

Pause-café

Petit déjeuner

Repas à l'assiette

Buffet froid et chaud

Carte des vins et bières



Peut importe ce que vous désirez...

Nous pouvons le faire!

**Sushi, fontaine de chocolat, magicien, animateur,
cocktail dînatoire à l'hôtel ou au Musée Gilles Villeneuve, etc.**

Pause-café

Café, jus d'orange, thé, tisane, biscuit	2,00 \$ / pers.
2 pauses-café (AM et PM)	3,50 \$ / pers.
Pause-café en permanence (Arrivée / AM / après lunch / PM)	5,00 \$ / pers.
Biscuits (1 par pers.)	1,50 \$ / pers.
Muffins (1 par pers.)	1,75 \$ / pers.
Croissants (1 par pers.)	1,50 \$ / pers.
Beignes « Délices d'Antan » (1 par pers.)	1,75 \$ / pers.
Danoises (1 par pers.)	2,00 \$ / pers.
2 choix de pâtisseries	3,00 \$ / pers.
3 choix de pâtisseries	4,00 \$ / pers.
Bouteille d'eau	2,00 \$ / pers.
Liqueur douce	2,25 \$ / pers.
Salade de fruits	tarif selon la quantité
Assiette de fromage	tarif selon la quantité
Trempelette & crudités	tarif selon la quantité

Tarif : taxes et service à ajouter.

Tasse, vaisselle, porcelaine, verrerie et coutellerie.

Aucun plastique.

Clef en main

Un total de location de frais de salle incluant la pause-café peut être effectué.

Pas de surprise!

Petit déjeuner

Offert dans un endroit chaleureux!

Œuf cuit dur

Crêpes et sirop d'érable

Gaufres et sirop d'érable

Rôties (pain blanc, brun et 14 grains)

Bagels (blanc et brun)

Condiments (fromage à la crème, confiture de fraises et de framboises, marmelade, miel, caramel, beurre d'arachide et fromage jaune)

6 choix de céréales (Müslix, Frosted Flakes, Corn Flakes, Froot Loops, Rice Krispies et All-Bran)

Gruau (nature, érable, pomme et cannelle et cannelle épicé)

Beignes de la Boulangerie Délices d'Antan

Yogourt à la vanille

Salade de fruits

Fruits (mandarine et pêche)

Jus (orange, canneberge et pêche)

Café, thé et tisane

Chocolat chaud et froid

Tarif : 5,75 \$ / par pers. + taxes et service.

Tasse, vaisselle, porcelaine, verrerie et coutellerie.

Aucun plastique.

Clef en main

Un total de location de frais de salle incluant le petit déjeuner peut être effectué.

Pas de surprise!

Repas à l'assiette

Entrée

Potages aux choix
Éventail d'avocats vinaigrette de framboise
Crevettes à la poire
Crêpe aux fruits de mer (extra 1,00 \$)

Salade

Salade de saison tomate et pesto
Trio de salades vinaigrette tangerine
Salade césar
Tomate de bocconcini

Plat principal

Noisette de porc coulis de mangue et gingembre
Dodine de volaille à la mousse d'épinard et sauce au vin blanc
Longe de saumon avec sauce champenoise
Rôti de bœuf sauce chasseur

Dessert

Gâteau choco framboise
Dôme à la mousse moka
Baladin à l'érable
Gâteau pacane au beurre

Café / Thé

Tarif : 26,95 \$ / par pers. + taxes et service.

Tasse, vaisselle, porcelaine, verrerie et coutellerie.

Aucun plastique.

Buffet froid et chaud

Le goûter	Le célèbre	Accompagnements (chaud)
<ul style="list-style-type: none"> • Sandwiches assortis • 3 salades au choix • Hors-d'œuvre • Pizzas aux tomates • Pâtisseries • Café / thé 	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwiches assortis • 3 salades au choix • Hors-d'œuvre • Crudités et trempettes • Pains farcis assortis • Plateau de viandes froides • Pizzas aux tomates • Pâtisseries • Café / thé 	<ul style="list-style-type: none"> • Bouchées de printemps • Boulettes aux pêches • Boulettes ail et miel • Saucisses cocktail • Saucisses en pâte • Riz créole • Pains farcis à la mexicaine • Minis vol-au-vent au poulet
Tarif : 9,50 \$	Tarif : 14,25 \$	Tarif : Selon la quantité
L'entre-deux	Le colossal	Accompagnements (froid)
<ul style="list-style-type: none"> • Sandwiches assortis • 2 salades au choix • Hors-d'œuvre • Saucisses cocktail • Pains farcis assortis • Pâtisseries • Café / thé 	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwiches assortis • 3 salades au choix • Hors-d'œuvre • Crudités et trempettes • Pains farcis assortis • Plateau de viandes froides • Plateau de fromages et fruits • Pâtisseries • Café / thé 	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau de fromages et fruits • Canapés assortis • Couronne de crevettes • Assiette de mousse de crevette ou de saumon fumé • Pain de fromage blanc ou jaune • Plateau de viandes froides • Pains farcis • Pizzas aux tomates
Tarif : 10,75 \$	Tarif : 15,50 \$	Tarif : Selon la quantité
Le couche-tard	La grande bouffe	Mets cuisinés
<ul style="list-style-type: none"> • Sandwiches assortis • 3 salades au choix • Hors-d'œuvre • Crudités et trempettes • Pains farcis assortis • Pizzas aux tomates • Pâtisseries • Café / thé 	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwiches assortis • 3 salades au choix • Hors-d'œuvre • Crudités et trempettes • Pains farcis assortis • Boulettes aux pêches ou saucisses cocktail • Plateau de viandes froides • Plateau de fromages et fruits • Pâtisseries • Café / thé 	<ul style="list-style-type: none"> • Bœuf bourguignon • Boulettes aux pêches • Cigare au chou • Canelloni à la viande • Lasagne maison • Poulet à la king • Tarte aux pommes • Tarte au sucre
Tarif : 12,00 \$	Tarif : 16,50 \$	Tarif : Selon la quantité

Tarif : taxes et service à ajouter (frais de livraison inclus).

Tasse, vaisselle, porcelaine, verrerie et coutellerie.

Aucun plastique.

Avec items jetables ou traiteur externe : charge de 1,00 \$ de plus par personne.

Carte des vins et bières

	Verre	¼ litre	½ litre	Bouteille
VINS ROUGES				
Vittori, vin maison (Italie)	4,42 \$	5,54 \$	10,63 \$	18,60 \$
Valle D'oro (Italie)	-	-	11,52 \$	22,15 \$
Bin 444 (Australie)	-	9,50 \$	-	28,00 \$
Merlot-Pinotage, Western (Afrique du Sud)	-	8,00 \$	-	23,00 \$
Marcus James (Argentine)	-	6,20 \$	-	18,60 \$
Raspani Tsantali (Grèce)	-	7,53 \$	-	22,15 \$
Woodbridge Zinfandel (État-Unis)	-	8,42 \$	-	25,69 \$
Beaujolais Collins (France)	7,95 \$	-	-	23,92 \$
VINS BLANCS				
Vittori, vin maison (Italie)	4,42 \$	5,54 \$	10,63 \$	18,60 \$
Stamp Chardonnay-Semillon (Australie)	-	7,53 \$	-	23,03 \$
Monkey Bay Sauvignon (Nouvelle-Zélande)	-	8,86 \$	-	26,58 \$
CHAMPAGNE & MOUSSEUX				
Henkell Trocken 750 ml (Allemagne)	-	-	-	25,69 \$
Moet Et Chandon Brut Impérial 375 ml	-	-	-	69,99 \$
Moet Et Chandon Brut Impérial 750 ml	-	-	-	107,20 \$
Inniskilin Vidal 375 ml	-	-	-	58,91 \$
PORTO				
Original	4,43 \$	-	-	31,89 \$
Porto 10 ans	6,20 \$	-	-	57,58 \$
Porto 20 ans	8,19 \$	-	-	75,30 \$
BIÈRES				
Molson	-	-	-	4,43 \$
Labatt	-	-	-	4,87 \$
Importée	-	-	-	5,32 \$
Bière en fût 10 onces	3,76 \$	-	-	-
Bière en fût 16 onces	4,65 \$	-	-	-
Bière en fût 20 onces	5,54 \$	-	-	-
Pichet	15,06 \$	-	-	-

(Bière en fût : Rickard's Red et Molson Ex)