



CLUB DE GOLF DU PARC
Kingsway
PARK GOLF AND COUNTRY CLUB



1461, chemin de la Montagne
Gatineau (Aylmer), Québec J9J 3S5
Tél. : 819-827-1855 Téléc. : 819- 827-0800

Table Des Matières

INTRODUCTION	1
DÉJEUNER	
Le Continental	2
Le Canadien	2
Le Québécois	2
RÉUNION, PAUSE-CAFÉ	
Au Choix	3
DÎNER TROIS SERVICES	4
DÎNER RÉUNION D’AFFAIRE	
Buffet Froid – Administratif	5
Buffet Chaud – Exécutif.....	5
Buffet Chaud – Présidentiel	5
SOUPER BUFFET	
Menu # 1.....	6
Menu # 2.....	6
Menu # 3.....	6
Menu # 4	7
Menu # 5.....	7
Menu # 6	7
Menu # 7.....	8
Menu # 8.....	8
Menu # 9	8
SOUPER TROIS SERVICES	9
SOUPER QUATRE SERVICES	
Choix # 1.....	10
Choix # 2	11
Choix # 3.....	12
Choix # 4.....	13
Végétarien.....	14
Végan.....	14
MENU D’ENFANT	
Dora, Thomas, Les Bagnoles, Luigi, Mario	15
RÉCEPTION, BANQUET ET MARIAGE	16
FORFAIT RÉCEPTION	17
ENGAGEMENT	
Lingerie	17
Service Gâteau de Mariage	17
BUFFET FIN DE SOIRÉE	
Choix # 1.....	18
Choix # 2.....	18

Introduction

Bienvenue

Venez découvrir le Club de Golf du Parc Kingsway, où se loge notre pavillon patrimonial datant de 1821. Récemment rénové, notre pavillon est maintenant un endroit, à la fois enchanteur et très accueillant pour tous. Son cachet particulier axé au pied des montagnes du parc de la Gatineau en arrière plan, en font une destination privilégiée.

Notre nouvelle salle à manger, à la fois élégante et de style cathédral, accommode jusqu'à 250 personnes. Nos installations climatisées, incluent un bar bien approvisionné, une grande variété de repas complets et somptueux, un plancher de danse, un système de son intégré, ainsi qu'un grand stationnement gratuit. Que ce soit un mariage, une réception de Noël, une réunion d'affaire ou de famille, ou une conférence, le Club de Golf du Parc Kingsway est l'endroit idéal pour tenir vos événements.

Sous le « Leadership » de notre directrice des événements spéciaux, Aline Aubin, ainsi que notre équipe chevronnée, la planification de vos événements sera un succès.

De plus, notre Chef exécutif, Chef Patrice Amigao saura vous épater et vous conseiller. Préparez-vous à déguster des nouveautés qui allècheront vos papilles gustatives !

Si vous désirez plus de renseignement, veuillez communiquer avec nous, soit par :

Téléphone : 819-827-1855

En ligne : info@golfkingsway.ca

Télécopieur : 819-827-0800

Il nous fera un grand plaisir de vous servir.

🌀 Déjeuner 🌀

LE CONTINENTAL

Jus de fruits
Plateau de fruits frais tranchés
Assortiment de yaourts
Biscuits et muffins assortis
Rôties, confiture et beurre
Thé, café et tisanes

🌀 **18,95\$** 🌀

LE CANADIEN

Jus de fruits
Plateau de fruits frais tranchés
Assortiment de yaourts
Biscuits et muffins assortis
Pommes de terre rôties
Oeufs brouillés, bacon et saucisses
Rôties, confiture et beurre
Thé, café et tisanes

🌀 **22,95\$** 🌀

LE QUÉBÉCOIS

Jus de fruits
Plateau de fruits frais tranchés
Biscuits et mini danoise
Pommes de terre rôties
Station d'omelette personnalisée
Oeufs brouillés
Bacon, saucisses et jambon
Cretons
Fèves au lard avec lardons
Rôties, confiture et beurre
Thé, café et tisanes

🌀 **25,95\$** 🌀

MINIMUM REQUIS 25 PERSONNES

Réunion Pause-café

Au choix

Thé, café et tisanes.....	2,60 \$ /p.
Chocolat chaud ou lait au chocolat	2,85 \$ /p.
Jus de légumes	3,00 \$/p.
Jus de fruits.....	3,00 \$ /p.
Assortiment de jus de fruits.....	15,00 \$ /Pichet
Eau de source en bouteille	3,00 \$ /p.
Lait écrémé, 1% et 2%	3,00 \$ /p.
Eau Perrier	3,95 \$/p.
Boissons gazeuses régulières et diètes.....	2,50 \$ /p.
Boissons énergisantes.....	4,00 \$ /p.
Bagel avec fromage à la crème	5,25 \$ /p.
Muffins, croissants et danoises	4,00 \$ /p.
Pain aux bananes	19,00 \$ (Sert 10 Pers.)
Chaussons aux pommes.....	3,50 \$/p.
Yaourts aux fruits	3,00 \$ /p.
Barres granola	2,50 \$ /p.
Fruits frais entiers	2,50 \$ /p.
Plateau de fruits frais tranchés	5,00 \$ /p.
Biscuits assortis	3,00 \$ /p.
Brownies maison	3,00 \$ /p.
Panier de croustilles.....	2,50 \$ /p.
Panier de pretzels	2,50 \$ /p.
Panier de méli-mélo	2,50 \$ /p.
Panier de noix sssorties.....	4,00 \$ /p.

Dîner trois services

Tous ces plats sont accompagnés de légumes du moment,
petits pains et beurre, thé café et tisanes

1^{ER} SERVICE

Potage du jour

ou

Salade du Chef

2^{IÈME} SERVICE

Suprême de volaille grillée, sauce BBQ maison au thym,
Purée de pommes de terre traditionnelle

ou

Brochette de boeuf mariné au teriyaki,
Riz aux légumes, sauce teriyaki

ou

Linguini, sauce alfredo aux légumes saisonniers

ou

Aiglefin poêlé à l'huile d'olive, riz aux petits légumes,
Tombée de tomate au thym

3^{IÈME} SERVICE

Crumble aux fruits

ou

Brownies au chocolat et son coulis

 **33,95\$** 

🌀 Dîner réunion d'affaire 🌀

BUFFET FROID ADMINISTRATIF

Potage du jour
2 Choix de salades fraîches selon l'inspiration du Chef
Variété de sandwichs sur pain frais
Table à dessert selon l'inspiration du Chef
Plateau de fruits frais tranchés
Thé, café et tisanes

🌀 **24,95\$** 🌀

BUFFET CHAUD EXÉCUTIF

2 Choix de salades fraîches selon l'inspiration du Chef
Hambourgeois de bœuf
Chien-chaud
Poulet grillé sur variété de petits pains
Pommes de terre frites
Table à dessert selon l'inspiration du Chef
Plateau de fruits frais tranchés
Thé, café et tisanes

🌀 **28,95\$** 🌀

BUFFET CHAUD PRÉSIDENTIEL

Potage du jour
2 Choix de salades fraîches selon l'inspiration du Chef
(3 Choix/groupe parmi les suivants)
Bœuf bourguignon
Aiglefin poêlé à l'huile d'olive, concassé de tomate au thym
Suprême de volaille, sauce champignons
Filet de porc braisé, moutarde à l'ancienne et sirop d'érable
Tortellinis aux légumes sauce rosée
Riz aux petits légumes
Purée de pommes de terre à l'ail rôti
Légumes du moment
Table à dessert selon l'inspiration du Chef
Thé, café et tisanes

🌀 **39,95\$** 🌀

🌀 Souper Buffet 🌀

Tous les menus suivants incluent une variété de petits pains et beurre, thé, café et tisanes.

MENU #1

Suprême de volaille, sauce champignons **OU** suprême de volaille BBQ
Pommes de terre au four **OU** purée de pommes de terre à l'ail rôti
OU pommes de terre frites

Légumes selon l'inspiration du Chef
Salade de choux, Salade du Chef, salade césar
Salade de pâtes grecque

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **33,95\$** 🌀

MENU #2

Dinde farcie traditionnelle enrobée de bacon, sauce porto
Ragoût de boulettes maison, tourtière du Chef
Purée de pommes de terre à l'ail rôti

Légumes selon l'inspiration du Chef
Salade du Chef, salade de pâtes grecque
Salade de pois chiches
Compote de canneberge maison

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **39,95\$** 🌀

MENU #3 (BUFFET)

Potage du jour
2 Choix de salades fraîches selon l'inspiration du Chef
(3 Choix/groupe parmi les suivants)
Bœuf bourguignon
Aiglefin poêlé à l'huile d'olive, concassé de tomate au thym
Suprême de volaille, sauce champignons
Filet de porc braisé, moutarde à l'ancienne et sirop d'érable
Lasagne fait maison aux légumes
Tortellini aux légumes sauce rosée
Riz aux petits légumes
Purée de pommes de terre à l'ail rôti
Légumes du moment
Table à dessert selon l'inspiration du Chef
Plateau de fruits frais tranchés
Thé, café et tisanes

🌀 **46,95\$** 🌀

🌀 Souper Buffet 🌀

Tous les menus suivants incluent une variété de petits pains et beurre, thé, café et tisanes.

MENU #4

Contre-filet de bœuf grillé 10-12 onces, servi avec sauce aux poivres

Pommes de terre au four **OU** purée de pommes de terre à l'ail rôti

Légumes selon l'inspiration du Chef

Salade du Chef, salade césar

Salade de pâtes grecque

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **46,95\$** 🌀

MENU #5

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

Rôti de bœuf, jus d'échalotes au vin rouge

Osso buco à l'italienne

Suprême de volaille rôtie, sauce alfredo

Pommes de terre au four **OU** purée de pommes de terre à l'ail rôti

Légumes selon l'inspiration du Chef

Salade du Chef, salade césar

Salade de pâtes grecque

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **46,95\$** 🌀

MENU #6

Plateau de charcuterie et fromage

Penne pesto aux poivrons rôtis et tomates séchées

Tortellinis au fromage, sauce rosé

Poulet parmigiana, sauce tomate au thym

Boulettes de boeuf au parmesan

Légumes selon l'inspiration du Chef

Salade de tomates, feta et basilic, salade césar

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **46,95\$** 🌀

🌀 Souper Buffet 🌀

Tous les menus suivants incluent une variété de petits pains et beurre, thé, café et tisanes.

MENU #7

Rôti de bœuf, jus d'échalote au vin rouge
Poulet parmigiana, sauce tomate et thym **OU** suprême de volaille, sauce vin blanc
Lasagne maison bolognaise **OU** lasagne végétarienne **OU** tortellinis sauce rosée
Pommes de terre au four **OU** purée de pommes de terre à l'ail rôti

Légumes selon l'inspiration du Chef
Salade du Chef, salade césar
Salade de pâtes grecque

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **49,95\$** 🌀

MENU #8

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

Rôti de bœuf, jus d'échalote au vin rouge
Filet de porc braisé à la moutarde et sirop d'érable
Filet de saumon, sauce crémeuse

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

Lasagne végétarienne
Poulet parmigiana, sauce tomate au thym

Pommes de terre au four **OU** purée de pommes de terre à l'ail rôti
Riz aux légumes et aux fines herbes
Légumes selon l'inspiration du Chef
Salade du Chef, salade césar
Salade de pâtes grecque

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **54,95\$** 🌀

MENU #9

Filet mignon grillé 8-10 onces, sélection de sauce aux poivres **OU** sauce porto
Potage parmentier

Pommes de terre au four **OU** purée de pommes de terre à l'ail rôti

Légumes selon l'inspiration du Chef
Salade du Chef, salade césar
Salade de pâtes grecque

Table à dessert selon l'inspiration du Chef

🌀 **64,95\$** 🌀

Souper trois services

Tous ces plats sont accompagnés de légumes du moment,
petits pains et beurre, thé café et tisanes

1^{ER} SERVICE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

Potage selon l'inspiration du Chef

ou

Salade César Kingsway, tuile de parmesan, croûton à l'ail, lardons de bacon

ou

Strudel de champignons aux épinards, sauce crémeuse à l'estragon

2^{IÈME} SERVICE

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

Suprême de volaille aux fines herbes, purée de pommes de terre, sauce alfredo

ou

Boeuf mariné au teriyaki, riz aux légumes, sauce teriyaki

ou

Filet de porc moutarde et érable, purée de pommes de terre à l'ail rôti,
Sauce au vin rouge et échalote

ou

Aiglefin poêlé à l'huile d'olive, riz aux petits légumes,
Tombée de poireaux à la crème

3^{IÈME} SERVICE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

Petits choux à la crème chantilly

ou

Languette chocolat croustillant

ou

Crumble aux fruits des champs

 **49,95\$** 

Souper Quatre Services - 1

Tous ces plats sont accompagnés de légumes du moment,
variété de petits pains et beurre, thé café et tisanes.

1^{ER} SERVICE - POTAGE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Parmentier
- Poivrons rôtis et pomme de terre douce
- Cultivateur
- Crème de tomate au basilic

2^{IÈME} SERVICE - ENTRÉE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

ENTRÉE FROIDE

- Salade du Chef
- Salade César
- Salade de pâtes maison
- Tartare de bœuf (extra 5,95 \$ /pers.)
- Duo de terrine de gibier et chutney de raisin

ENTRÉE CHAUDE

- Strudel de champignons,
sauce crémeuse à l'estragon
- Salade de fenouil à l'orange, pétoncle grillé,
orange caramélisée
- Phyllo aux fruits de mer

3^{IÈME} SERVICE - PLAT PRINCIPAL

(3 Choix/groupe parmi les suivants)

BOEUF

- Bœuf en croûte, sauce porto
- Contre-filet de bœuf grillé à la perfection 10-12 onces
- Filet mignon de bœuf grillé à la perfection 8-10 onces
(Supplément de 10 \$ par pers.)

VOLAILLE

- Suprême de volaille aux fines herbes, poêlé à l'huile
d'olive, sauce crémeuse vin blanc et estragon
- Ballotine de volaille fromage et bacon
- Suprême de volaille à la moutarde dijon et érable

ACCOMPAGNÉ D'UN FRUIT DE MER

- Queue de homard 4 onces (Supplément de 15 \$ /pers.)
- Langoustine (Supplément de 12 \$ /pers.)
- Crevettes géantes U6 (Supplément de 10 \$ /pers.)

PORC

- Médaillon de filet de porc, moutarde à l'ancienne
- Braisé de porc, sauce aux fruits

POISSON

- Saumon saisi à l'huile d'olive, sauce crémeuse
- Saumon saisi à l'huile d'olive, selon l'inspiration du Chef
- Morue avec salsa de maïs et chorizo
- Aiglefin poêlé à l'huile d'olive,
concassé de tomates au thym

AUTRES (Voir page 13)

- Menu végétarien
- Menu végan

FÉCULENT

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

- Riz aux petits légumes
- Purée de pommes de terre à l'ail rôtie
- Pommes de terre au four, crème sûre aux
fines herbes
- Pommes de terre roestis aux lardons
- Pommes de terre duchesse
- Pommes de terre rôties aux fines herbes

4^{IÈME} SERVICE - DESSERT

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Languette chocolat croustillant
- Languette framboise croustillant
- Gâteau truffé au café

59,95\$

Souper Quatre Services - 2

Tous ces plats sont accompagnés de légumes du moment,
variété de petits pains et beurre, thé café et tisanes.

1^{ER} SERVICE - POTAGE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Parmentier
- Poivrons rôtis et pomme de terre douce
- Cultivateur
- Crème de tomate au basilic

2^{IÈME} SERVICE - ENTRÉE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

ENTRÉE FROIDE

- Salade du Chef
- Salade César
- Salade de pâtes maison
- Tartare de bœuf (extra 5,95 \$ /pers.)
- Duo de terrine de gibier et chutney de raisin

ENTRÉE CHAUDE

- Strudel de champignons aux épinards
sauce crémeuse à l'estragon
- Baluchon de fromage brie
coulis de framboises épicées
- Salade de fenouil à l'orange, pétoncle grillé,
orange caramélisée
- Fromage frit avec un coulis de tomates

3^{IÈME} SERVICE - PLAT PRINCIPAL

(3 Choix/groupe parmi les suivants)

BOEUF

- Contre-filet de bœuf grillé à la perfection 10-12 onces
- Rôti de bœuf braisé, jus de bœuf au vin rouge
- Filet mignon de bœuf Grillé à la perfection 8-10 onces
(Supplément de 10 \$ /pers.)

VOLAILLE

- Suprême de volaille aux fines herbes, poêlé à l'huile
d'olive, sauce crémeuse au vin blanc
- Ballotine de volaille, fromage et bacons
- Suprême de volaille à la moutarde et érable
- Suprême de volaille farci aux tomates séchées,
tombée de tomates au thym

ACCOMPAGNÉ D'UN FRUIT DE MER

- Queue de homard 4 onces (Supplément de 15 \$ /pers.)
- Langoustine (Supplément de 12 \$ /pers.)
- Crevettes géantes U6 (Supplément de 10 \$ /pers.)

PORC

- Médaillon de filet de porc, moutarde à l'ancienne
- Braisé de porc, sauce aux fruits
- Médaillon de filet de porc farci de champignons
sauvages, sauce champignons

POISSON

- Saumon saisi à l'huile d'olive, sauce crémeuse
- Saumon saisi à l'huile d'olive, selon l'inspiration du Chef
- Flétan de l'Atlantique, tomates, olives
câpres et parmesan
- Aiglefin poêlé à l'huile d'olive,
concassé de tomates au thym

AUTRES (Voir page 13)

- Menu végétarien
- Menu végan

FÉCULENT

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

- Riz aux petits légumes
- Purée de pommes de terre à l'ail rôtie
- Polenta au fromage
- Pommes de terre au four crème sûre aux
fines herbes
- Pommes de terre roestis aux lardons
- Pommes de terre duchesse
- Pommes de terre rôties aux fines herbes

4^{IÈME} SERVICE - DESSERT

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Croustillant chocolat, caramel
- Mouse aux fruits des champs et chocolat
- Petits choux crème chantilly

62,95\$

Souper Quatre Services - 3

Tous ces plats sont accompagnés de légumes du moment,
variété de petits pains et beurre, thé café et tisanes.

1^{ER} SERVICE - POTAGE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Parmentier
- Poivrons rôtis et pomme de terre Douce
- Crème de tomate au basilic
- Gazpacho

2^{IÈME} SERVICE - ENTRÉE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

ENTRÉE FROIDE

- Salade du Chef
- Salade César
- Rouleau de saumon fumé
- Salade de pâtes maison
- Tartare de bœuf (extra 5,95 \$ /pers.)
- Duo de terrine de gibier et chutney de raisin

ENTRÉE CHAUDE

- Strudel de champignons sauce crémeuse à l'estragon
- Baluchon de fromage brie
coulis de framboises épicées
- Salade de fenouil à l'orange, pétoncle grillé,
orange caramélisée
- Millefeuille de légumes grillés, avec coulis de tomates
- Phyllo aux fruits de mer

3^{IÈME} SERVICE - PLAT PRINCIPAL

(3 Choix/groupe parmi les suivants)

BOEUF

- Contre-filet de bœuf grillé à la perfection 10-12 onces
- Rôti de bœuf braisé, jus de bœuf au vin rouge
- Filet mignon de bœuf grillé à la perfection 8-10 onces
(Supplément de 10 \$ /pers.)

VOLAILLE

- Ballotine de volaille Fromage et bacons
- Suprême de volaille parmigiana, sauce tomate au thym
- Suprême de volaille aux fines herbes, poêlé à l'huile d'olive, sauce crémeuse vin blanc et estragon
- Suprême de volaille grillé, sélection de sauce selon le client
- Suprême de volaille à la moutarde et érable
- Suprême de volaille farci aux tomates séchées, tombée de tomates au thym

ACCOMPAGNÉ D'UN FRUIT DE MER

- Queue de homard 4 onces (Supplément de 15 \$ /pers.)
- Langoustine (Supplément de 12 \$ /pers.)
- Crevettes géantes U6 (Supplément de 10 \$ /pers.)

PORC

- Médailon de filet de porc farci de champignons, sauce champignons
- Médailon de filet de porc, moutarde à l'ancienne
- Osso Buco à l'Italienne

VEAU

- Escalope de veau parmigiana, sauce tomate au thym

AGNEAU

- Jarret d'agneau braisé au vin rouge

POISSON

- Saumon saisi à l'huile d'olive, sauce crémeuse
- Saumon rôti à l'huile d'olive, sauce aux agrumes
- Morue, sauce crémeuse au vin blanc et tomates séchées
- Flétan poêlé à l'huile d'olive, concassé de tomates au thym

AUTRES (Voir page 13)

- Menu végétarien
- Menu végétan

FÉCULENT

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

- Riz aux petits légumes
- Purée de pommes de terre à l'ail rôtie
- Pommes de terre au four crème sûre aux fines herbes
- Pommes de terre roestis aux lardons
- Pommes de terre duchesse
- Pommes de terre rôties aux fines herbes

4^{IÈME} SERVICE - DESSERT

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Croustillant chocolat, caramel
- Crème brûlée
- Petits choux crème chantilly
- Mousse aux fruits des champs et chocolat

66,95\$

Souper Quatre Services - 4

Tous ces plats sont accompagnés de légumes du moment, variété de petits pains et beurre, thé café et tisanes.

1^{ER} SERVICE - POTAGE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Bisque de homard
- Crème de petits pois vert au basilic
- Crème de panais à la pomme
- Gazpacho

2^{IÈME} SERVICE - ENTRÉE

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

ENTRÉE FROIDE

- Salade du Chef
- Salade César
- Salade grecque
- Salade d'asperge, cœur de palmier et portobello grillé, vinaigrette à la truffe
- Rouleau de saumon fumé
- Antipasto
- Tartare de bœuf (extra 7 \$ /pers.)
- Duo de terrine de gibier et chutney de raisin

ENTRÉE CHAUDE

- Terrine de fromage de chèvre et légumes
- Feuilleté d'escargots au fromage de chèvre, tombée d'épinards
- Baluchon de fromage brie coulis de framboises épicées
- Salade de fenouil à l'orange, pétoncle grillé, orange caramélisée
- Millefeuille de légumes grillés, avec un coulis de tomate
- Phyllo de fruits de mer, sauce fromage
- Brie fondant aux poires et noix de pins

3^{IÈME} SERVICE - PLAT PRINCIPAL

(3 Choix/groupe parmi les suivants)

BOEUF

- Contre-filet de bœuf grillé à la perfection 10-12 onces
- Filet mignon de bœuf grillé à la perfection 8-10 onces
- Rôti de bœuf braisé, jus de bœuf au vin rouge

VEAU

- Escalope de veau parmagiana, sauce tomate au thym

VOLAILLE

- Suprême de volaille farci aux tomates séchées, tombée de tomate au thym
- Suprême de volaille farci à la tapenade d'olives

CANARD

- Duo de Canard, magret de canard aux fruits et éffiloché frit

ACCOMPAGNÉ D'UN FRUIT DE MER

- Queue de homard 4 onces (Supplément de 15 \$ /pers.)
- Langoustine (Supplément de 12 \$ /pers.)
- Crevettes géantes U6 (Supplément de 10 \$ /pers.)

AUTRES (Voir page 13)

- Menu végétarien
- Menu végan

PORC

- Médailon de filet de porc Farci de champignons, sauce champignons
- Osso Buco à l'Italienne
- Médailon de filet de porc farci au jambon forêt noir et fromage suisse

AGNEAU

- Jarret d'agneau braisé au vin rouge
- Duo d'agneau, côtelette marinée et carré d'agneau à la Provençale

POISSON

- Saumon saisi à l'huile d'olive, sauce crémeuse au chorizo
- Saumon saisi à l'huile d'olive, sauce crémeuse
- Saumon grillé, salsa de tomates et légumes grillés
- Morue, sauce crémeuse au vin blanc et tomates séchées
- Flétan poêlé à l'huile d'olive, concassé de tomates au thym

FÉCULENT

(2 Choix/groupe parmi les suivants)

- Riz basmati aux légumes
- Risotto au fromage de chèvre
- Pommes de terre duchesse
- Purée de pommes de terre à l'ail rôtie
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre rôties aux fines herbes

SAUCE

- Sauce aux poivres
- Sauce porto
- Sauce champignons
- Sauce vin rouge
- Sauce calvados aux pommes
- Sauce émulsion à la truffe

4^{IÈME} SERVICE - DESSERT

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

- Crème brûlée
- Baladin choco fondant
- Tarte tatin à l'érable
- Tulipe au tiramisu au café
- Poire pochée, sauce chocolat blanc

76,95\$

Taxes et service en sus

Notez que les prix sont sujets à changement sans préavis

Souper Quatre Services

Tous ces plats sont accompagnés de légumes du moment,
variété de petits pains et beurre, thé café et tisanes.

MENU VÉGÉTARIEN

1^{ER} SERVICE

Potage au choix du client

2^{IÈME} SERVICE - ENTRÉE

Salade de jeune pousse avec fruits séchés et noix, vinaigrette aux framboises
Aranchini

3^{IÈME} SERVICE - PLAT PRINCIPAL

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

Millefeuille de légumes grillés, fromage de chèvre et coulis de tomates aux épices
Portobello grillé, risotto au fromage de chèvre et épinards, courgette en tempura et coriandre

4^{IÈME} SERVICE - DESSERT

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

• Languette chocolat croustillant • Languette framboise croustillant • Gâteau truffé au café

49,95\$

MENU VÉGAN

1^{ER} SERVICE

Potage au choix du client

2^{IÈME} SERVICE - ENTRÉE

Salade de légumes grillés avec vinaigrette aux poivrons rôtis
Millefeuille de légumes grillés, coulis de tomates aux épices

3^{IÈME} SERVICE - PLAT PRINCIPAL

(1 Choix/groupe parmi les suivants)

Portobello grillé, couscous sauté aux herbes et légumes frits
Ragoût de pois chiche, saveur marocaine avec polenta et chip de légumes

4^{IÈME} SERVICE - DESSERT

Salade de fruits frais

49,95\$

Menu Enfant

(Moins de 10 ans)

THOMAS

Légumes frais et trempette
Doigts de poulet sauce prune
Purée de pommes de terre
Dessert
Choix de boisson gazeuse,
Lait ou jus de fruit

21,95\$

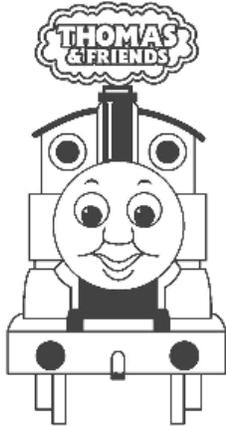


Will you check the map to see where
to go to get blueberries?

LES BAGNOLES

Salade du Chef
Hambourgeois
Purée de pommes de terre
Dessert
Choix de boisson gazeuse,
Lait ou jus de fruit

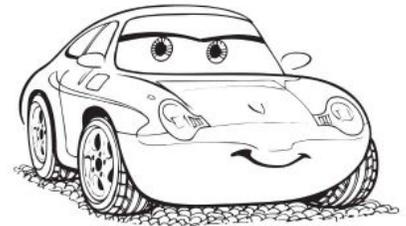
21,95\$



DORA

Légumes frais et trempette
Suprême de volaille grillé
sauce BBQ
Purée de pommes de terre
Dessert
Choix de boisson gazeuse,
Lait ou jus de fruit

21,95\$



LUIGI

Salade du Chef
Penné au poulet,
sauce alfredo rosée
Petit pain, beurre
Dessert
Choix de boisson gazeuse,
Lait ou jus de fruit

21,95\$



MARIO

Salade César
Linguini sauce alfredo
Petit pain, beurre
Dessert
Choix de boisson gazeuse,
Lait ou jus de fruit

21,95\$

Réception, Banquet et Mariage

CANAPÉS FROIDS

- Rillettes de canard, croûton aux fines herbes 32,95 \$ /dz.
- Vieux cheddar sur croûton, chutney de raisins..... 32,95 \$ /dz.
- Bruschetta aux tomates et basilic 32,95 \$ /dz.
- Terrine de gibier, chutney d'oignon..... 32,95 \$ /dz.
- Crevette portugaise avec coulis de maïs 35,95 \$ /dz.
- Crevette épicée avec mousse d'avocat 35,95 \$ /dz.
- Saumon fumé roulé avec fromage et tomate séchée 35,95 \$ /dz.
- Crêpe de saumon fumée au fromage à la crème..... 35,95 \$ /dz.
- Tartare de bœuf sur croûton aux fines herbes..... 38,95 \$ /dz.
- Foie gras en torchon au porto 10 ans..... 49,95 \$ /dz.

Minimum : 3 douzaines

CANAPÉS CHAUDS

- Quiches assorties 32,95 \$ /dz.
- Pissaladière à la tomate séchée, olives, oignons et fromage féta 32,95 \$ /dz.
- Rouleau de printemps 32,95 \$ /dz.
- Feuilleté d'épinards et fromage féta..... 32,95 \$ /dz.
- Brochette de poulet à la thaï, sauce au noix d'acajou 35,95 \$ /dz.
- Brochette de crevettes à l'ail 35,95 \$ /dz.
- Feuilleté de crabe et brie 35,95 \$ /dz.
- Boulette de viande au miel..... 35,95 \$ /dz.
- Brochette de bœuf teriyaki 35,95 \$ /dz.
- Torchon de chèvre aux herbes et poires caramélisées 35,95 \$ /dz.
- Crevette papillon pannée et sauce cocktail..... 39,95 \$ /dz.
- Mousse de foie gras à l'érable sur pain d'épice..... 39,95 \$ /dz.

PLATEAUX ASSORTIS

- Trempelette aux fromages chauds et croustilles nachos 119,95 \$ /50p.
- Plateau de charcuterie, condiments et pains assortis 5,00 \$ /p.
- Légumes saisonniers et trempelette..... 5,00 \$ /p.
- Assortiment de cornichons et légumes marinés..... 4,00 \$ /p.
- Croustilles nachos et trempelette mexicaine..... 119,95 \$ /50p.
- Bouchées de fruits frais saisonniers..... 5,00 \$ /p.
- Assortiment de fromages domestiques et importés et biscottes..... 8,00 \$ /p.
- Assortiment de sandwiches (4 quarts par personnes)..... 5,00 \$ /p.
- Assortiment de sandwiches, variété de pain) 6,00 \$ /p.
- Saumon fumé, fromage à la crème et câpres, biscottes assorties..... 7,50 \$ /p.
- Assortiment de pâté et biscottes..... 6,00 \$ /p.
- Pizza sur pain pita aux légumes et fines herbes 4,00 \$ /p.
- Poutine 7,00 \$ /p.

ASSORTIMENTS DE SALADES

- Salade de pommes de terre à la ciboulette 3,50 \$ /p.
- Salade aux deux choux 3,50 \$ /p.
- Salade de légumes frais..... 4,00 \$ /p.
- Salade grecque 4,50 \$ /p.
- Salade de pâtes aux tomates séchées et olives noires..... 4,00 \$ /p.
- Salade César 4,50 \$ /p.
- Salade jardinière 4,00 \$ /p.
- Salade de couscous..... 4,00 \$ /p.
- Salade de macaronis aux petits légumes..... 3,50 \$ /p.

PETITES DOUCEURS

- Biscuits assortis..... 2,50 \$ /p.
- Brownies maison..... 2,50 \$ /p.

BREUVAGES

- Punch aux fruits 3,00 \$ /p.
- Punch alcoolisé 5,00 \$ /p.
- Eau de source 1 litre..... 9,50 \$ /p.
- Eau minérale 1 litre 9,50 \$ /p.
- Thé / Café..... 2,60 \$ /p.

Forfait Réception

Punch alcoolisé et punch aux fruits
Trois canapés par personne, sélection du Chef
Deux bouteilles de vin maison par table durant le repas
Coupe et service du gâteau de mariage style buffet pendant la soirée
Station de thé, café et tisanes
Couvre-chaise blanc et boucle

34,00\$
par personne

Engagement

Le gâteau de mariage, les décorations, les centres de table et la musique sont les responsabilités du client.

Le compte final des invités est exigé **14 jours** avant la date de l'événement.
(Prévoir le nombre de repas des musiciens et des photographes etc...).

Le prix des repas inclut l'utilisation de la salle de réception, la lingerie de table (blanche) et le stationnement.
Tout autre choix de couleur de lingerie de table est sujet à un ajustement de prix.

AUTRE CHOIX DE COULEUR POUR LA LINGERIE DE TABLE

Nappe ronde	25,00 \$ /chacune
Nappe carrée	12,00 \$ /chacune
Serviette de table	2,00 \$ /chacune

SERVICE POUR LE GÂTEAU DE MARIAGE

5,00\$
par personne

AUTRES SERVICES

Tapis rouge	200,00 \$
Couvre-chaise	6,00 \$ /chacune
Plancher de danse	6,00 \$ /pi ² (noir)

🌀 Buffet fin de soirée - 1 🌀

2 choix de salades fraîches selon l'inspiration du chef

Variété de sandwichs sur pain frais

Table à desserts selon l'inspiration du chef

Plateau de fruits frais tranchés

Thé, café ou tisane

🌀 **22,95\$** 🌀
par personne

🌀 Buffet fin de soirée - 2 🌀

Assortiment de pâtés et biscottes

Assortiment de fromages domestiques et importés

Assortiment de cornichons et olives

Légumes saisonniers et trempette

🌀 **24,95\$** 🌀
par personne

