

DÉJEUNERS BANQUETS



LE CONTINENTAL

15\$/personne

12 personnes minimum

Assortiment de viennoiseries, confitures, yogourts, fruits frais coupés, fromages et garnitures

LE BRUNCH DES GOLFEURS

21\$/personne

12 personnes minimum - Servi à l'assiette - Ajout de 3\$ pour cuisson des œufs au plat

Œufs brouillés, bacon, saucisses, jambon tranché, fèves au lard, pommes de terre rissolées, cretons, petite crêpe, fruits, rôties, jus d'orange, sirop d'érable, café, thé, tisane

LES VIENNOISERIES ET +

Servies en corbeilles

Mini-croissants ou mini muffins	17\$/dz
Biscuits cuits sur place	17\$/dz
Mini-chocolatines	19\$/dz
Mini-danoises	21\$/dz
Plateaux de fruits	6\$/pers.
Plateaux de fromages et garnitures	9\$/pers.
Saumon fumé	12\$/pers.
Crudités et trempette	5\$/pers.
Café filtre et jus	5\$/pers.



BISTRO
DIX-NEUF 29

Menu dîner de groupe - 26\$

ENTRÉES

CHOIX DE 1

Potage du moment et garnitures

Petite salade verte avec vinaigrette balsamique et Dijon

Feuilleté de champignons aux herbes fraîches, jus de viande crémeux et huile de truffe blanche +8\$

Brie fondant sur croûton grillé, marmelade de bleuets, lardons et roquette à l'huile citronnée +8\$

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 1 (+4\$ si 2 choix)

Penne aux légumes grillés, sauce tomate classique, huile de persil et copeaux de parmesan

Filet de porc du Québec, légumes racines rôtis au four, ail, romarin et jus de viande aigre-doux

Poitrine de poulet de grain avec manchonette, duxelles sous la peau, pommes de terre aligot, poivrons grillés et jus de poule bien beurré

Saumon cuit sur la peau, couscous israélien *verde* aux légumes, crème sure à la limette et poivre rose

Bavette de bœuf Québec sur le grill, épices à steak style MTL, carottes nantaises style vichy, jus de viande au vin rouge et frites +8\$

DESSERTS

+ 2\$

Verrine classique au chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble de cacao 70% et crème fouettée

Crème brûlée classique à la vanille

Dessert du moment selon la pâtissière

Un menu midi sera également offert à compter du 30 mai 2022.

*** VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE LES PLATS ET/OU LES PRIX DU MENU PEUVENT VARIER EN FONCTION DU MARCHÉ. ***

BANQUETS ET TOURNOIS



ENTRÉES

CHOIX DE 1 (+2\$ si 2 choix)

Potage du moment et garnitures (inclus)

Petite salade verte avec vinaigrette balsamique et Dijon (inclus)

Rillettes de de canard confit, coulis de baies, tournesol torréfiées, micro pousses et croûtons +8\$

Feuilleté de champignons aux herbes fraîches, jus de viande crémeux et huile de truffe blanche +8\$

Brie fondant sur croûton grillé, marmelade de bleuets, lardons et roquette à l'huile citronnée +8\$

Crevettes d'Argentine tempura & panko (4) 16-20, émulsion au citron et quartier de lime +13\$

Foie gras cuit sous-vide au rhum, gel de pêche, pistaches rôties, brioche au beurre et micro pousses +13\$

Ravioli aux champignons portobello, jus de viande à la truffe, copeaux de parmesan et micro coriandre +13\$

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 1 (+4\$ si 2 choix)

Filet de porc du Québec grillé mariné style asiatique, légumes racines rôtis, ail, thym et jus de viande aigre-doux 37\$

Poitrine de poulet de grain avec manchonette, duxelles sous la peau, pommes de terre aligot, poivrons grillés et jus de poule bien beurré 37\$

Saumon cuit sur la peau, couscous israélien *verde* aux légumes, crème sure à la limette et poivre rose 37\$

Côte de porc avec manchon, carottes rôties au beurre, cipollini, pommes de terres rattes et jus de cuisson bien réduit à la moutarde de Meaux 41\$

Bavette de bœuf du Québec 8 oz sur le grill aux épices à steak style MTL, gratin dauphinois classique, nantaises vichy, et sauce marchand de vin 18 mois 41\$

PLATS PRINCIPAUX SUITE...

Risotto de homard des Iles, crème à l'ail rôti, épinards, poivrons et copeaux de parmesan 18 mois 44\$

Steak de thon grillé, salade de légumes en juliennes, herbes fraîches et sauce froide style asiatique au sésame deux couleurs 53\$

Filet mignon de bœuf Angus, gratin dauphinois classique, haricots verts fins au beurre et sauce au poivre Madagascar 60\$

Côte de veau du Québec, purée de courge musquée, salsa de maïs, lardons, feuilles de persil et jus de viande bien beurré 60\$

DESSERTS

CHOIX DE 1 (+2\$ si 2 choix)

Verrine classique au chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble de cacao 70% et crème fouettée

Gâteau aux carottes, fromage fouetté aux cinq épices, crumble d'amandes au zeste d'agrumes

Brownies déconstruits au chocolat noir, crémeux au chocolat noir, gel de framboises et crumble de cacao

Crème brûlée classique à la vanille

Vous désirez des stations composées de mets hautement gastronomiques ou vous préférez un cocktail-dinatoire sur mesure? Notre chef se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécialement pour vous afin de faire de votre événement un succès!

Veuillez transmettre vos choix 48 heures à l'avance. Des frais de 3\$/personne s'appliqueront si vous désirez offrir 2 choix de repas.



BISTRO
DIX-NEUF 29

BUFFET CHAUD



BUFFET #3

31\$/pers.

Entrées et salades

Potage du jour

Plateau de légumes de saison, émulsion citron

Salades composées (2)

Condiments (olives, cornichons et betteraves)

Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plats chauds (2 choix) +3\$/choix supp.

Lasagne sauce à la viande et mozzarella gratiné

Sauté de volaille crémeux, champignons, poireaux et pommes de terre

Braisé de porc du Québec à la moutarde, oignons perlés et carottes

Chausson feuilleté au saumon, épinards, sauce à la crème et aux œufs

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière

*** VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE LES PLATS ET/OU LES PRIX DU MENU PEUVENT VARIER EN FONCTION DU MARCHÉ. ***



BUFFETS FROIDS



BUFFET #1

21\$/pers.

Entrées et salades

Potage du jour

Plateau de légumes de saison, émulsion citron

Salades composées (2)

Condiments (cornichons et betteraves)

Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plateaux de Sandwiches

Le classique (mousse : œufs, jambon, poulet)

Plateaux de fromages

Plateaux de fromages à pâte ferme, mélange de noix, fruits séchés,
croûtons de pain aux noix et raisins

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière

BUFFET #2

27\$/pers.

Entrées et salades

Potage du jour

Plateau de légumes de saison émulsion citron

Salades composées (3)

Condiments (olives, cornichons et betteraves)

Salade verte vinaigrette balsamique et moutarde

Plateaux de Sandwiches

Wrap au capicollo, poivrons grillés, épinards et émulsion moutarde

Ciabatta au poulet, épices cajun, fromage suisse et émulsion citron vert

Pain brioché, tomate, bocconcini, pesto de persil et poivre noir

Baguette, viande fumée, cheddar 1 an, roquette et émulsion au raifort

Plateaux de fromages

Plateaux de fromages à pâte ferme, mélange de noix, fruits séchés,
croûtons de pain aux noix et raisins

Plateaux sucrés

Variété de desserts de notre pâtissière

CANAPÉS ET PLATEAUX



Minimum de 2 douzaines par choix

CANAPÉS FROIDS

29\$/Dz

Tataki de thon rouge, rémoulade de légumes racines et émulsion wasabi

Mi-cuit de canard, brunoise de poivron, persil, réduction de vieux balsamique

Tomates, bocconcini, pesto de basilic classique, huile d'olive extra vierge et flocons de sel Maldon

Tartare de saumon, câpres, citron, caviar, ciboulette, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge et croûtons simples

Tartare de bœuf Québec, cornichons, échalotes françaises, persil simple, émulsion sriracha, huile d'olive extra vierge et croûtons simples

Tartare de thon, poivrons, oignons rouges, mayo style wafu et croûtons simples. **N**

Gaspacho de tomates, poivrons rouges, brunoise de concombre et purée d'olives noires

Crêpe salée au saumon fumé, roquette, concombre, moutarde à l'aneth et cassonade

CANAPÉS CHAUDS

29\$/Dz

Kefta de porc du Québec, cari, yogourt et cumin rôti torréfié

Satay volaille style *shish taouk*, crème sure, concombre et ail

Brandade de morue de pêche responsable, pommes de terre à chair jaune et émulsion style sauce tartare

Arancini à la viande fumée, cheddar vieilli, oignons caramélisés et émulsion moutarde classique

Crevettes tempura, (16/20) émulsion citron et poivre noir

Dumplings frits, shiitake, tofu, gingembre, ail et émulsion raifort

Baji de légumes, yogourt à la menthe et poivre **N**

PLATEAUX DE CHARCUTERIES

33\$ (5-6 personnes)

4-5 variétés de charcuteries selon l'arrivage

Rillettes, *calabrese*, chorizo, terrine, etc.

PLATEAUX DE FROMAGES

9\$/pers. et disponible à l'assiette

3 variétés de fromages selon l'arrivage

Mélange de noix et fruits séchés à l'huile de noisette

Croûtons de pain aux noix

Vous désirez des stations composées de mets hautement gastronomiques ou vous préférez un cocktail-dinatoire sur mesure?
Notre chef se fera un plaisir de vous élaborer un menu spécialement pour vous afin de faire de votre événement un succès!