



2018



Pour réserver une date, un dépôt de 10% est exigé (la balance devant être payée le jour de la réception ou avant).

La TVH et les frais de service sont en sus.

Le nombre exact d'invités doit être confirmé au plus tard 72 heures avant l'événement.

Les prix peuvent varier selon la région.

**Option végétarienne et sans gluten
disponible sur demande.**

Notre menu est disponible sur internet à :

www.cuisinejeanbernard.com

Brunch et petit-déjeuner

Commencez la journée du bon pied avec un petit-déjeuner continental ou un déjeuner-buffet.

Les repas de la catégorie **Brunch et petit-déjeuner** sont servis dans de la vaisselle jetable. Les prix sont par personne. La TVH et les frais de services sont en sus.

Petit-déjeuner continental

Simple et rapide. Le choix indiqué pour accueillir vos invités avant une réunion matinale.

Variété de muffins
Croissants au beurre
Bagels et fromage à la crème
Café, jus et eau

20 à 49 personnes	10,95 \$
50 à 99 personnes	9,95 \$

Déjeuner - Brunch

Bacon, jambon et saucisses
Œufs brouillés
Pommes de terre rissolées
Fèves au lard de La Binerie Plantagenet
Rôties et beurre
Confitures et marmelade
Café, thé et jus

50-79 personnes	14,95 \$
80 personnes et plus	13,95 \$
Extra : Bagels	1,00\$
Muffins	1,00\$

Menu

Buffets pour toutes occasions

Les buffets sont servis dans du jetable. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer selon la distance.
Les prix sont par personne. La TVH et les frais de service sont en sus.

20 - 199 personnes	200 + personnes
9,00 \$	8,45 \$

Buffet No 1

Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard
Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette
Olives et cornichons
Salade de chou
Gâteau
Thé et café
Vaisselle jetable

20 - 199 personnes	200 + personnes
10,00 \$	9,45 \$

Buffet No 2

Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard
Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette
Olives et cornichons
Salade de chou
Fromage doux St-Albert
Gâteau
Thé et café
Vaisselle jetable

20 - 199 personnes	200 + personnes
10,40 \$	10,00 \$

Buffet No 3

Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard
Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette
Olives et cornichons
Salades : chou, macaroni
Fromage doux St-Albert
Assortiment de gâteaux et de pâtisseries maison
Thé et café
Vaisselle jetable

20 - 199 personnes	200 + personnes
10,90 \$	10,40 \$

Buffet No 4

Sandwichs assortis : œufs, jambon, lard
Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette
Olives et cornichons
Salades : chou, macaroni, patates
Fromage doux St-Albert
Assortiment de gâteaux et de pâtisseries
Thé et café
Vaisselle jetable

Buffet de luxe

Sandwichs assortis sur croissants et pain kaiser et wraps : œufs, jambon-fromage et salade de poulet

Bâtonnets de carottes et de céleri, trempette
Olives et cornichons

Salades : brocoli, pommes de terre rouges, fusilli
Fromage St-Albert doux

Assortiment de gâteaux et de pâtisseries maison
Thé et café

20 à 199 personnes	15,95 \$
200 personnes +	15,50 \$

Buffet chaud

Plats de résistance – 3 choix parmi les suivants :

Pâté à la dinde
Poulet à la King
Boulettes sucrées
Ragoût de boulettes
Lasagne
Jambon toupie glacé
Fèves au lard

Accompagnements

Pommes de terre en purée ou riz
Macédoine de légumes

Mets froids

Salade de chou
Salade de macaroni
Salade de pommes de terre

Fromage St-Albert doux
Bâtonnets de carotte et de céleri, trempette
Olives et cornichons
Pain, beurre

Dessert – un choix parmi les suivants :

Gâteau blanc et gâteau au chocolat
Assortiment de pâtisseries maison

Thé et café
Vaisselle jetable

50 à 75 personnes	22,50 \$
76 personnes et plus	21,50 \$

Menu

Mets chauds à la carte

Mets chauds	Par ½ pan (pour 15 à 20 personnes en accompagnement d'un repas)
Bœuf bourguignon	45,00 \$
Boulettes sucrées (3/pers.)	42,00 \$
Chili (chaudière de 10 lb)	45,00 \$
Fèves au lard	25,00 \$
Jambon chaud	35,00 \$
Lasagne	33,50 \$
Macaroni à la viande	22,50 \$
Pâté à la dinde	38,50 \$
Pâté au poulet	41,00 \$
Pommes de terre en purée	20,00 \$
Poulet à la King	42,00 \$
Ragoût de boulettes (3/pers.)	42,00 \$
Riz pilaf	20,00 \$
Tourtière (pour 6 personnes en accompagnement)	8,50 \$
Légumes chauds	25,00 \$

Vins et fromages corporatifs

Indémodable! Les vins et fromages sont élégants et simples à servir. Autres choix de fromages disponibles sur demande. Les prix sont par personne. Vin non inclus. Servi sur vaisselle de porcelaine.

Fromages St-Albert doux et mi-fort
Fromages fins (Ex : Havarti, Emmental, Brie, Gouda, Camembert)
Crudités et trempette
Pâtés, craquelins et baguette
Centre de fruits frais
Café

24 à 49 personnes	17,95 \$
50 à 99 personnes	16,95 \$
100 personnes et plus	15,95 \$

Menu
Cocktail dinatoire
Tapas et canapés

Cocktail dinatoire

Pour recevoir de façon élégante! Composez votre menu en choisissant vos canapés, auxquels vous pouvez ajouter des plateaux de fruits, de légumes et de fromages.
Servi sur vaisselle jetable. Les prix des canapés sont par personne. La TVH est en sus. Pour le service, ajouter 85 \$ par serveur (maximum 3 heures).

Minimum 50 personnes

Canapés froids

Canard fumé et confiture d'abricots	7.00\$ la personne. Choix de 3 canapés.
Wrap aux poivrons grillés et fromage à la crème aux légumes	
Saumon fumé et câpres	
Crevettes de Matane sur mousse aux fruits de mer	
Cornet de charcuterie fine et olive	
Duo prosciutto et melon	
Œufs farcis (entiers)	

Canapés chauds

Saumon à l'érable sur baguette	8.00\$ la personne. Choix de 3 canapés.
Mini boulettes de jambon, porc et boeuf	
Mini brochettes de poulet	
Tranche de bœuf mariné au thym et romarin	
Mini ballottine de volaille à l'estragon	
Feuilleté de julienne de légumes thaï	
Bruschetta du chef sur mini baguette	

Porc effiloché sur mini-burgers

Porc effiloché sur mini-burgers	5.50 \$
Fèves au lard	1.75 \$
Salade de chou	1.00 \$

Menu
Cocktail dinatoire
Tapas et canapés

Plateau de sandwiches

1 pain sandwich	
7 à 9 portions	
Œuf	22,00 \$
Jambon	22,00 \$
Lard	22,00 \$
Poulet	23,00 \$

Plateau de fruits, légumes et fromages

	Petit	Moyen	Grand
	10 à 15	25 à 30	40 à 50
	portions	portions	portions
Fruits	30,50 \$	48,50 \$	69,00 \$
Légumes et trempette	22,95 \$	37,00 \$	53,95 \$
Fromage St-Albert	30,50 \$ (2 lb)	47,50 \$ (3 lb)	62,00 \$ (5 lb)
Fromages fins	49,00 \$	76,00 \$	116,00 \$

Menu
Mariage, gala
et grandes occasions

Le grand jour mérite un repas digne de l'occasion. Offrez à vos invités un repas mémorable! Choisissez parmi nos menus Table d'hôte ou notre réputé Buffet Fesse de bœuf.

Tous les repas de la catégorie **Mariage, gala et grandes occasions** sont servis dans de la vaisselle en porcelaine. Le thé et le café sont compris. Les prix sont par personne. La TVH et les frais de services sont en sus.

Entrées froides

Salade du jardin – laitue, légumes frais et vinaigrette	0,00 \$
Salade César — laitue romaine, mozzarella, croutons et miettes de bacon	2,50 \$
Terrine de canard et baguette	3,00 \$
Canard fumé avec sa confiture	4,50 \$

Entrées chaudes

Soupe au choix : consommé au porto, bœuf et orge, jardinière	3,00 \$
Velouté au choix : courge musquée et gingembre, poireau, crème de légumes	3,50 \$

Plat principal

	80 - 119 personnes	120 personnes+
Poulet		
Quart de poulet BBQ — cuisse	20,95 \$	19,95 \$
Poitrine de poulet en filet avec sauce miel et ail	22,95 \$	21,95 \$
Suprême de poulet à la forestière – champignons grillés et sauce crémeuse aux champignons	23,95 \$	22,95 \$
Suprême de poulet glacé à l'érable avec réduction balsamique	24,95 \$	23,95 \$
Brochette de poulet sur riz pilaf Cubes de poitrine de poulet, poivrons et oignons, le tout mariné et grillé, servi avec sauce au miel et ail	24,95 \$	23,95 \$
Poulet Cordon Bleu Poitrine farcie au jambon et fromage et cuite lentement au four	24,95 \$	23,95 \$
Suprême de poulet florentin Poitrine désossée farcie aux épinards et fromage suisse, servie avec sauce hollandaise	24,95 \$	23,95 \$

Plat principal (suite)**80 - 119
personnes****120
personnes +**

Bœuf		
Bœuf bourguignon Cubes de bœuf mijotés lentement, servis sur pâtes aux fines herbes	26,95 \$	25,95 \$
Rôti d'entrecôte au jus (250-300 g)	31,50 \$	30,95 \$
Chateaubriand au four Filet de bœuf de catégorie Canada AAA, servi avec sauce bordelaise ou forestière	32,50 \$	31,95 \$
Porc		
Filet de porc et sa réduction d'érable et balsamique	25,95 \$	24,95 \$
Veau		
Blanquette de veau Cubes de veau braisés avec champignons et sauce crémeuse	27,95 \$	26,95 \$
Saumon		
Pavé de saumon aux épices de Montréal avec sauce hollandaise	25,95 \$	24,95 \$

Légumes d'accompagnement et féculents

Carottes au beurre	0,00 \$
Méli-mélo de légumes racines	0,00 \$
Bouquetière de légumes (brocoli, carottes ou autre, selon la saison)	1,50 \$
Autres choix de légumes disponibles sur demande	
Riz pilaf	0,00\$
Pommes de terre en purée	0,00\$
Pommes de terre au four et crème sure	1,00\$
Pommes de terre grillées au romarin	1,00\$
Pommes de terre dauphinoises	2,00\$
Petits pains, beurre	0,00\$

Desserts

Gâteau aux carottes et son glaçage au fromage	0,00 \$
Gâteau Forêt-Noire	0,00 \$
Chou à la crème et sa sauce caramel	0,00 \$
Shortcake aux fraises fraîches (de juin à août)	1,00 \$
Croustillant aux pommes et sa sauce caramel dans un ramequin	2,00 \$
Baladin aux trois chocolats et son coulis de baies rouges	3,00 \$
Le trio : mousse au chocolat, crème brûlée et profiterole au citron avec sa tombée de fruits	3,00 \$

Buffet Fesse de bœuf

Notre buffet Fesse de bœuf a fait notre réputation! La pièce de bœuf de catégorie Canada AAA est lentement cuite au four avec nos aromates, ce qui assure une viande tendre et goûteuse. Le bœuf est ensuite découpé à la table à buffet devant vos invités.

Mets froids

Crudités et trempette
Marinades

Salades

Pommes de terre
Fusilli et vinaigrette balsamique
Du jardin

Fromage cheddar doux

Plats de résistance

Fesse de bœuf et son jus
Filet de poulet braisé, sauce miel et ail
Lasagne à la viande

Accompagnements

Pommes de terre entières grillées
ou
Riz pilaf

Pain et beurre

Dessert

Assortiment de gâteaux et de pâtisseries

Thé et café

100 personnes et plus 25,50 \$

Menu

Soirée festive - Repas thématiques et BBQ

Méchoui

Très convivial, un menu Méchoui plaira à vos invités. Excellent choix pour une soirée mémorable, en toute simplicité. Les méchouis sont servis en buffet et dans de la vaisselle jetable. Les frais de service et la TVH sont en sus.

Méchoui et fèves au lard	Méchoui et poulet
Mets froids Salades de chou Salade de macaroni	Mets froids Salade du jardin Salade au macaroni
Plat de résistance Cochon de lait cuit au four dans notre cuisine, puis découpé devant vos invités.	Plats de résistance Cochon de lait cuit au four dans notre cuisine, puis découpé devant vos invités. Filet de poulet grillé, sauce au miel et ail
Accompagnements Fèves au lard ou légumes chauds Pommes de terre au four et crème sure Oignons dans le vinaigre Ketchup Pain et beurre	Accompagnements Pommes de terre au four avec crème sure Olives et cornichons Pain et beurre
Dessert Gâteau au chocolat et gâteau à la vanille Thé et café	Dessert Pâtisseries maison Thé et café
50 – 59 personnes 20,95 \$ 60 personnes et plus 19,95 \$	50 – 59 personnes 22,95 \$ 60 personnes et plus 21,95 \$

Option Cochon de lait seulement
7,00\$ la livre
Sauce au porc : 0,50\$ la personne

Livraison en sus

Côtes levées

26.95\$ la personne + service + taxe (80 personnes et plus)

27.95 \$ la personne + service + taxe (50 à 79 personnes)

Repas principal sur vaisselle de porcelaine
Dessert, thé et café sur vaisselle jetable

Entrée :

Salade verte avec vinaigrette maison
Salade de fusilli

Plat de résistance :

Côtes levées avec sauce BBQ maison
Poulet grillé
Fèves au lard
Mini pomme de terre grillée

Pain et beurre

Dessert :

Tarte au sucre classique et pâtisseries maison

Thé et café

Buffet canadien-français

20.95\$ la personne + service + taxe (80 personnes et plus)

21.95 \$ la personne + service + taxe (50 à 79 personnes)

Repas principal sur vaisselle de porcelaine
Salade et dessert sur vaisselle jetable

Entrée:

Salade du chef
Vinaigrette maison

Plat de résistance :

Dinde rôtie tranchée
Canneberges
Ragoût de boulettes fermières
Tourtière d'antan
Ketchup
Pommes de terre bouillies ou en purée
Méli-mélo de légumes
Marinades
Pain et beurre

Dessert :

Tarte au sucre classique et pâtisseries maison

Thé et café