweet pepper wrap
- Dinde fumée et confit de tomates / Smoked turkey and tomato confit
- Légumes grillés marinés / Marinated grilled vegetables
- Viande fumée / Smoked meat
- Saumon fumé avec zeste de citron / Smoked salmon with lemon zest
- Jambon et fromage provolone / Ham and provolone cheese
- Wrap à la salade de fruits de mer / Seafood salad wrap
- Rôti de bœuf servi avec moutarde de Dijon / Roast beef with Dijon mustard
- Prosciutto et brie / Prosciutto and brie
- Poulet grillé / Grilled chicken
- Truite et saumon pochés / Poached salmon and trout



## À LA CARTE

• Café / Coffee	2,50 \$
• Café (2 litres) / Coffee (2 L)	20 \$
• Café (gallon) / Coffee (gallon)	48 \$
• Lait (1 litre) / Milk (1 L)	13 \$
• Jus assortis (1 litre) / Assorted juices (1 L)	12 \$
• Eau minérale (petite) / sparkling water (small)	3,50 \$
• Eau minérale (grande) / Sparkling water (large)	9 \$
• Eau de source en bouteille / Bottled spring water	3 \$
• Boissons gazeuses / Soft drinks	2,50 \$
• Panier de viennoiseries / Baker's basket (Croissants, muffins, etc.)	36 \$ (dz.)
• Biscuits / Cookies	12 \$ (dz.)

	<b>10 pers.</b>	<b>30 pers.</b>	<b>60 pers.</b>
• Plateau de fruits / Fruit platter	35 \$	90 \$	160 \$
• Plateau de crudités avec trempette / Vegetables and dip platter	35 \$	90 \$	160 \$
• Assiette de fromages / Cheese platter	95 \$	225 \$	400 \$
• Miroir de sandwichs assortis / Mirror of assorted sandwiches			45 \$ /dz.
• Plateau de pizza froide / Cold pizza platter			30 \$
• Fontaine de chocolat (min. 30 personnes) / Chocolate fountain (30 people min.)			6 \$ (1 pers.)
• Pâtisseries assorties / Assorted pastries			36 \$ / dz.
• Croustilles / Chips			6 \$ panier / basket
• Bretzels / Pretzels			6 \$ panier/ basket
• Grignotines / Bar Mix			6 \$ panier / basket



## MENU BANQUET À LA CARTE BANQUET MENU «À LA CARTE»

### ENTRÉES / APPETIZERS

Ragoût d'escargots aux pommes et Calvados / Ragoût of escargot with apple and Calvados

**6 \$**

Baluchon aux pommes et fromage Oka en phyllo, vinaigrette tiède à l'érable  
Apple and Oka cheese in phyllo puff pastry, warm maple dressing

**6 \$**

Rillettes de saumon à l'ail confit / Salmon paté with sweet garlic

**7 \$**

Tomates italiennes et mozzarella di Buffala, pesto léger et fleur d'ail  
Italian tomato and mozzarella di Buffala, light pesto and garlic flower

**10 \$**

#### **(Inclus / Included)**

Soupe du jour  
Soup of the day

---

Salade verte, tomates cerises et croustilles de pancetta  
Mixed green salad with cherry tomatoes and pancetta chips

---

Granité Limoncello  
Limoncello Granité



## MENU BANQUET À LA CARTE BANQUET MENU «À LA CARTE»

### PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Duo de Fazzolettis gratinés, farcis de fromage de chèvre et manicotti napolitaine

Duo of fazzoletti gratin stuffed with goat cheese and Napolitano Manicotti

**OU / OR**

Poitrine de poulet glacée au miel et coriandre

Grilled chicken breast with honey and coriander

**28 \$**

Jarret d'agneau braisé avec une réduction de bière ambrée

Braised lamb shank with an amber beer reduction

**OU / OR**

Saumon glacé au miel avec un risotto aux légumes verts

Maple glazed salmon with a green vegetable risotto

**38 \$**

Cuisse de canard confite servie avec une sauce caramélisée au porto et une polenta au prosciutto

Leg of duck confit served with a port caramel sauce and a prosciutto polenta

**OU / OR**

Flétan saisi dans une sauce au gingembre et lait de noix de coco

Pan seared halibut with a coconut milk and ginger sauce

**49 \$**

Filet mignon de bœuf AAA avec une sauce aux champignons et Cognac

Filet mignon of AAA beef served with a mushroom and Cognac sauce

**OU / OR**

Côte de bœuf rôtie servie avec une sauce aux champignons porcins

Roast prime rib with a porcini mushroom sauce

**54 \$**



## MENU BANQUET À LA CARTE BANQUET MENU «À LA CARTE»

---

### DESSERT

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

#### OU / OR

Tarte aux pommes maison

Homemade apple pie

#### OU / OR

Gâteau au fromage

Cheesecake

#### OU / OR

Mousse à l'érable

Maple mousse

#### OU / OR

Tartelette maison aux fruits et amandes

Homemade fruit and almond tart

---

Café et thé

Coffee and tea

\*Nous pouvons accommoder toutes vos demandes spéciales et créer un menu personnalisé

\*We can accommodate your requests by creating a customized menu

Taxes et service en sus

Taxes and service not included



## CANAPÉS

### CANAPÉS DE LUXE (SERVIS FROIDS / SERVED COLD)

- Prosciutto et melon / Prosciutto and melon
- Cocktail de crevettes / Shrimp cocktail
- Rillettes de saumon à l'ail confit / Salmon paté with sweet garlic
- Tomates cerises et bocconcini / Cherry tomatoes and bocconcini
  - Bruschetta / Bruschetta
  - Carpaccio de canard / Duck carpaccio
- Rosace de saumon fumé / Smoked salmon rosé

### CANAPÉS DE LUXE (SERVIS CHAUDS / SERVED HOT)

- Rouleaux impériaux au poulet et fromage Oka / Imperial roll with chicken and Oka cheese
  - Risotto en boules frites / Fried risotto balls
  - Mini burrito végétarien / Vegetarian mini burrito
    - Crevettes tempura / Shrimp tempura
- Feuilleté phyllo avec fromage de chèvre et poire caramélisée / Phyllo pastry with goat cheese and caramelized pears
  - Mini pavé de thon saisi à l'huile de sésame / Pan seared mini tuna squares with sesame oil
  - Petit « cake » de fruit de mer / Mini seafood 'cake'

**24 \$ par douzaine / \$24 per dozen**



## BAR OUVERT ET PAYANT OPEN AND CASH BAR

### BAR À VOLONTÉ / OPEN BAR

#### Apéritifs 125 \$ / btl

- Cinzano
- Campari
- Pineau des Charentes

#### Fort / Spirits 145 \$ / btl

- Vodka
- Rhum / Rum
- Gin
- Scotch

• Digestifs	155 \$ / btl
• Marques supérieures / Superior brands (Cognac, Grand Marnier...)	175 \$ / btl
• Bières locales / Local beers	5 \$
• Corona et / and Heineken	7 \$
• Vin maison / House wine	27 \$ / btl
• Boissons gazeuses / Soft drinks	2,50 \$
• Bouteille d'eau / Bottled water	3,00 \$

Taxes et service en sus / Taxes and service not included

### BAR PAYANT / CASH BAR

#### Apéritifs 5 \$

- Cinzano
- Campari
- Pineau des Charentes

#### Fort / Spirits 6 \$

- Vodka
- Rhum / Rum
- Gin
- Scotch

• Digestifs	7 \$
• Marques supérieures / Superior brands (Cognac, Grand Marnier...)	8 \$
• Bières locales / Local beers	5 \$
• Corona et / and Heineken	7 \$
• Verre de vin / Glass of wine	7 \$
• Boissons gazeuses / Soft drinks	2,50 \$
• Bouteille d'eau / Bottled water	3,00 \$



## MENU DE RÉCEPTION DE MARIAGE / WEDDING MENU

### 5 SERVICES 5 COURSE MEAL

#### COCKTAIL / COCKTAIL

- Canapés chauds et froids (sélection du chef)  
Hot and cold canapés (chef's selection)

\* Punch aux fruits et punch au rhum / \* Fruit punch and rum punch

#### ENTRÉES / APPETIZERS

- Trilogie de saumon / Salmon trilogy  
(Saumon poché, saumon fumé et tartare de saumon)  
(Poached salmon, smoked salmon and salmon tartar)

#### OU / OR

- Aumônière de crevettes, pétoncles et pleurotes au cheddar vieilli  
Aumônière of shrimp, scallop and oyster mushroom with old cheddar

\* 1 verre de mousseux / \* 1 glass of sparkling wine

#### POTAGE / SOUP

- Soupe du chef / Chef's soup

#### PAUSE GLACÉE / COLD BREAK

- Flûte givrée au citron et Limoncello  
Granité of lemon and Limoncello



## MENU DE RÉCEPTION DE MARIAGE / WEDDING MENU

### PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

- Carré de porcet mariné à la moutarde et miel de trèfle  
Rack of pork marinated with clover honey and mustard

**89,00 \$**

---

- Filet mignon grillé, sauce au Cognac et trois poivres  
Grilled filet mignon with a Cognac and three peppercorn sauce

**92,00 \$**

---

- Suprême de pintade de la Vallée du Richelieu aux abricots et fromage Douanier  
Supreme of pintade from the Richelieu Valley with apricots and Douanier cheese

**95,00 \$**

---

- Côte de veau et son sauté de champignons forestiers avec polenta crémeuse au parmesan  
Veal chop served with a wild mushroom sauté and a creamy parmesan polenta

**99,00 \$**

---

- (Demi-queue de homard avec beurre à l'ail) **Supplément de 21 \$**  
(Half lobster tail with garlic butter) **add \$21**
- 

\* Demi-bouteille de vin maison par personne incluse durant le service du repas  
Half bottle of house wine per person served during the dinner service



## MENU DE RÉCEPTION DE MARIAGE / WEDDING MENU

### DESSERTS

- Baladin triple chocolat, crème anglaise au Bailey's  
Triple chocolate baladin, Bailey's English cream

#### OU / OR

- Bavaois à l'érable et caramel fondant  
Maple and caramel bavaois

#### ET / AND

- Café, thé, infusion  
Coffee, tea, herbal tea

### TABLE DES DOUCEURS EN FIN DE SOIRÉE / SWEET TABLE

- Fruits frais tranchés / Fresh sliced fruits
- Fontaine de chocolat / Chocolate fountain
- Mini pâtisseries françaises / Mini French pastries
- Café, thé, infusion / Coffee, tea, herbal tea