



Menu 2015

Les Entrées



Salade César
Feuilleté de champignons sauvages
Terrine de gibier et sa compote d'oignons
Panaché de laitues, vinaigrette balsamique



Cocktail de crevettes nordique	7 \$ (suppl.)
Saumon fumé et ses capucines	8 \$ (suppl.)

La Marmite



Potage Argenteuil aux petits croûtons
Potage crécy aux pommes et gingembre
Velouté d'épinard et poire - Crème de légumes
Crème de champignons - Potage de poireau et brocoli



Toutes nos suggestions de menus comprennent une entrée et votre choix de la marmite.



Les Plats principaux



Duo de pâtes : Penne, sauce arrabbiata
Manicotti au fromage, sauce rosée

22.50\$



Feuilleté de volaille aux poireaux

22.50\$



Mijoté de bœuf aux petits
oignons caramélisés



Longe de porc à la compote de
pommes et mangues, sauce à l'érable



Osso-buco de porc milanaise

23.75\$



Suprême de volaille ou
Brochette de volaille, sauce poivre

25.00\$



Poitrine de volaille croustillant à l'érable

26.00 \$





Suprême de volaille aux poires, sauce au bleu

29.00 \$



Poitrine de volaille aux poireaux et crevettes
Mozzarella fondu



Pavé de saumon frais à la crème citronnée

31.00 \$



Rôti de bœuf au jus



Filet de porc, à la compte de poires
et canneberges, sauce au Porto



Filet de porc, sauce aux champignons dijonnaise

30.00 \$



Cœur de filet mignon, sauce au poivre

42.00 \$



Cœur de filet mignon et crevettes

44.00 \$





Suggestion du Pâtissier



Gâteau aux pommes et pacanes



Tarte au sucre et pacanes



Brownies au chocolat



Feuilleté aux fruits de saisons



Gâteau Chantilly,
sucre à la crème chaude



Salade de fruits





Déjeuner Buffet

Mimosa

5.50 \$ par personne



Jus assortis : Orange, Pomme



Œufs brouillés



Bacon, Jambon



Pomme de terres rissolées



Rôties pain blanc et pain brun



Confitures assorties



Café, thé et lait

14.00 \$ par personne





Brunch

Mimosa

5.50 \$ par personne



Choix de jus : Orange, pommes



Céréales assorties



Œufs brouillés



Bacon, jambon, saucisses



Plateau de fruits frais



Pommes de terre rissolées



Plateau de fromage cheddar



Tomates tranchées



Rôties pain blanc, pain brun



Confitures assorties



Café thé lait

16.00 \$ par personne





Buffet froid # 1



Crudités et trempette



Sandwiches assorties
sur pain régulier et tortillas



Fromage cheddar



Salade de choux



Salade de pâtes au pesto



Salade de couscous aux légumes



Croustade aux pommes



Thé ou café

17.00 \$ par personne





Buffet froid # 2



Crudités et trempette



Sandwiches assorties
Sur pain régulier et tortillas



Fromage cheddar



Salade de choux
Salade de pâtes au pesto
Salade italienne
Salade de fèves germées



Plateau de viandes froides



Pain et beurre



Renversé aux fruits



Thé café

21.00 \$ par personne





Le Golfeur

Crème de légumes



Salade mixte vinaigrette



Entrecôte de bœuf Angus 1855 (10 onces)
Pomme de terre au four, crème sure

sauce bordelaise

Jardinière de légumes



Renversé aux fruits



35.00 \$ par personne

Servi pour un minimum de 50 personnes.





Buffet Italien

Plats froids

Plateau de charcuterie
Plateaux de crudités et trempettes
Salade aux tomates et bocconcini à l'huile d'olive
Salade de légumes à l'italienne - Salade d'artichaut aux poivrons
Salade grelots aux lardons et poireaux - Salade de pâtes au pesto

Plats chauds

Sauté de poulet cacciatore
Penne, sauce arrabbiata - Manicotti sauce rosée
Saucisses italiennes sauce relevée - Moules provençale
Gratin aux fruits de mer - Tortellini sauce parmarosa



Desserts

Table à desserts



38.00 \$ par personne

Servi pour un minimum de 50 personnes.





Buffet chaud et froid



Plats froids

Assiette de crudités et trempettes
Plateau de charcuterie, Œufs farcis
Salade de pommes de terre aux lardons
Salade de légumes à l'Italienne
Salade de tomates et concombres
Salade de carottes et raisins
Salade de fèves germées
Salade de couscous
Salade grecque



Plats chauds

Rôti de bœuf au jus, coupé en salle
Moules marinières - Penne, sauce rosée
Pommes de terre - Jardinière de légumes



Desserts

Table à desserts



38.00 \$ par personne

Servi pour un minimum de 50 personnes.





Michoui

Agneau – Porc - Boeuf



Crème de légumes



Salade César



Pommes de terre au four



Jardinière de légumes



Jus de cuisson



Crème sure et gelée de menthe



Pain et beurre



Gâteau aux pommes et pacanes, caramel chaud



Café thé lait

43.00 \$ par personne





Canapés chauds et froids

Saucisses cocktails enrobées de bacon
Champignons frits - Mini quiche - Mini egg roll

\$10.00 la douzaine



Escargots en pâte - Mini pizza
Pétoncles et bacon

12 \$ la douzaine



Canapé de truite fumé au mascarpone
Cuillère de crevettes et guacamole
Verrine de tartare aux deux saumons
Bruschetta aux deux tomates aux herbes
Filo à la salsa de tomates et avocats
Canapé à la mousse de foie
Canapé aux figues et chèvre
Mini pizza à l'italienne
Tomates cerises farci aux crevettes



16 \$ la douzaine



Plateau de crudités et trempette

Chou-fleur - Radis - Carotte
Céleri - Champignon - Brocoli



1.95 \$ par personne