

PETIT DÉJEUNER-BUFFET

Tous les déjeuners incluent le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés, du jus d'orange, de pamplemousse et de pomme, un vaste choix de confitures et du beurre.

Le continental

Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures
Tranches de fruits saisonniers

Classe économique

Choix de céréales avec lait écrémé ou 2 %
Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures
Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées
Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis

Classe affaires

Choix de céréales avec lait écrémé ou 2 %
Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures
Tranches de fruits saisonniers
Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées
Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis
Œufs brouillés provenant de poules élevées en liberté
Saucisses de campagne, tranches de bacon fraîchement cuit
Pommes de terre rissolées faites maison avec échalotes

Première classe

Choix de céréales avec lait écrémé ou 2 %
Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures
Tranches de fruits saisonniers
Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées

Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis
Œufs brouillés provenant de poules élevées en liberté avec fromage Glengarry de Lancaster
Saucisses de campagne, tranches de bacon fraîchement cuit
Pommes de terre rissolées faites maison style western (avec poivrons et oignons sautés)
Tomates grillées au pesto et au parmesan
Pain perdu aux raisins secs et à la cannelle avec sirop d'érable

Je ne peux pas croire que ce soit sans gluten

Granola fait maison avec amandes et lait de soya
Choix de yogourts grecs avec baies séchées et amandes effilées grillées
Tranches de fruits saisonniers
Gruau cuit au four aux fraises
Œufs durs provenant de poules élevées en liberté
Émincé de jambon à l'os
Pommes de terre rissolées faites maison style western (avec oignons et poivrons sautés)
Tomates grillées au pesto et au parmesan
Station pour rôties avec pain, bagels et muffins assortis sans gluten

Saumon fumé et bagels

Croissants frais, danoises aux fruits et variété de muffins miniatures
Tranches de fruits saisonniers
Yogourts individuels, nature ou plusieurs variétés, avec granola fait maison, baies séchées et amandes effilées grillées
Assiette de saumon fumé (2 onces par personne) avec câpres et oignons rouges émincés
Fromage à la crème (original, léger et canneberges)
Station pour rôties avec choix de pain 12 céréales, pain de seigle, pain blanc et bagels assortis

AJOUTS POSSIBLES AU PETIT DÉJEUNER-BUFFET

Œufs à la bédicline avec sauce hollandaise traditionnelle

Œufs à la bédicline avec saumon fumé et sauce hollandaise traditionnelle

Couronne aux œufs et au bacon

Couronne aux œufs et au saumon fumé

Œufs durs

Frittatas aux blancs d'œufs cuites individuellement (épinards, oignons et poivrons OU jambon et fromage OU 3 fromages)

Station pour omelettes et œufs frais de la ferme
Œufs frais, blancs d'œufs, œufs battus, bacon, jambon, champignons, tomates, oignons rouges, poivrons, fromage cheddar

Tomates grillées au pesto et au parmesan

Saucisses de dinde avec moutarde chipotle

Bacon de dos enrobé de semoule de maïs et nappé de sirop d'érable

Émincé de jambon à l'os avec moutarde de Dijon

Assiette de saumon fumé (2 onces par personne) avec câpres, oignons rouges émincés et fromage à la crème aux canneberges

Gruau (canneberges, raisins secs, cassonade, lait, amandes grillées)

Pain perdu aux raisins secs et à la cannelle avec sirop d'érable et crème fouettée

Crêpes au babeurre et aux bleuets avec sirop d'érable et crème fouettée

Pain et muffins sans gluten

BOISSONS — À LA CARTE

Assortiment de thés Tazo

Café Pike Place de Starbucks

Boissons fouettées aux fruits faites maison (12 onces)

Assortiment de boissons gazeuses (355 ml)

Assortiment de boissons fouettées Oasis Smoothie (250 ml)

Assortiment de Powerade (591 ml)

BUFFET CHAUD DU MIDI

Tous les buffets du midi incluent le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses.

Après-midi italien

Soupe à l'italienne
Bâtonnets focaccia à l'ail et beurre à l'ail fouetté
Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
Salade agrémentée de bacon, d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
Assiette de crudités
Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
Poulet parmesan cuit au four
Lasagne aux légumes préparée à partir de pâtes won ton blanches
Pommes de terre gelots au parmesan et au poivre noir agrémentées de courgettes et de choux-fleurs grillés
Gâteau tiramisu, biscuits craquelés au chocolat et biscuits italiens au beurre

Fiesta mexicaine

Soupe au poulet grillé, aux haricots noirs et au maïs
Croustilles au maïs recouvertes de morceaux de mangues chipotle avec salsa, guacamole et crème sure à la lime et à la tequila
Salade mexicaine de quinoa à la lime
Salade de chou mexicaine épicée
Assiette de crudités
Fajitas à faire soi-même :
Poitrines de poulet grillées à la cajun en julienne
Bifteck de flanc grillé en julienne
Falafels cuits, oignons, courgettes et poivrons sautés
Casserole de maïs et de poivrons rôtis sur tortillas
Riz mexicain et haricots frits
Coquilles à tortillas fraîchement préparées
Laitue déchiquetée, pico de gallo, chutney à la papaye
Petits gâteaux churros
Gâteau aux trois laits

Saveurs de l'Inde

Soupe à la noix de coco et au curry
Pain naan chaud en forme de larme
Houmous au poivron rouge grillé
Salade Kachumber (salade traditionnelle au concombre et aux tomates)
Salade de carottes râpées épicée
Assiette de crudités
Poulet indien aux tomates et à la coriandre
Rogan josh (agneau au curry)
Samoussas cuits au four avec raïta
Steaks servis avec choux-fleurs au gingembre et au cumin
Riz biriani
Amrakhand (mousse de yogourt à la mangue)
Laddu à la noix de coco
Biscuits nankhatai

CONCEVEZ VOTRE PROPRE BUFFET DU MIDI

Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses. Inclut la soupe du jour du chef, un assortiment de petits pains, du beurre et des crudités avec trempette.

DEUX salades au choix

- Salade César traditionnelle
- Salade d'été (mélange de légumes, segments de mandarine, oignons rouges émincés, fromage de chèvre, pacanes épicées et vinaigrette à la coriandre et à l'oignon rôti)
- Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
- Salade mexicaine de quinoa à la lime
- Salade de chou mexicaine épicée
- Salade Kachumber (salade au concombre et aux tomates)
- Salade de carottes râpées épicée

DEUX plats au choix

Inclut les légumes et les féculents au choix du chef.

- Poulet parmesan cuit au four
- Poulet indien aux tomates et à la coriandre
- Poitrine de poulet au miel épicée avec chipotle
- Bœuf bourguignon
- Rosbif au jus grillé lentement avec ail rôti
- Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
- Rogan josh (agneau au curry)
- Pâtes aux crevettes sucrées et épicées
- Saumon teriyaki avec sauce à la crème sriracha

- Tilapia grillé avec beurre au citron et aux câpres
- Mascarpone au citron, asperges, rotinis
- Lasagne aux légumes en coupe préparée à partir de pâtes won ton blanches
- Casserole de maïs et de poivrons rôtis sur tortillas

DEUX desserts au choix

- Petits gâteaux miniatures au chocolat Kahlúa et à la crème au beurre mangue-vanille
- Variété de petits gâteaux au fromage faits maison accompagnés de baies macérées
- Assortiment de biscuits et de carrés au chocolat
- Bouchées de baklava
- Salade de fruits frais avec baies et feuilles de menthe

BUFFET FROID DU MIDI

Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses. Inclut la soupe du jour du chef, un assortiment de petits pains, du beurre et des crudités avec trempette.

DEUX salades au choix

- Salade César traditionnelle
 - Salade d'été (mélange de légumes, segments de mandarine, oignons rouges émincés, fromage de chèvre, pacanes épicées et vinaigrette à la coriandre et à l'oignon rôti)
 - Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
 - Salade agrémentée de bacon confit, de tranches d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards
- et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
 - Salade mexicaine de quinoa à la lime
 - Salade de chou mexicaine épicée
 - Salade Kachumber (salade au concombre et aux tomates)
 - Salade de carottes râpées épicée

CHOIX DE...

Classe économique

Comptoir à sandwiches style-déli à faire soi-même
Variété de pains artisanaux
Viandes froides émincées : salami, capicollo, viande fumée, poitrine de dinde et jambon forêt noire
Salade de thon, salade aux œufs, laitue, tomates, oignons rouges émincés, fromage cheddar et suisse, moutarde de Dijon, chipotle et mayonnaise ordinaire

Classe affaires

(1,5 sandwich par personne)
Rosbif émincé avec oignons caramélisés et mayonnaise à la Dijon sur baguette française
Poitrine de poulet marinée aux fines herbes, tomates, bacon, laitue et vinaigrette ranch dans une tortilla roulée
Jambon cuit et fromage suisse sur pain kaiser avec moutarde au miel
Aubergines et courgettes rôties, salade romaine, tomates italiennes et dijonnaise à l'ail rôti sur pain bretzel

Première classe

(1,5 sandwich par personne)
Rosbif avec fromage cheddar, laitue, tomates, oignons rouges et mayonnaise au raifort sur pain artisanal
Bacon, laitue, tomates, avocat et fromage provolone dans un sandwich roulé avec mayonnaise chipotle
Salade au poulet cajun, fromage bleu, oignons caramélisés, bacon, roquette et chutney épicé aux poivrons sur pain rond hawaïen sucré
Pain pita de blé garni de carottes, de concombres, d'olives, de tomates et de fromage feta, accompagné d'une mayonnaise aux fines herbes

Pour un repas chaud

- (1,5 par personne, 3 sandwiches au choix)
- Bœuf salé sur petit pain bretzel avec fromage havarti et sauce moutarde au miel
 - Sandwich Reuben classique sur pain de seigle
 - Sandwich fondant au bœuf Philly, fromage havarti, poivrons et oignons sur petit pain bretzel
 - Sandwich au porc effiloché barbecue sur pain kaiser
 - Sandwich au fromage fondant sur pain multigrain
 - Sandwich roulé composé d'un mélange de légumes grillés

DEUX desserts au choix

- Petits gâteaux miniatures au chocolat Kahlúa et à la crème au beurre mangue-vanille
- Variété de petits gâteaux au fromage faits maison
- Assortiment de biscuits et de carrés au chocolat
- Bouchées de baklava
- Salade de fruits frais avec baies et feuilles de menthe

DÎNER CHAUD À L'ASSIETTE

Repas trois services comprenant l'entrée, le plat principal et le dessert. Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et des boissons gazeuses.

Entrées

- Soupe du jour du chef
- Salade César classique avec bacon, croûtons, parmesan, citron et vinaigrette crémeuse
- Raisins, avocats, oignons rouges émincés, pacanes, roquette et vinaigrette balsamique au miel
- Ananas, noix de Grenoble confites, fromage feta et feuilles de bébés épinards avec vinaigrette au vin blanc
- Fraises, amandes grillées, fromage de chèvre, laitue rouge et vinaigrette au basilic
- Salade Cobb (pommes en dés, canneberges, œufs, pacanes, fromage de chèvre, bacon) avec vinaigrette aux graines de pavot
- Tomates grillées lentement, moitiés de raisins, oignons rouges marinés à la framboise, mélange de légumes, vinaigrette à l'oignon et à la coriandre

Desserts

(UN dessert au choix)

- Tarte aux pacanes et au Jack Daniel's faite maison servie avec crème Chantilly
- Gâteau au fromage New York classique garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau au fromage aux petits fruits garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau forêt-noire
- Bol de fruits et de baies de la saison accompagné de crème Chantilly et de sucre à la cannelle
- Pyramide de crèmes brûlées au chocolat accompagnées de framboises et de crème à la menthe

Plats principaux

(UN plat principal au choix; inclut les légumes et les féculents au choix du chef, un assortiment de petits pains et du beurre.)

- Suprême de poulet 5 onces au romarin et à l'ail avec sauce marinara aux épinards
- Suprême de poulet 5 onces rôti au four avec sauce à la crème aux trois champignons (Paris, shiitake, portobello)
- Escalopes de porc 4 onces aux pacanes et au miel avec beurre d'érable
- Filet de saumon de l'Atlantique 4 onces mariné dans un mélange de jus d'orange et de citron et rôti dans une croûte croustillante aux agrumes et aux fines herbes
- Filet de bœuf AAA 5 onces au poivre avec sauce aux grains de poivre
- Filet de bœuf AAA 5 onces enrobé d'une croûte au parmesan et au raifort avec sauce demi-glace au vin rouge
- Cannelloni (2) au fromage et aux épinards avec sauce marinara accompagnés de légumes en julienne sautés dans l'huile et le pesto

BUFFET CHAUD DU SOIR

Tous les buffets du soir incluent le café fraîchement préparé, le café décaféiné et une sélection de thés.

Soirées italiennes

Soupe à l'italienne
Bâtonnets focaccia à l'ail et beurre à l'ail fouetté
Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
Salade agrémentée de bacon, d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
Assiette de crudités

Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
Poulet parmesan cuit au four
Calmars frits avec aïoli au citron
Lasagne aux légumes préparée à partir de pâtes won ton blanches
Courgettes et choux-fleurs rôtis
Pommes de terre grelots au parmesan et au poivre noir

Gâteau tiramisu
Fraises marinées au balsamique et à la menthe servies avec crème Chantilly
Biscuits craquelés au chocolat et biscuits italiens au beurre

Saveurs de l'Inde

Soupe à la noix de coco et au curry
Pain naan en forme de larme et houmous au poivron rouge grillé
Salade Kachumber (salade traditionnelle au concombre et aux tomates)
Salade de carottes râpées épicée

Poulet indien aux tomates et à la coriandre
Rogan josh (agneau au curry)
Bœuf Palik
Samoussas cuits au four avec raïta
Steaks servis avec choux-fleurs au gingembre et au cumin
Riz biriani

Amrakhand (mousse de yogourt à la mangue)
Laddu à la noix de coco et biscuits nankhatai
Kaju Katli (fudge aux noix de cajou)

SOUPER CHAUD À L'ASSIETTE

Repas trois services comprenant l'entrée, le plat principal et le dessert.

Entrée

(UNE entrée au choix)

- Soupe du jour du chef
- Crème aux tomates et au basilic accompagnée d'un mini-sandwich au fromage fondant
- Salade César classique
- Raisins, avocats, oignons rouges émincés, pacanes, roquette et vinaigrette balsamique au miel
- Ananas, noix de Grenoble confites, fromage feta et feuilles de bébés épinards avec vinaigrette au vin blanc
- Fraises, amandes grillées, fromage de chèvre, laitue rouge et vinaigrette au basilic
- Salade Cobb, pommes en dés, canneberges, œufs, pacanes, fromage de chèvre et bacon avec vinaigrette aux graines de pavot
- Tomates grillées lentement, moitiés de raisins, oignons rouges marinés à la framboise, mélange de légumes, vinaigrette à l'oignon et à la coriandre

Plats principaux du soir

(UN plat principal au choix; inclut les légumes et les féculents au choix du chef, un assortiment de petits pains et du beurre.)

- Suprême de poulet au romarin et à l'ail avec sauce marinara aux épinards
- Suprême de poulet cuit au four avec chutney à la mangue et aux raisins secs
- Suprême de poulet rôti au four avec sauce à la crème aux trois champignons (Paris, shiitake, portobello)
- Escalopes de porc rôties à l'érable avec pommes aux raisins secs et à la cannelle
- Escalopes de porc aux pacanes et au miel avec beurre d'érable
- Filet de saumon de l'Atlantique mariné dans un mélange de jus d'orange et de citron et rôti dans une croûte croustillante aux agrumes et aux fines herbes
- Tendre filet de tilapia sauté au beurre arrosé d'une sauce à la crème fleurette et accompagné d'abricots, de pacanes et de chair de crabe en morceaux
- Filet de bœuf AAA 8 onces au poivre avec sauce aux grains de poivre
- Filet de bœuf AAA 8 onces enrobé d'une croûte au parmesan et au raifort avec sauce demi-glace au vin rouge

- Côte de bœuf désossée de 8 onces ou de 10 onces accompagnée d'un pudding Yorkshire avec gousses d'ail rôties dans une sauce demi-glace au vin rouge
 - 8 onces
 - 10 onces
- Carré d'agneau rôti enrobé de moutarde, figues rôties et mélasse de grenade
- Pain de viande au bison et aux canneberges accompagné d'une sauce aux champignons chipotle
- Cannelloni en sauce marinara au fromage et aux épinards avec légumes en julienne sautés dans l'huile et le pesto

Desserts

(UN dessert au choix; servi avec café ou thé)

- Tarte aux pacanes et au Jack Daniel's faite maison servie avec crème Chantilly
- Gâteau au fromage New York classique garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau au fromage aux petits fruits garni de baies macérées et de crème Chantilly
- Gâteau forêt-noire
- Bol de fruits et de baies de la saison accompagné de crème Chantilly et de sucre à la cannelle
- Pyramide de crèmes brûlées au chocolat accompagnées de framboises et de crème à la menthe

Plats supplémentaires

- Côtelettes d'agneau avec figues rôties et mélasse de grenade
- Pétoncles grillés au curry (3) avec confettis de maïs
- Bouchées de crabe et de concombre avec salade de roquette aux agrumes
- Martini de fruits de mer (calmars, crabe et pétoncles servis froids dans une sauce cocktail à la vodka et garnis d'une brochette de crevettes et d'olives)
- Tranches de bacon confit à la bière (3) accompagnées d'un aioli à la sauce sriracha
- Brochette de crevettes grillées à la lime et à la coriandre (4 crevettes) accompagnée d'un mélange de verdure avec vinaigrette à la coriandre et d'un aioli cannelle et orange

COMPOSEZ VOTRE PROPRE BUFFET DU SOIR

Inclut le café fraîchement préparé, le café décaféiné, une sélection de thés et la soupe du jour du chef.

DEUX salades au choix

- Salade César traditionnelle
- Salade d'été (mélange de légumes, segments de mandarine, oignons rouges émincés, fromage de chèvre, pacanes épicées et vinaigrette à la coriandre et à l'oignon rôti)
- Penne, tomates cerises, olives, fromage bocconcini et basilic dans une vinaigrette à l'ail
- Salade agrémentée de bacon confit, de tranches d'avocat, de tomates séchées au soleil, d'épinards et de pignons et servie avec huile d'olive et vinaigre balsamique
- Salade mexicaine de quinoa à la lime
- Salade de chou mexicaine épicée
- Salade Kachumber (salade au concombre et aux tomates)
- Salade de carottes râpées épicée

TROIS plats au choix

Inclut les légumes et les féculents au choix du chef.

- Poulet parmesan cuit au four
- Poulet indien aux tomates et à la coriandre
- Poitrine de poulet au miel épicée avec chipotle
- Bœuf bourguignon

- Bœuf rôti lentement avec bouillon à l'ail rôti
- Boulettes de viande rôties au four dans une sauce marinara aux épinards
- Rogan josh (agneau au curry)
- Pâtes aux crevettes sucrées et épicées
- Saumon teriyaki avec sauce à la crème sriracha
- Tilapia grillé avec beurre au citron et aux câpres
- Mascarpone au citron, asperges, rotinis
- Cannelloni en sauce marinara au fromage et aux épinards avec légumes en julienne sautés dans l'huile et le pesto
- Casserole de maïs et de poivrons rôtis sur tortillas

DEUX desserts au choix

- Crumble aux pommes avec caramel, le tout servi chaud
- Mi-cuit au chocolat servi chaud avec baies macérées et crème fouettée
- Variété de petits gâteaux au fromage faits maison
- Assortiment de biscuits et de carrés au chocolat
- Salade de fruits frais avec baies et feuilles de menthe

STATIONS DE DÉGUSTATION — NOS STATIONS DE DÉGUSTATION ONT ÉTÉ CONÇUES POUR AGRÉMENTER VOTRE BUFFET OU VOTRE RÉCEPTION

(minimum de 20 personnes)

Purées de pommes de terre dans un verre à martini

Purée de pommes de terre à l'ail rôti, purée de pommes de terre sucrée à l'érable et purée de pommes de terre avec la pelure à l'huile d'olive déposée à la cuillère dans un verre à martini

Choix de condiments : Chiffonnade de ciboulette fraîche, crème sure, bacon haché, salsa, fromage cheddar, tomates en dés et moutarde de Dijon

Station de moules

(TROIS sauces au choix)

Sauce traditionnelle au vin blanc et à l'ail

Vodka et lime fraîche

Crème à la mangue et au curry et poireaux en julienne

Bacon et oignons avec morceaux de tomates

Pesto et crème

Station de pâtes

Raviolis farcis de fromage, penne de blé entier, bouquets de spaghetti

Sauce marinara piquante, sauce au pesto, sauce à la crème au vin blanc

Poulet grillé, bœuf haché assaisonné, bacon

Champignons, poivrons doux, oignons, courgettes, fleurons de brocoli, olives noires et fromage parmesan

Station de plats à découper

Côte de bœuf AAA

Savoureux saumon de l'Atlantique frais à la Wellington

Raviolis farcis de fromage, penne de blé entier, bouquets de spaghetti

Sauce marinara piquante, sauce au pesto, sauce à la crème au vin blanc

Poulet grillé, bœuf haché assaisonné, bacon

Champignons, poivrons doux, oignons, courgettes, fleurons de brocoli, olives noires et fromage parmesan

Station de la côte Est

Pétoncles, moules, palourdes, crevettes

flambés au Pernod ou au brandy, au choix, et arrosés d'une riche sauce à la crème

Choix d'échalotes, de tomates, de champignons, de poireaux en julienne, de poivrons doux et de bacon haché

Baguette grillée et beurre

SERVICE DE CANAPÉS

Canapés froids standards

- Bouchées de crabe et de concombre avec salade de roquette aux agrumes
- Bouchées de salami caprese avec pesto
- Tranches de bacon confit à la bière accompagnées d'un aïoli à la sauce sriracha
- Rondelle de pâte feuilletée avec tomates confites, fromage feta et un soupçon de pesto

Canapés froids de luxe

- Chutney aux fraises, au vinaigre balsamique et au poivre noir avec bruschetta à la menthe et au fromage de chèvre
- Pétoncles grillés au curry avec confettis de maïs
- Martini de fruits de mer (calmars, crabe et pétoncles servis froids dans une sauce cocktail à la vodka et garnis d'une brochette de crevettes et d'olives)
- Tendre saumon fumé servi sur pain de seigle sans croûte, accompagné de fromage de chèvre aux fines herbes, de câpres et d'un soupçon de zeste de citron

Canapés chauds standards

- Mini-bœuf Wellington avec crème sure au raifort
- Bouchées de poulet à la marocaine en pâte phyllo accompagnées d'une trempette sucrée au piment rouge
- Couronne de figues et de fromage de chèvre avec mélasse de grenade
- Mini-rouleaux de printemps aux légumes accompagnés d'une sauce sucrée au basilic et au piment rouge

Canapés chauds de luxe

- Côtelettes d'agneau avec figues rôties et mélasse de grenade
- Cuillères de tortilla épicée au chorizo avec crème sure à la tequila et à la lime
- Brochettes de bifteck de flanc teriyaki
- Brochettes de crevettes grillées à la lime et à la coriandre accompagnées d'un aïoli cannelle et orange
- Ailes de poulet avec sauce barbecue au miel

RÉCEPTION

Pains et pâtes à tartiner

Pita grillé, croustilles de pita, pain ciabatta, pains plats, crostini à l'ail, légumes grillés, baba ghanouj, tartinade aux haricots, houmous au poivron rouge, tzatziki, tahini, tapenade aux olives Kalamata et tapenade aux artichauts, taboulé en salade, assiette d'antipasti, fromage feta, parmesan, laitue Iceberg, tomates italiennes, huile d'olive et vinaigre balsamique

Bar à nachos

Chili au bœuf et à la dinde, haricots frits, sauce au fromage jalapeño, salsa, olives noires, piments jalapeños tranchés, crème sure, guacamole, croustilles pour nachos

Bar à ailes et autres accompagnements

Ailes panées croustillantes, choix de sauces d'accompagnement, rondelles d'oignon, frites, céleris et carottes, salsa, sauce ranch et fromage bleu

Bar à frites sublime

Frites préparées de deux façons, chili végétarien et chili au bœuf, sauce au fromage, bruschetta, miettes de bacon, crème sure, oignons verts, fromage feta, fromage Monterey Jack, fromage bleu, cheddar fort, piments jalapeños

Bar à poutine

Frites maison fraîchement coupées, sauce à poutine traditionnelle, sauce suédoise, sauce chaude au fromage pour nachos, sauce poulet au beurre, fromage en grains, fromage bleu, fromage de chèvre, mozzarella, cheddar, porc effiloché, bacon, viande fumée hachée, steak Philly haché, champignons, oignons, piments de Cayenne, tomates en dés, crème sure

Assiette de mets frits

Piments jalapeños, bâtonnets de mozzarella, calmars, ailes de poulet, choix de sauces

Bar à coupes glacées

Quatre parfums de crème glacée, fondant au chocolat, caramel écossais, fraises et guimauves, morceaux d'ananas, perles de chocolat, noix de Grenoble, cerises, flocons de noix de coco, copeaux de chocolat

Bar à fondue au chocolat

Fondant au chocolat liquide, gâteau pound cake en cubes, fraises, bananes, cantaloup, ananas, pommes

Bar à maïs soufflé aromatisé

(TROIS au choix)

Blanc divin, fromage parmesan, babeurre et fines herbes, moutarde au miel, pesto crémeux, mangue et piment habanero, chocolat bavarois, sucre à la cannelle

Pizza Delight 14 pouces

Garnitures au choix : pepperoni, saucisses, bacon, champignons, oignons, poivrons doux, olives, artichauts, légumes grillés

CARTE DES VINS ET BOISSONS

ROUGES

Bouteilles de 750 ml

Peller Estates VQA, Canada — Cabernet merlot
Gato Negro, Chili — Cabernet sauvignon
Estrada Creek, Californie — Cabernet sauvignon
Kingston Estate, Australie-Méridionale — Shiraz
Trapiche Extravaganza, Argentine — Syrah-Malbec-Bonarda
Ménage à Trois, Californie — Zinfandel-merlot-cabernet sauvignon
Folonari, Italie — Valpolicella Ripasso
Errazuriz Max Reserva, Chili — Cabernet sauvignon

BLANCS

Bouteilles de 750 ml

Peller Estates VQA, Canada — Chardonnay
Bolla, Italie — Pinot Grigio
Trius, Canada — Sauvignon blanc
Relax, Allemagne — Riesling
Kingston Estate, Australie-Méridionale — Chardonnay
Ménage à Trois, Californie — Chardonnay-muscat-Chenin blanc
Villa Maria, Nouvelle-Zélande — Sauvignon blanc

BULLES

Bouteilles de 750 ml

Blu Giovello, Italie — Prosecco

VINS DE GLACE

Bouteilles de 375 ml

Peller Estates VQA, Canada — Vin de glace Vidal

Si nous n'avons pas le vin que vous désirez, nous serons heureux de vous guider dans votre choix. Des frais additionnels pourraient s'appliquer.

PUNCH

(Un gallon convient pour environ 30 personnes)

Punch aux fruits non alcoolisé
Punch alcoolisé
Punch à base de vin mousseux

BAR

(Les prix incluent les taxes, mais pas les frais de service.)

Spiritueux d'une marque ordinaire
Spiritueux d'une marque de luxe
Verre de vin maison
Verre de vin importé
Bières canadiennes
Bières importées
Jus, boissons gazeuses, eau en bouteille

MENU DU BAR POUR LA SUITE DE RÉCEPTION

Nous serons heureux de vous aider à préparer votre suite de réception.

Nos employés organiseront tout pour vous, afin que vous ayez une expérience inoubliable.

Jusqu'à 15 invités

12 coupes à vin, 18 verres à bière/eau, un ensemble de sel et de poivre, un paquet de 25 serviettes de table, un verre rempli de pailles, une bouteille de sauce Tabasco, une bouteille de sauce Worcestershire, un seau et une pelle à glaçons, un tire-bouchon, un ouvre bouteille et un bol chacun de ce qui suit : tranches de citrons, tranches de limes, tranches d'oranges, cerises et olives.

De 16 à 30 invités

24 coupes à vin, 36 verres à bière/eau, un ensemble de sel et de poivre, un paquet de 50 serviettes de table, un verre rempli de pailles, une bouteille de sauce Tabasco, une bouteille de sauce Worcestershire, un seau et une pelle à glaçons, un tire-bouchon, un ouvre bouteille, et un bol chacun de ce qui suit : tranches de citrons, tranches de limes, tranches d'oranges, cerises et olives.

Garnissez le bar de votre suite de réception à partir de notre sélection.

Spiritueux

Amaretto (bouteille de 750 ml)
Rhum blanc Appleton (bouteille de 1,14 l)
Bailey's (bouteille de 1,14 l)
Gin Beefeater (bouteille de 1,14 l)
Gin Bombay Sapphire (bouteille de 1,14 l)
Rhum épicé Captain Morgan (bouteille de 1,14 l)
Scotch Chivas (bouteille de 1,14 l)
Cognac Courvoisier VS (bouteille de 750 ml)
Crown Royal (bouteille de 1,14 l)
Drambuie (bouteille de 750 ml)
Rye Forty Creek (bouteille de 1,14 l)
Scotch Glenlivet — 12 ans (bouteille de 750 ml)
Vodka Grey Goose (bouteille de 1,14 l)
Scotch J & B (bouteille de 1,14 l)
Kahlua (bouteille de 1,14 l)
Vodka Skyy (bouteille de 1,14 l)
Rye whisky Wiser's (bouteille de 1,14 l)

Bières canadiennes

Budweiser
Bud Light
Canadian
Coors Light
Keith's Pale Ale

Bières importées

Corona
Heineken
Stella Artois

*Facturation des bouteilles ouvertes seulement.

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

GÂTEAUX MAISON

Choix de gâteaux de base

Gâteau décadent au chocolat
Gâteau aux carottes
Gâteau aux bananes et au rhum

Choix de glaçage

Vanille, Chocolat, Fromage à la crème

Gâteaux spéciaux

Péché mignon au chocolat

avec une délicate mousse au chocolat comme glaçage

Red Velvet

avec crème au beurre à la vanille ou au chocolat, au choix

Gâteau éponge au citron

avec crème au beurre au citron

Gâteaux thématiques personnalisés offerts sur demande. Les prix peuvent varier.

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

MENU BARBECUE (OFFERT DE MAI À SEPTEMBRE)

Variété de boissons gazeuses, thé glacé et limonade inclus.

Salades : veuillez en choisir deux

Salade César traditionnelle composée de laitue fraîche croquante, de croûtons, de miettes de bacon, de parmesan et de quartiers de citron
Salade de chou crémeuse barbecue
Salade de haricots noirs et de maïs
Salade de macaroni maison
Salade de melon d'eau, oignons rouges marinés émincés, feta et olives

Accompagnements — Féculent : veuillez en choisir un

Pommes de terre au four avec choix de garnitures : crème sure, ciboulette, miettes de bacon et cheddar râpé
Rondelles de patates douces cuites au four, badigeonnées de crème sure et de beurre d'érable

Accompagnements — Légume : veuillez en choisir un

Épi de maïs
Légumes grillés au choix du chef

Sur le gril : veuillez en choisir trois

Servis avec tous les accompagnements nécessaires pour en faire des plats parfaits
Hamburger végétarien
Hamburger au poulet

Hamburger au bœuf
Saucisses européennes
Saumon avec sauce douce chipotle

Desserts : veuillez en choisir trois

Salade de fruits frais
Gâteau à la mousse au chocolat
Gâteau à la mousse aux fraises
Gâteau aux carottes
Gâteau au fromage style New York et coulis de petits fruits
25,00 \$ (par personne)

Sur le gril — autres options

Filet de bœuf (8 oz)
Bifteck de faux-filet (10 oz)
Bifteck de contre-filet style New York (10 oz)
Côtes levées barbecue (demi-carré par personne)
Brochettes de crevettes à l'ail
Brochettes de pétoncles (3) bardées de bacon
Asperges grillées au vinaigre balsamique
Champignons portobello au beurre à l'ail

PAUSES CAFÉ

Obtenez du café Starbucks et des thés Tazo lors de toute pause café pour un supplément de 1,00 \$ (par personne, pour une période de trois heures).

Les essentiels de la pause

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés et pichets d'eau

Service de rafraîchissements continu

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés et pichets d'eau

Avant-midi : premier service à 8 h, deuxième service à 10 h

Après-midi : premier service à 13 h, deuxième service à 15 h

(Le service suivra cet horaire à moins d'avis contraire.)

Les indispensables du matin

(TROIS au choix)

Mini-croissants, Mini-muffins, Mini-danoises, Pain rond au citron, Pain aux bananes, Brioches à la cannelle
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

Le matinal de luxe

(TROIS au choix)

Mini-croissants, Mini-muffins, Mini-danoises, Pain rond au citron, Pain aux bananes, Brioches à la cannelle
Fruits frais de saison tranchés, Fruits de saison entiers
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

Pause du matin supérieure

Caffè Verona® de Starbucks fraîchement préparé (régulier et décaféiné), choix de thés, sélection de thés Tazo, boissons gazeuses variées et pichets d'eau
Croissants, muffins et pâtisseries danoises miniatures, fruits frais en tranches, yogourts garnis de fruits et de granola

Nouveau départ

Bar à parfait au yogourt à faire soi-même (coupes de yogourt individuelles avec garnitures)
Fruits frais tranchés de saison
Barres de céréales faites maison trempées dans le chocolat
Eau fraîche aromatisée aux fruits
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

Les indispensables de l'après-midi

Biscuits fraîchement sortis du four
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

Pause de l'après-midi de luxe

Biscuits fraîchement sortis du four, crudités
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

Pause de l'après-midi supérieure

Caffè Verona® de Starbucks fraîchement préparé (régulier et décaféiné), choix de thés, sélection de thés Tazo, boissons gazeuses variées et pichets d'eau
Biscuits fraîchement sortis du four, plateau de fromages de la région accompagnés de fruits séchés et de craquelins, crudités et trempette

Explosion de petits gâteaux

Assortiment de petits gâteaux miniatures
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

Croustilles et trempette

Assortiment de croustilles cuites à la marmite
Trempette ranch et sauce chili sucrée thaïe aux poivrons rouges
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, pichets d'eau, bouteilles de jus de fruit

Il est branché d'être un CARRÉ

Assortiment de carrés décadents :
carrés au chocolat, carrés au riz soufflé, barres de citron,
crumbles, carrés aux dattes, fruits entiers
Lait au chocolat, lait écrémé et lait 2 %
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de
thés et de boissons gazeuses et pichets d'eau

Pour un regain d'énergie

Brioche, assortiment de gâteaux pound cake, grains de
café espresso enrobés de chocolat
Boissons énergisantes en cannette, Powerade
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de
thés et de boissons gazeuses et pichets d'eau

Pour les friands de sucreries en fin d'après-midi

Réglisses rouges et noires, boules maltées, baies en
gélatine, assortiment de friandises individuelles, barres
Tootsie Roll, bonbons M&M's saveur originale et aux
arachides, bonbons surs à la gélatine, assortiment de
bonbons à la gelée, gommes au vin
Flotteurs à la racinette
Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de
thés et de boissons gazeuses et pichets d'eau

Pauses café – à la carte

Boisson gazeuse (cannette 355 ml)
Bouteille d'eau (350 ml)
Bouteille d'eau minérale (330 ml)
Café (pour 10 personnes)
Café (pour 20 personnes)
Café Starbucks (pour 10 personnes)
Café Starbucks (pour 20 personnes)
Parfait au yogourt et aux petits fruits
Assortiment de biscuits fraîchement sortis du four
Assortiment de carrés de pâtisserie et de tartelettes
Assortiment de petits gâteaux miniatures
Assortiment de petits gâteaux
Barre de céréales énergisante
Sac de croustilles nature et barbecue (32 g)
Mélange jet set style pub (bol de 8 onces) *contient
des noix
Assiette de crudités avec trempette (10 personnes)
Plateau de fromages artisanaux de la région servi avec
raisins, fruits séchés et craquelins (10 personnes)
Fromages canadiens en tranches et en cubes
(10 personnes)
Lait (200 ml)
Lait au chocolat (200 ml)
Powerade (591 ml)
Brioche à la cannelle
Pain au citron (12 personnes)
Pain aux bananes (12 personnes)
Kabob de fruits servi avec du yogourt
Assiette de fruits frais tranchés (10 personnes)
Boisson fouettée aux fruits frais (12 oz)

MENU BOÎTE À LUNCH

Sandwichs : deux par personne

Veillez faire deux choix :

- Roulé au poulet César
- Sandwich ou roulé au jambon et fromage suisse
- Sandwich ou roulé à la dinde et cheddar
- Sandwich aux œufs, pain blanc (végétarien)
- Sandwich au thon, pain brun
- Sandwich au rôti de bœuf et havarti, pain blanc ou pain brun
- Sandwich aux légumes grillés (végétarien)

Bol de salade : un par personne

Veillez faire un choix :

- Salade de pâtes fraîches
- Salade de chou
- Crudités et trempette

Féculent et fromage

Un de chacun par personne :

Choix de croustilles (un sac)

Cheddar Black Diamond (un morceau)

Dessert

Servi avec le choix de dessert du chef

Pomme (un morceau)

Banane (un morceau)

Boisson

Une de chacune par personne

Un choix de boisson sera offert au moment de la collecte de la commande :

- Bouteilles de jus
- Boissons gazeuses, diètes ou traditionnelles
- Bouteilles d'eau

MENU DU PUB JET SET

Plateau de houmous

Croustilles de pita et crudités

Plateau de crudités

Plateau trio de fromages

Craquelins, pain, fruits frais et séchés

Plateau de bouchées Jet Set

Bouchées variées (cheddar et piments jalapeño)

Ailes de poulet classiques

Choix de sauce ranch, barbecue ou piquante

Plateau de mini-burgers Jet Set

Brioche façon bretzel, galettes de bœuf, oignons rouges, laitue, tomate, piment chipotle, coriandre et mayonnaise

Plateau de nachos macho

Tout garni

(MINIMUM DE 20 PERSONNES)

BUFFET DE NOËL (OFFERT EN NOVEMBRE ET EN DÉCEMBRE)

Café fraîchement préparé, café décaféiné, sélection de thés, petits pains, beurre et pichets d'eau glacée inclus.

Sélection de salads

Salade jardinière et vinaigrette maison

Salade César traditionnelle

Salade de pommes de terre aux oignons verts avec bacon croustillant

Salade festive de farfalles

Crudités accompagnées d'une trempette ranch

Sélection de mets chauds

Salade jardinière et vinaigrette maison

Salade César traditionnelle

Salade de pommes de terre aux oignons verts avec bacon croustillant

Salade festive de farfalles

Crudités accompagnées d'une trempette ranch

Sélection de desserts assortis

Croustade aux canneberges et aux pommes (servie chaude)

Tarte à la citrouille

Forêt-noire

Assortiment de carrés de pâtisserie

Salade de fruits

OPTIONS — DES ACCOMPAGNEMENTS POUR VOTRE BUFFET DE NOËL

Plateau de cubes de fromage et de grappes de raisin

Choux de Bruxelles frits

Salade Waldorf crémeuse classique

Jambon piqué de clous de girofle en cuisson lente

Saumon en croûte de pain d'épices

Remplacez le rôti de bœuf au jus par des côtes de bœuf au jus