



# ROUGE VIN

GASTRONOMIE TRAITEUR RÉCEPTION

# MENU

TRAITEUR | BANQUET

LEROUGEVIN.COM | 100 CHEMIN DE L'ÎLE SAINT-QUENTIN

ANNIE TESSIER | DIRECTRICE DES VENTES | 819.376.7774 POSTE 2

# TABLE

## DES MATIÈRES

PAUSE-CAFÉ FORFAIT	1
PAUSE-CAFÉ À LA CARTE OU COMBINÉE	2
PETIT DÉJEUNER	3
BOÎTES REPAS	4
SALADES   POKE BOWLS	5
BUFFETS FROIDS	6
SÉLECTION DE SANDWICHS	7
SÉLECTION DES SALADES COMPOSÉES	8
BUFFETS CHAUDS	9
SÉLECTION DES PLATS CHAUDS	10
MENU À L'ASSIETTE   ENTRÉES   POTAGES	11
MENU À L'ASSIETTE   PLATS   EXTRAS   DESSERTS	12
SÉLECTION DE CANAPÉS	13
MENU ENFANTS	14
BAR	15
CARTE DES VINS	16
SALLE DE RÉUNION   CONGRÈS   RÉCEPTION	17
RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS	18

# PAUSE

café | forfait

MATINALE

CAFÉ  
MINI PÂTISSERIE  
MUFFIN

COLLATION

CAFÉ  
BISCUITS MAISON  
BARRE SANTÉ

SANTÉ

CAFÉ  
JUS D'ORANGE  
FRUIT  
BARRE SANTÉ

SUCRÉE SALÉE

CAFÉ  
PÂTISSERIE SALÉE BISTRO  
MACARON

FORFAIT JOURNÉE

PAUSE AM | MATINALE  
DÎNER | MENU 3 SERVICES À CONFIRMER  
PAUSE PM | LA COLLATION

# PAUSE

CAFÉ | À LA CARTE OU COMBINÉE

CRÉEZ VOTRE FORFAIT SUR MESURE :

2 CHOIX 10% DE RABAIS - 3 CHOIX 15% DE RABAIS - 4 CHOIX 20% DE RABAIS

CAFÉ (1 TASSE)  
(10 TASSES)  
(15 TASSES)  
(30 TASSES)  
(50 TASSES)  
(100 TASSES)

JUS DE FRUITS

BOISSON GAZEUSE

EAU MINÉRALE GAZÉIFIÉE

EAU DE SOURCE

SMOOTHIE

MINI PÂTISSERIES VARIÉES – DANOISE, BRIOCHE, CROISSANT, CHOCOLATINE

MUFFIN

BISCUIT MAISON

FRUIT ENTIER (POMME, ORANGE, BANANE, POIRE)

BARRE SANTÉ

FROMAGE CHEDDAR DU QUÉBEC (75 GRAMMES)

FROMAGE FIN DU QUÉBEC (60 GRAMMES)

VERRINE DE YOGOURT, FRUITS ET MÜSLIX

PÂTISSERIE SALÉE BISTRO

MIGNARDISE À L'ITALIENNE

MACARON SUCRÉ

TARTELETTE AUX PACANES

# PETIT DÉJEUNER

(Servi entre 6:00 et 10:30 / Minimum de 25 personnes)

## FORMULE BUFFET

### LE SANTÉ

JUS D'ORANGE  
MINI PÂTISSERIE  
FRUIT ENTIER  
FROMAGE BRIE  
VERRINE DE YOGOURT, FRUITS ET MÜSLIX  
CAFÉ

### LE CONTINENTAL

SMOOTHIE  
MUFFIN ANGLAIS À LA SALADE D'ŒUF,  
SAUMON FUMÉ ET CHEDDAR  
FROMAGE FIN  
CAFÉ

### LE COMPLET

JUS D'ORANGE  
FRITTATA AU BACON, ÉPINARDS,  
COURGETTES ET CHEDDAR  
SAUCISSES (3)  
FÈVES AU LARD  
CRETONS, PÂTÉS DE CAMPAGNE ET  
MOUSSE DE FOIE  
FROMAGE CHEDDAR ET FIN DU QUÉBEC  
POMMES DE TERRE MAISON  
MINI PÂTISSERIES  
SALADE DE FRUITS  
CAFÉ

## FORMULE BUFFET OU À L'ASSIETTE

### LE ROUGE VIN

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON ET LÉGUMES  
BACON (3)  
SAUCISSES (2)  
POMMES DE TERRE MAISON  
MINI CROISSANT NATURE ET CONDIMENTS  
SALADE DE FRUITS  
CAFÉ

### EXTRAS

JAMBON DEMI-LUNE (1)  
PAIN DORÉ (1)  
CRÊPE FINE ET SIROP D'ÉRABLE (2)  
SAUMON FUMÉ (50GR.)  
CREVETTE COCKTAIL (3) |  
BAGEL ET FROMAGE À LA CRÈME

NOS BUFFETS NE SONT PAS À VOLONTÉ MAIS NOS PORTIONS SONT SERVIES DE FAÇON TRÈS GÉNÉREUSE

# BOÎTES

R E P A S

VOUS DEVEZ FAIRE LA MÊME SÉLECTION PAR TRANCHE DE 15 PERSONNES MINIMUM  
MENU ADAPTÉ POUR ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, VOIR RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS (PAGE 17)

MATINALE

TRILOGIE DE MINI PÂTISSERIES SUCRÉES  
SALADE DE FRUITS  
BRIE MIEL ET NOIX RÔTIÉS  
CONDIMENTS

DÉJEUNER

CROISSANT ŒUF, JAMBON ET FROMAGE BRIE  
SALADE DE FRUITS  
FROMAGE CHEDDAR DU QUÉBEC  
YOGOURT ASSORTI ET MÜSLIX

DU CHEF

CRUDITÉS ET TREMPETTE  
2 X SALADES COMPOSÉES FRAÎCHES DU JOUR (AU CHOIX DU CHEF)  
1 X SANDWICH (AU CHOIX DU CHEF)  
DUO DE MIGNARDISES SUCRÉES

POPULAIRE

1 X SALADE COMPOSÉE FRAÎCHE DU JOUR (VOIR LA LISTE DE CHOIX DES SALADES)  
1 X SANDWICH (1 SÉLECTION PAR 15 BOÎTES REPAS / VOIR LA LISTE DE CHOIX DES SANDWICHES)  
FROMAGES FINS ET CHARCUTERIES  
DUO DE MIGNARDISES SUCRÉES

PARISIENNE ET TARTARE

PROSCIUTTO, SALAMI, TERRINES ET OLIVES  
TRILOGIE DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC  
TARTARE DE BŒUF  
TOMATES ET VINAIGRETTE  
DUO DE MACARONS

LE ROUGE VIN

SALADE DE RAMEN, TATAKI DE THON ET WAKAMÉ  
COCKTAIL DE CREVETTES (3)  
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN, BLINI CONCOMBRE ET ANETH  
TARTARE DE SAUMON ET MANGUE



# SALADES

## P O K E B O W L S

VOUS DEVEZ FAIRE LA MÊME SÉLECTION PAR TRANCHE DE 15 PERSONNES MINIMUM POUR UNE OPTION VÉGÉTARIENNE, REMPLACEZ LA PROTÉINE PAR UN TOFU GRILLÉ MARINÉ AU BASILIC

## SALADES

### MEXICAINE

THON PICO DE GALLO, ŒUF À LA COQUE, ASPERGES, ARTICHAUT, POMME DE TERRE, CHOUX ROUGE, TOMATE CERISE, VINAIGRETTE CITRON ET MIEL, SERVI SUR SALADE ROQUETTE

### TOSCANE

POULET GRILLÉ À LA TOSCANE, CONCOMBRE, OLIVE, FETA, TOMATE, POIS CHICHE ET VINAIGRETTE AU PESTO DE TOMATE SÉCHÉE, SERVI SUR LAITUE ROMAINE

## POKE BOWLS

### HAWAÏEN

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE, RIZ, POIVRON, CONCOMBRE, CAROTTE, OIGNON VERT, CHOU ROUGE, TOMATE, SÉSAME ET MAYONNAISE ÉPICÉE

### ASIATIQUE

CREVETTES SUCRÉES ET ÉPICÉS (5), RIZ, ÉDAMAMES, CONCOMBRE, RADIS, CAROTTE, CHOU VERT, POIVRON, GRAINES DE PAVOT ET COULIS ROUGE THAÏ

# BUFFETS

## F R O I D S

MINIMUM 25 PERSONNES

### L'ÉLEGANT

CRUDITÉS ET TREMPETTE

SALADE MÉLI-MÉLO DE SAISON & VINAIGRETTES ASSORTIES

2 X SALADES COMPOSÉES FRAICHES DU JOUR (VOIR LA LISTE DE SÉLECTION DE SALADES)

2 X SANDWICHS (VOIR LA LISTE DE SÉLECTION DE SANDWICHS)

FROMAGE CHEDDAR DU QUÉBEC

DESSERT

### LE ROUGE VIN

CRUDITÉS ET TREMPETTES

SALADE MÉLI-MÉLO DE SAISON & VINAIGRETTES ASSORTIES

2 X SALADES COMPOSÉES FRAICHES DU JOUR (VOIR LA LISTE DE SÉLECTION DE SALADES)

2 X SANDWICHS (VOIR LA LISTE DE SÉLECTION DE SANDWICHS)

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET PÂTÉS

MARINADES MAISONS

FROMAGES FINS ET FROMAGE CHEDDAR DU QUÉBEC

PETITS CROÛTONS

DESSERT

**EXTRAS** CREVETTE COCKTAIL (3)  
SAUMON FUMÉ (50GR.)  
SALADE COMPOSÉE (65GR.)  
SANDWICH (100GR.)  
MIGNARDISE ITALIENNE (1)  
MACARON (1)  
BREUVAGE FROID DIVERS  
DESSERT ASSORTI  
SALADE DE FRUITS MAISON  
CAFÉ

NOS BUFFETS NE SONT PAS À VOLONTÉ MAIS NOS PORTIONS SONT SERVIES DE FAÇON TRÈS GÉNÉREUSE



# SANDWICHS

## S É L E C T I O N

UN CHOIX DE PAIN ET UN CHOIX DE GARNITURE PAR COMMANDE DOIT ÊTRE FAIT  
BOÎTES À LUNCH | VOUS DEVEZ FAIRE LA MÊME SÉLECTION PAR TRANCHE DE 15 PERSONNES MINIMUM

## CHOIX DE PAIN

PANINI BLANC  
PAIN PRETZEL GOURMET  
CIABATTA MULTIGRAINS  
TORTILLAS FARINE BLANCHE  
CIABATTA BLANC

## CHOIX DE GARNITURE

JAMBON FUMÉ, BRIE CRÉMEUX, ROQUETTE, TOMATE ET CONCOMBRE  
JAMBON, POIRE, NOIX RÔTIES, MIEL ET ROQUETTE  
RÔTI DE BŒUF, CHAMPIGNON, CHÈVRE, SALADE ET ASPERGE  
POULET TZATZÍKI, OLIVE, POIVRON GRILLÉ, SALADE, FETA  
POULET FAÇON CLUB BISTRO, BACON, FROMAGE CHEDDAR ET MAYONNAISE  
VIANDE FUMÉE, CORNICHON, MOUTARDE, LAITUE ET TOMATE  
COMBO ITALIEN, BOCCONCINI, TOMATE, ROQUETTE, POIVRON RÔTI ET TOMATE SÉCHÉE  
THON ÉPICÉ, ŒUF, ÉPINARD, TOMATE ET ROQUETTE  
DINDE FUMÉE, OIGNON, ROQUETTE, PESTO ET FROMAGE SUISSE

## VÉGÉ

TOFU GRILLÉ FAÇON GÉNÉRAL TAO  
CLUB VÉGÉTARIEN, ŒUF, TOMATE, LAITUE ET CONCOMBRE

# SALADES COMPOSÉES

## S É L E C T I O N

UN CHOIX DE SALADE PAR COMMANDE DOIT ÊTRE FAIT

BOÎTES À LUNCH | VOUS DEVEZ FAIRE LA MÊME SÉLECTION PAR TRANCHE DE 15 PERSONNES MINIMUM

### CHOIX

ORZO, CAPICOLLO, PARMESAN ET TOMATE SÉCHÉE

POMME DE TERRE, BACON ET ANETH

SALADE CŒURS D'ARTICHAUTS, JEUNE ÉPINARD ET PROSCUITTO

### VÉGÉ

TOMATE, CONCOMBRE, FETA, OLIVE ET ORIGAN

PENNINE À LA TOSCANE

COUSCOUS AUX LÉGUMES

POIS CHICHES TEX-MEX

TOMATE, BOCCONCINI ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE

SALADE DE CHOUX ROUGE, CAROTTE ET BETTERAVE FAÇON THAÏ

SALADE DE CONCOMBRE ÉPICÉ AU SÉSAME

# BUFFETS

C H A U D S

MINIMUM 25 PERSONNES

## BUFFET CHAUD LE GOURMET

POTAGE DU CHEF  
CRUDITÉS ET TREMPETTES  
SALADE MÉLI-MÉLO DE SAISON & VINAIGRETTES ASSORTIES  
FROMAGE CHEDDAR DU QUÉBEC  
2 X SALADES COMPOSÉES (VOIR LA LISTE DE SÉLECTION DE SALADES)  
2 X PLATS CHAUDS À VOTRE CHOIX (VOIR LISTE DE SÉLECTION DE PLATS CHAUDS)  
SAUTÉ DE LÉGUMES DU JARDIN  
FÉCULENT DU JOUR AU CHOIX DU CHEF (POMME DE TERRE, RIZ, VERMICELLES, ETC)  
PAIN ET PETIT BEURRE  
ASSORTIMENT DE DESSERTS ET SALADE DE FRUITS  
CAFÉ

## BUFFET CHAUD LA TENTATION

POTAGE DU CHEF  
CRUDITÉS ET TREMPETTES  
MÉLI-MÉLO DE SALADES DE SAISON & VINAIGRETTES ASSORTIES  
2 X SALADES COMPOSÉES (VOIR LA LISTE DE SÉLECTION DE SALADES)  
3 X PLATS CHAUDS À VOTRE CHOIX (VOIR LISTE DE SÉLECTION DE PLATS CHAUDS)  
MARINADES MAISONS  
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET PÂTÉS  
SAUTÉ DE LÉGUMES DU JARDIN  
FÉCULENT DU JOUR AU CHOIX DU CHEF (POMME DE TERRE, RIZ, VERMICELLES, ETC)  
FROMAGE FIN ET CHEDDAR DU QUÉBEC  
PAIN ET PETIT BEURRE  
ASSORTIMENT DE DESSERTS ET SALADE DE FRUITS  
CAFÉ

**EXTRAS** PLAT CHAUD SUPPLÉMENTAIRE  
CREVETTE COCKTAIL (3)  
SAUMON FUMÉ (50GR.)  
SALADE COMPOSÉE (65GR.)  
SANDWICH (100GR.)  
BREUVAGE FROID DIVERS

NOS BUFFETS NE SONT PAS À VOLONTÉ MAIS NOS PORTIONS SONT SERVIES DE FAÇON TRÈS GÉNÉREUSE

# PLATS CHAUDS

## S É L E C T I O N

### PÂTES

ROSÉE À LA CREVETTE ET PROSCIUTTO  
CRÉMEUSE AU CHAMPIGNON, POULET ET ÉPINARD  
LASAGNE À LA VIANDE ET GRATIN DE CHEDDAR

### PORC

BLANQUETTE DE PORC À LA BIÈRE ET CHAMPIGNON  
MÉDAILLON DE FILET DE PORC FAÇON GÉNÉRAL TAO  
FILET MIGNON DE PORC À LA MANGUE  
STEAK DE LONGE DE PORC MARINÉ À L'AIL ET AU ROMARIN

### SAUMON

FILET DE SAUMON RÔTI AU BEURRE, CÂPRE ET CITRON  
FILET DE SAUMON AU MIEL, SOYA ET SRIRACHA  
FILET DE SAUMON À LA CRÈME D'ÉPINARD ET VIN BLANC

### POULET

POULET SAUCE CRÉMEUSE AU CHAMPIGNON ET À LA MOUTARDE  
POULET À LA SAUCE MARINARA GRATINÉ  
BLANC DE VOLAILLE À LA TOSCANNE, TOMATE SÉCHÉE ET OLIVE  
PILON DE POULET BBQ À LA CORÉENNE

### BOEUF

BŒUF MIJOTÉ À L'OIGNON RÔTI ET À LA BIÈRE ROUSSE  
LANIÈRE DE BŒUF RÔTIE AU POIVRON SUCRÉ SALÉ  
CHILI DE BŒUF TEX-MEX  
RÔTI DE BŒUF AU FOUR, JUS SIMPLE AU VIN ROUGE  
**(AJOUTER FRAIS DE CUISINIER POUR DÉCOUPE DE VIANDE SUR PLACE)**

### VÉGÉTARIEN

CARI DE POIS CHICHES AU LAIT DE COCO  
PILAF VÉGÉTARIEN, KALE ET ÉDAMAME  
RATATOUILLE À LA TOSCANNE AU TOFU GRILLÉ MARINÉ AU BASILIC

### PLATS AVEC SUPPLÉMENT

GRATIN DE POISSON ET FRUIT DE MER ROUGE VIN  
SAUTÉ DE CREVETTE ET LÉGUME, SAUCE CRÉMEUSE AIL ET LIME  
FILET MIGNON DE BŒUF 3 OZ, SAUCE AU POIVRE  
SECTION DE CRABE DES NEIGES **(2)**

# MENU

## À L'ASSIETTE

### ENTRÉES | POTAGES

FORFAIT 3 SERVICES AJOUTEZ 10\$ AU PLAT PRINCIPAL (POTAGE, PLAT, DESSERT)

FORFAIT 4 SERVICES AJOUTEZ 22\$ AU PLAT PRINCIPAL (ENTRÉE, POTAGE, PLAT, DESSERT)

MENU ADAPTÉ POUR ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, VOIR RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS (PAGE 17)

#### LES ENTRÉES

SALADE MÉLI-MÉLO DE MACÉDOINE DE BETTERAVE, FROMAGE DE CHÈVRE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE

ÉTAGÉ DE TOMATE, BOCCONCINI, MAGRET DE CANARD FUMÉ, CONFIT D'OIGNON ET CARMEL DE PORTO

ANTIPASTI, FROMAGE FIN D'ICI ET CHARCUTERIES

FEUILLETÉ AU VIEUX CHEDDAR, POÊLÉE DE CHAMPIGNON, SAUCE PORTO ET ROMARIN

CARPACCIO DE CONCOMBRE À LA MENTHE, SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN, SAUCE AIGRELETTE AU CITRON ET

CROSTINI À L'HUILE D'OLIVE | **EXTRA**

RISOTTO AUX PETITS POIS ET ASPERGES, PÉTONCLE MI-CUIT, HUILE DE PERSIL AU PARMESAN | **EXTRA**

#### LES POTAGES

CRÈME DE CHOU-FLEUR AU LAIT DE COCO, HUILE DE CARI ET AMANDE RÔTIE

EXPRESSO DE CHAMPIGNON DE PARIS AU PESTO ET BASILIC

POTAGE DE CAROTTE RÔTIE AU FOUR, ÉPICE D'ASIE ET SÉSAME

CRÈME DE POIVRON GRILLÉ PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFE

CRÈME DE PETITS POIS VERT, TOMATE SÉCHÉE ET PARMESAN

# MENU

## À L'ASSIETTE

### PLATS | EXTRAS | DESSERTS

#### LES PLATS PRINCIPAUX

MÉDAILLON DE FILET MIGNON DE PORC, OIGNON, BIÈRE ET BACON  
POITRINE DE POULET GRILLÉE AU MIEL, MOUTARDE À L'ANCIENNE ET ORANGE  
BLANC DE VOLAILLE AU FOUR, SAUCE CHAMPIGNON, FROMAGE DE CHÈVRE ET CROUSTILLANT DE PANCETTA  
FILET DE SAUMON À LA FLAMME, ZESTE DE LIME ET CRÈME À LA FLEUR D'AIL  
CÔTELETTE DE PORC STYLE TOMAHAWK MARINÉE FAÇON PUNZU SHOYU  
SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, SAUCE AU PLEUROTE, PORTO ET FOIE GRAS  
MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE GASTRIQUE AU VINAIGRE DE CIDRE, MIEL ET ÉCORCE D'ORANGE  
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN ET POIVRE VERT DE MADAGASCAR  
OSSO BUCCO DE VEAU DE GRAIN À L'OLIVE, AIL CONFIT ET TOMATE SÉCHÉE  
FILET MIGNON DE BŒUF AAA 6 ONCES SUR GRILL, BRIE FONDANT ET SAUCE AU VIN ROUGE

#### LES PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

CARI DE POIS CHICHES AU LAIT DE COCO  
PILAF VÉGÉTARIEN, KALE ET ÉDAMAME  
RATATOUILLE À LA TOSCANNE AU TOFU GRILLÉ MARINÉ AU BASILIC

#### LES EXTRAS

2ÈME CHOIX DE PLAT CHAUD | 3ÈME CHOIX DE PLAT CHAUD  
TRILOGIE DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC ET ACCOMPAGNEMENTS DE FRUITS (60 GR)  
QUATUOR DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC ET ACCOMPAGNEMENT DE FRUITS (75 GR)  
CREVETTES (5)  
QUEUE DE HOMARD

#### LES DESSERTS

LANGUETTE AU CHOCOLAT ET CARAMEL SALÉ  
LANGUETTE CROUSTILLANTE À LA MASCARPONE  
BALADIN MOUSSE CHOCOLAT ET FRAMBOISE  
DÉLICE À L'ÉRABLE  
VERRINE SIGNÉE SPATULE ET GANACHE  
DÉCOUPE DE VOTRE GÂTEAU

# CANAPÉS

## S É L E C T I O N

6 X CANAPÉS  
12 X CANAPÉS  
18 X CANAPÉS

UN MINIMUM DE 20 PERSONNES POUR UNE COMMANDE  
DE CANAPÉS EST EXIGÉ

## FROID

POMME DE TERRE GRELOT FARÇIE BACON ET CRÈME SÛRE  
ROSE DE SALAMI GÉNOIS ET BOCCONCINI  
TARTARE DE BŒUF À LA MOUTARDE ET COGNAC  
PROFITEROLE, MOUSSE DE FOIE ET POMME CARAMÉLISÉE  
BACON DE CANARD SUR CRÊPE ET CHUTNEY À LA MANGUE AUX ÉPICES  
BRIE, PROSCUITTO ET ASPERGES AU PESTO DE TOMATE SÉCHÉE  
COCKTAIL DE CREVETTES À L'ITALIENNE  
TATAKI DE THON ALBACORE ET SALADE D'ASIE EN CUILLÈRE  
VERRINE DE SALADE DE CREVETTES ET HOMARD SUR POIS CHICHE  
CROSTINI À LA MOUSSELINE À L'ÉPINARD ET SAUMON FUMÉ  
CONCOMBRE ET MOUSSE DE TOMATE SÉCHÉE (VÉGÉTARIEN)  
TARTARE DE LÉGUMES SUR KALE (VÉGÉTARIEN)  
VERRINE DE SALADE DE POIS CHICHE ET ÉDAMAME (VÉGÉTARIEN)

## CHAUD

ARANCINI PETITS POIS ET ÉPINARD (VÉGÉTARIEN)  
SATAY DE POULET GINGEMBRE, CARI ET MIEL  
POULET GÉNÉRAL TAO

## DESSERT

MOUSSE CHOCOLAT BAILEYS  
MIGNARDISE SUCRÉE  
MINI MACARON  
FRAISE EN TUXEDO

QUANTITÉ SUGGÉRÉE POUR UN 5 À 7 | 6 X CANAPÉS PAR PERSONNE  
QUANTITÉ SUGGÉRÉE POUR UN REPAS | 18 X CANAPÉS PAR PERSONNE

# MENU

E N F A N T

LES MENUS SONT TOUS SERVIS À L'ASSIETTE  
1 CHOIX DE REPAS POUR TOUS LES ENFANTS

## CHOIX

ENFANT 0-12 ANS

POITRINE DE POULET GRILLÉE FAÇON BBQ

PÂTES SAUCE ROSÉE AU BACON ET CHEDDAR

LASAGNE BOLOGNAISE



# BAR

BIÈRES | VIN | SPIRITUEUX

## **BAR PAYANT (FACTURATION À LA CONSOMMATION)**

BOISSON GAZEUSE

EAU MINÉRALE

VERRE DE MOUSSEUX

COCKTAIL DE BIENVENUE

MIMOSA

BIÈRE RÉGULIÈRE

BIÈRE IMPORTÉE

BIÈRE DE MICROBRASSERIE

VIN MAISON

DIGESTIF

## **POSSIBILITÉ D'UNE FORMULE AVEC COUPONS (BAR DE BASE)**

# VINS

## CARTE DES VINS

### BLANC

PINOT GRIGIO | JACKSON TRIGGS | CANADA

CHARDONNAY | CLIFF 79 | AUSTRALIE

ALIGOTÉ | PRINCE PHILIPPE | FRANCE

SAUVIGNON-BLANC | KIM CRAWFORD | NOUVELLE- ZÉLANDE

### ROUGE

CABERNET SAUVIGNON | JACKSON TRIGGS | CANADA

SHIRAZ CABERNET | CLIFF 79 | AUSTRALIE

PINOT NOIR | WOODBRIDGE | ÉTATS-UNIS

MERLOT | LES BERGES | FRANCE

CHIANTI | RUFFINO | ITALIE

### ROSÉ

PINOT GRIGIO | STRATA ROSÉ CLIFF 79 | AUSTRALIE

MERLOT | KIM CRAWFORD ROSÉ | NOUVELLE-ZÉLANDE

### MOUSSEUX

HUNGARIA | CUVÉE BRUT | HONGRIE

HUNGARIA | GRANDE CUVÉE ROSÉ | HONGRIE

# SALLES DE

RÉUNION | CONGRÈS | RÉCEPTION

## TROIS-RIVIÈRES | MARINA ÎLE SAINT-QUENTIN

SALLE MARINA MAXIMUM 14 PERSONNES

SALLE BOSCO MAXIMUM 16 PERSONNES

SALLE TIMONIER MAXIMUM 16 PERSONNES

SALLE ST-LAURENT MAXIMUM 75 PERSONNES

SALLE ST-MAURICE MAXIMUM 75 PERSONNES

SALLE ST-LAURENT-ST-MAURICE COMBINÉ MAXIMUM 175 PERSONNES

## SHAWINIGAN | HÔTEL DE L'ÉNERGIE

SALLE POUR 1 À 20 PERSONNES

SALLE POUR 21 À 100 PERSONNES

SALLE POUR 101 PERSONNES ET PLUS

TOUT NOS SALLES SONT ÉQUIPÉES POUR L'AUDIO, L'AUDIO-VISUEL OU LE MULTI MÉDIA  
MAIS N'EST PAS COMPRIS DANS LE PRIX DE LA SALLE

# RENSEIGNEMENTS

## ADDITIONNELS POUR TRAITEUR

### **MENU SUR MESURE DISPONIBLE**

NOTEZ QUE POUR TOUTE DEMANDE D'UN MENU SPÉCIAL QUI NE FAIT PAS PARTIE DE LA SÉLECTION DU GROUPE, **UN EXTRA PAR PERSONNE EST EXIGÉ**, QUE CE SOIT POUR UNE INTOLÉRANCE, UNE ALLERGIE OU UN CHOIX ALIMENTAIRE (VÉGÉTARIEN, VÉGAN, KETO, ETC). IL NOUS FERA UN PLAISIR DE VOUS ACCOMMODER SELON VOS DEMANDES.

### **POUR LES BANQUETS DANS NOS SALLES**

COUVERTS JETABLES COMPOSTABLES | **INCLUS**

COUVERTS DE PORCELAINE ET USTENSILES EN STAINLESS | **INCLUS**

NAPPES EN TISSUS | **INCLUSES**

### **POUR LES TRAITEURS**

LES COUVERTS JETABLES COMPOSTABLES \$

LES COUVERTS DE PORCELAINE ET USTENSILES EN STAINLESS \$

NAPPE EN TISSUS \$

### **PERSONNEL SUR PLACE | INCLUS POUR GROUPE DE 50 PERS ET PLUS**

**50 PERSONNES ET MOINS | SERVEUR À HEURE/PAR SERVEUR (MINIMUM 3 HEURES)**

### **AUTRES FRAIS**

LOCATION DE VERRE À VIN \$

LOCATION DE VERRE À BIÈRE \$

TARIF HORAIRE POUR SERVEUR OU PERSONNEL DE BAR | **À L'HEURE/PAR SERVEUR (MINIMUM 3 HEURES)**

TARIF HORAIRE POUR CUISINIER SUR PLACE | **À L'HEURE/PAR CUISINIER (MINIMUM 3 HEURES)**

TARIF HORAIRE POUR MAÎTRE D'HÔTEL SUR PLACE | **À L'HEURE/PAR MAÎTRE D'HÔTEL (MINIMUM 3 HEURES)**

**FRAIS DE LIVRAISON** TROIS-RIVIÈRES \$

SHAWINIGAN \$

RIVE-SUD \$

AUTRE RÉGION | **PRIX SUR DEMANDE**