



RÉSERVATIONS

450-464-3903 | 1-888-464-3903

Demandez notre chef Martin Aumais
pour toutes précisions sur les menus.

MENUS



<u>Table d'hôte</u>	2
<u>Buffet chaud</u>	4
<u>Buffet froid</u>	5
<u>Bar à burger & hot dog</u>	6
<u>Grillades</u>	7
<u>Bar à Pâte</u>	8
<u>Sauté asiatique</u>	9
<u>Brunchs</u>	10
<u>Canapés</u>	11
<u>Conférence</u>	12

DEMANDES SPÉCIALES?

N'hésitez pas à nous le demander!

NOUVEAUTÉ!

Salle de formation ou de réunion
de 40 personnes disponible

Durant la saison estivale,
venez découvrir notre délicieux
BRUNCH DU DIMANCHE!

Table d'hôte

Pain, café, thé ou tisane inclus. Minimum 20 personnes.
Taxes et service en sus.

3 services - à partir de 24\$

Soupe ou salade

Plat principal

Dessert

4 services - à partir de 27\$

Soupe ou salade

Entrée

Plat principal

Dessert

5 services - à partir de 30\$

Soupe

Salade

Entrée

Plat principal

Dessert

Suite ...

Table d'hôte - suite

Soupes

Crème de carottes et cidre de poires

Potage aux légumes

Crème de tomates, origan et parmesan

Velouté de portobellos

Entrées

Rillettes de canard et croutons maison

Vol-au-vent d'escargots, sauce crémeuse

Bruschettas gratinées au fromage Oka

Croquettes de parmesan sur tombées de tomates

Feuilleté de champignons à l'estragon

Croutons de saumon fumé, câpres et vinaigrette à l'aneth

Plats principaux

Suprême de volaille rôti aux épices maison

Sauce aux champignons et Pernod

Porc braisé B.B.Q

Sauce aigre-douce

Pavé de saumon cuit à la vapeur +2\$

Sauce crémeuse à l'aneth

Magret de canard poêlé +3\$

Sauce demi-glace aux petits fruits

Bavette de bœuf marinée à la bière Maudite +3\$

Sauce à la bière et aux poivres

Carré d'agneau en croûte +4\$

Sauce romarin et érable

*plat végétarien disponible sur demande

Desserts

Brownies et ses délices

Mille-feuille

Choux à la crème

Gâteau au fromage et coulis de petits fruits

Mousse au chocolat

Feuilleté aux pommes et caramel

Buffet chaud

- à partir de 29\$ -

Accompagné de légumes saisonniers
et de pommes de terre grelot poivron et ail rôti.
Pain, café, thé ou tisane inclus. Minimum 20 personnes.
Taxes et service en sus.

Salades (2 choix)

Légumineuses

Pâtes

César

Verte fraîche

Waldorf

Rôti (1 choix)

Longe de porc

Sauce aux échalotes

Jambon braisé à la bière

Sauce à l'érable et crème

Filet de saumon vapeur +2\$

Sauce crème et vin blanc

Rosbif +3\$

Sauce au poivre

Gigot d'agneau +4\$

Sauce romarin et érable

Dessert (1 choix)

Plateau varié

Brownies et ses délices

Gâteau à l'érable

Profiteroles et ses coulis



Buffet froid

Tous les buffets comprennent : plateau de crudités et trempette, plateau sandwiches ou wraps traditionnels

Café, thé, tisane inclus. Minimum 20 personnes.

Taxes et service en sus.

La petite tablée – à partir de 12\$ –

1 salade

1 dessert

La grande tablée – à partir de 15\$ –

2 salades

1 assiette de viandes froides

1 dessert

Salades

Légumineuses

Pâtes

César

Verte fraîche

Waldorf

Viandes froides

Plateau de charcuteries : dinde fumée, salami, jambon braisé

Mousse aux crevettes et ses craquelins +1\$

Plateau de fromages du Québec et noix +2\$

Oka, P'tit Saint-Damase, cheddar x-fort

Plateau de saumon fumé, oignons, câpres et croutons +2\$

Desserts

Plateau varié

Brownies et ses délices

Gâteau à l'érable

Profiteroles et ses coulis

Ajoutez à votre buffet

Fontaine de jus +1\$

Pizza froide aux tomates +1\$

Marinades +1\$

Plateau de tomates, basilics et bocconcinis +1\$

Salade +2\$

Plateau de fruits frais +2\$



Bar à burger & hot-dog

- à partir de 17 \$ -

Accompagné de croustilles maison, crudités, relish de maïs maison et condiments traditionnels.

Café, thé ou tisane inclus. Minimum 20 personnes.

Taxes et service en sus.

Burger (1 choix)

Bœuf

Porc

Végétarien

Poulet mariné +1\$

Canard +2\$

Saumon +2\$

Hot-dog (1 choix)

Saucisse fumée

Italienne douce

Italienne forte

Bacon et cheddar +1\$

Canard et fines herbes +2\$

Ocktoberfest +2\$

Salades (2 choix)

Légumineuses

Pâtes

César

Verte fraîche

Waldorf

Dessert (1 choix)

Plateau varié

Brownies et ses délices

Gâteau à l'érable

Profiteroles et ses coulis

Grillades

- à partir de 17 \$ -

Pain, café, thé ou tisane inclus. Une portion par personne.
Minimum 20 personnes. Taxes et service en sus.

Viandes (1 choix)

Poitrine de poulet marinée

Saucisses italiennes, douce ou forte

Saucisses de canard aux fines herbes

Cuisse de canard confite +2\$

Pavé de saumon +2\$

Bavette de bœuf +3\$

Côtes levées BBQ maison +4\$

Salades (2 choix)

Légumineuses

Pâtes

César

Verte fraîche

Waldorf

Féculent (1 choix)

Pomme de terre grelot

Frites maison

Croustilles minutes

Riz sauvage aux fines herbes

Pomme de terre farcie +2\$

Desserts (1 choix)

Plateau varié

Brownies et ses délices

Gâteau à l'érable

Profiteroles et ses coulis

Bar à Pâte

- 20\$ -

Pain, café, thé, tisane et dessert du jour inclus.
Minimum de 20 personnes. Taxes et service en sus.



Salades (2 choix)

Légumineuses

César

Verte fraîche

Waldorf

Viandes

Poulet

Saucisse italienne

Jambon braisé

Crevettes

Pâtes (2 choix)

Penne

Fusilli

Linguine

Fettucini

Spaghetti

Sauces (3 choix)

Tomates et fines herbes

Alfredo

À la viande

Rosée

Pesto

Choix de légumes variés

Sauté asiatique

- 20\$ -

Café, thé, tisane et dessert du jour inclus.
Minimum de 20 personnes. Taxes et service en sus.

Salades (2 choix)

D`amour

Choux croquant

Fèves et tofu

Mandarines et sésame

Viandes (3 choix)

Poulet

Porc

Crevettes

Pétoncle

Tofu

Sauces (3 choix)

Teriyaki

Carrie jaune

Miel et ail

Soya et gingembre

Général tao

Choix de légumes variés



Petit Brunch

- 10\$ -

Café, thé ou tisane inclus.

Minimum de 20 personnes. Taxes et service en sus.

Salade de fruits

Œufs brouillés

Bacon

Saucisses

Jambon

Fèves au lard

Pomme de terre à déjeuner

Bar à rôties

Fontaine de jus

Brunch

- 16\$ -

Café, thé ou tisane inclus.

Minimum de 20 personnes. Taxes et service en sus.

Salade de fruits

Salades diverses (2)

Œufs brouillés

Bacon

Saucisses

Jambon braisé maison

Fèves au lard

Pomme de terre à déjeuner

Assiette de crudités et trempettes

Assiette de fromages

Plateau de viennoiseries

Bar à rôties

Fontaine de jus

Canapés

Prix à l'unité, minimum 20 personnes. Taxes et service en sus.

Végétarien - 2,00\$

Panier de bruschetta et feta

Endive de légumes marinés

Salade piquante avocats et pistaches

Crostini d'oignons confits au porto

Salsa de mangues en coquille

Baluchon crémeux épinards et artichauts

Fromages - 2,50\$

Fondue aux 3 fromages

Vol-au-vent pommes et Oka

Phyllo de chèvre, noix et miel

Crouton cheddar vieilli et confit d'oignons

Datte au fromage bleu et bacon

Carnivore - 3,00\$

Tataki de veau aux sésames grillés

Magret de canard fumé aux pruneaux confits

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et balsamique

Saté de poulet aioli

Rosbif au raifort sur crouton de seigle

Boulettes de porc aigre-douce

Fruits de mer - 3,00\$

Ceviche de pétoncles, fraises et basilics

Crevettes nordiques à la Granny Smith

Tataki de thon rouge teriyaki

Cuillère de coquille St-Jacques

Croutons de saumon fumé et ses garnitures



Conférence

Minimum de 10 personnes. Taxes et service en sus.

La petite tablée - 6\$/pers.

Carafe de café

Fontaine de jus

Plateau galettes d'avoine et muffins

La tablée - 8\$/pers.

Carafe de café

Fontaine de jus

Plateau galettes d'avoine, muffins et croissants

Yogourt

Plateau de fruits

La grande tablée - 10\$/pers. –

Carafe de café

Fontaine de jus

Plateau de viennoiseries

Plateau galettes d'avoine, muffins

Plateau de fruits

Crudités et trempettes