

Menu
Soirée festive
Repas thématiques et BBQ

Pour une soirée des plus festives, choisissez parmi l'un de nos repas thématiques : Buffet canadien-français, Repas du temps des sucres, Méchoui, Souper moules et frites, Buffet italien ou Barbecue.

Sauf indication contraire, tous les repas de la catégorie Soirée festive sont servis dans de la vaisselle en porcelaine. Les prix sont par personne. La TVH et les frais de services sont en sus.

Buffet canadien-français

La tourtière et les boulettes de nos grands-mères, que de bons souvenirs! Régalez-vous de plats savoureux et réconfortants avec l'un de nos buffets canadiens-français. Vos invités apprécieront l'arôme et le goût d'un repas traditionnel. Une petite chanson à répondre avec ça?

Le traditionnel

Mets froids

Pâté de campagne
Cretons
Baguette de pain

Plats de résistance

Dinde rôtie tranchée
Farce
Ragoût de boulettes fermières
Tourtière d'antan

Accompagnements

Pommes de terre bouillies ou en purée
Méli-mélo de légumes
Marinades et betteraves
Ketchup de style maison

Dessert

Tarte au sucre classique

Thé et café

80 personnes et plus 18,95 \$

Le festif

Entrée chaude

Soupe aux pois à l'ancienne

Mets froids

Pâté de campagne
Cretons
Baguette de pain

Plats de résistance

Dinde rôtie tranchée
Farce
Ragoût de boulettes fermières
Tourtière d'antan

Accompagnements

Pommes de terre bouillies ou en purée
Méli-mélo de légumes
Marinades et betteraves
Ketchup de style maison

Dessert

Tarte au sucre classique
Croustillant aux pommes
Pouding chômeur

Thé et café

80 personnes et plus 24,95 \$

Repas du temps des sucres

La tradition printanière par excellence! Notre menu vous offre les délicieux choix traditionnels d'une cabane à sucre, mais servis dans votre salle de réception préférée. Qui dit mieux?

Entrée chaude

(servie à la table)

Soupe aux pois du voyageur

Plats de résistance

(servis en buffet)

Fèves au lard du chantier

Tourtière d'antan

Ragoût de boulettes de grand-mère

Oreilles de crisse

Omelettes de l'acériculteur

Jambon du fumoir

Saucisses à l'érable du charcutier

Patates bouillies ou en purée

Accompagnements sur la table

Marinades et betteraves

Ketchup de style maison

Fromage St-Albert doux

Petits pains et beurre

Dessert et breuvages

(servis en buffet)

Crêpes et sirop d'érable

Tarte au sucre

Pouding chômeur

Thé, café, tisane, eau

100 personnes et plus 19,95 \$



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.

Méchoui et fèves au lard

Mets froids

Salades de chou
 Salade de macaroni

Plat de résistance

Cochon de lait cuit au four dans notre cuisine,
 puis découpé devant vos invités.

Accompagnements

Fèves au lard ou légumes chauds
 Pommes de terre au four et crème sure
 Oignons dans le vinaigre
 Ketchup
 Pain et beurre

Dessert

Gâteau au chocolat et gâteau à la vanille

Thé et café

50 – 59 personnes 14,95 \$
 60 personnes et plus 13,95 \$

Méchoui et poulet

Mets froids

Salade du jardin
 Salade au macaroni

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

Pommes de terre au four avec crème sure
 Olives et cornichons
 Pain et beurre

Dessert

Carrés maison

Thé et café

50 – 59 personnes 16,95 \$
 60 personnes et plus 15,95 \$

Option Cochon de lait seulement 350 \$ pour un animal de 50 à 70 lbs.
 Livraison en sus

Souper moules et frites

Notre combinaison moules, frites et fesse de bœuf – un succès assuré! Servi en buffet.

Mets froids

Salade du jardin
Salade de légumes

Plats de résistance

Moules en trois façons et frites maison à volonté!
Moules marinières, marinara, fromage bleu
Fesse de bœuf de catégorie Canada triple A et son jus

Accompagnements

Olives et cornichons
Pain et beurre

Dessert

Assortiment de gâteaux et de pâtisseries

Thé et café

Nombre de personnes minimum ? 24,00 \$
Option crevettes à volonté 5,00 \$

Buffet italien

Mets froids

Crudités et trempette (deux trempettes différentes?)

Trempette aux épinards et tomates séchées, servie dans un pain pumpernickel

Salade niçoise présentée à l'italienne

Salade de légumes frais, vinaigrette balsamique et miel

Farfalle aux poivrons, vinaigrette aux herbes italiennes

Charcuteries : prosciutto et saucissons italiens, moutarde forte

Hors-d'œuvre chaud

Bruschetta sur baguette grillée

Plats de résistance

Penne arrabiata

Poulet cacciatore

Mijoté de veau en sauce forestière

Accompagnements

Pommes de terre

Riz sauvage avec tombée de tomates au basilic et coriandre

Méli-mélo de légumes

Pain et beurre

Fromages

Présentation de fromages fins et de St-Albert

Dessert

Étalage de desserts de notre pâtisserie

Présentation de fruits frais

Thé, café, et tisane

Mignardises

Assortiment sur les tables d'invités

Nombre de personnes minimum ? 45,00 \$

Barbecue

Mmm...l'arôme de viandes et de légumes grillés! Choix parfait pour vos fêtes en plein air, tournois de golf ou rassemblements populaires.

Les incontournables — Hamburger et hot-dog

Servi dans du jetable

Mets froids

Salade de chou

Salade de macaroni

Plats de résistance

Hamburger (1 par personne)

Hot-dog (1 par personne)

Condiments

Breuvages

Eau et boissons gazeuses

Nombre minimum de personnes 9,95 \$

Autres menus Barbecue sur demande

Nombreuses possibilités! Ensemble, nous composerons un menu BBQ selon vos préférences et votre budget.

Bifteck : entrecôte, steak d'ailoyau ou votre coupe préférée

Poitrine de poulet désossée

Saumon

Accompagnements

Salades

Pommes de terre

Légumes grillés

Desserts et breuvages