

MENUS POUR LE SERVICE DE TRAITEUR 2010

Brevages	2
Menus pour le petit déjeuner	2
Sélections pour le petit déjeuner à la carte	3
Pauses à thèmes	3
Délices d'après-midi	4
Menu pour déjeuner avec sandwich.....	5
Accompagnements pour buffets à sandwich.....	6
Menus du buffet du chef pour déjeuner et dîner	7
Menus, buffets	9
Menus, diner servis	10
Menus, réceptions.....	12
Hors d'œuvres – chauds et froids	13
Plateaux d'accueil.....	14
Liste des prix du bar	15
Liste des vins.....	16
Information générale.	17



BREUVAGES

Café frais, régulier ou décaféiné, thé ou tisanes	2,25\$ chaque
Jus assortis frais et boissons gazeuses (régulier et diète), eau en bouteille	2,50\$ chaque
Jus V8, jus de tomate et Eau de Perrier	2,75\$ chaque
<i>Breuvages en bouteille et canne chargés par consommation</i>	

MENUS POUR LE PETIT DÉJEUNER

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés.

Continental Classique Best Western **9,95\$ par personne**

Salade fruits frais
Assortiment de bagels et croissants frais
Une variété de muffins et pains grillés
Jus à l'orange et aux pommes orange et aux pommes

L'express matinale **10,50\$ par personne**

Assortiment de fruits frais saisonniers tranchés
Pâtisseries danoises, muffins et croissants au chocolat
Yoghourts assortis

Classique Canadien **11,95\$ par personne**

Muffins et croissants
Beurre de crèmerie et conserves de fruits
Œufs brouillés duveteux ou mini omelettes aux herbes
Bacon croustillant, saucisses et pommes de terre en dés savoureuses et dorées
Jus d'orange et de pomme

La connexion française **12,95\$ par personne**

Fruits frais de saison tranchés
Pain perdu à la cannelle et à la vanille avec sirop d'érable pure
Bacon croustillant, saucisses et pommes de terres en dés savoureuses et dorées



SÉLECTIONS POUR LE PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

Ajoutez au menu du petit déjeuner de la page 2 ou personnalisez votre propre menu avec les choix ci-dessous.

Minimum de 10 personnes, prix par personne

Fruits et fromages

Tranches de fromage cheddar moyen	1,75\$
Yoghourts assortis	2,00\$
Granola aux fruits séchés et aux noix	2,25\$
Fruits frais saisonniers, entiers	3,00\$
Fruits frais saisonniers, en tranches	3,75\$
Salade de fruits frais	3,00\$
Brochettes de fruits enrobés chocolat	2,00\$

Pains et tartinades

Mélange de pâtisseries (croissants, muffins, danoises)	2,75\$
Tranches de pain aux bananes, au citron et à la canneberge ou aux carottes	2,75\$
Assortiment de bagels avec fromage à la crème	2,75\$
Mélange de scones (bleuets, raisins, fromage)	2,75\$
Muffin géant faible en matière gras (son de raisin sec, carotte, cannelle et pomme, canneberge et noix)	2,75\$
Croissant au jambon et fromage	2,95\$
Croissant au blé entier	2,95\$
Croissants au chocolat	2,95\$
Muffin géant faible en matière gras (son de raisin sec, carotte, cannelle et pomme, canneberge et noix)	2,75\$

Accompagnements de la levée du soleil

Bacon croustillant (3 par personne)	2,50\$
Saucisse (3 par personne)	2,50\$
Pommes de terres en dés savoureuses et dorées	2,50\$
Œufs brouillés duveteux	4,00\$
Pain doré à la cannelle et à la vanille avec baies fraîches et sirop d'érable pur (3 p/p)	4,25\$

MENUS POUR LES PAUSES À THÈMES

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thé.

Pause en douceur

Carrés assortis, tartelettes aux fruits et brochette aux fruits avec chocolat	6,50\$
---	--------

La pause anglaise

Scones nature et à la cannelle servis avec crème caillée et confiture aux fraises, fraises fraîches et brownies au chocolat	6,75\$
---	--------

La pause italienne

Pâtisseries italiennes, biscottis assortis et des fruits frais tranchés	6,75\$
---	--------

Jaune, rouge et blanc

Croustilles tortilla à maïs jaune avec trempette à la salsa et crème sure et un assortiment de légumes frais avec une trempette à l'aneth frais	7,25\$
---	--------

En santé

Fruits frais tranchés, yoghourts assortis et mélanges individuels	7,25\$
---	--------

DÉLICIES D'APRÈS-MIDI

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés.

Fruits et fromage

Brochette aux fruits frais avec chocolat	2,00\$
Fraises enrobées de chocolat	2,00\$
Fruits entiers frais saisonniers	3,00\$
Fruits saisonniers tranchés	3,75\$
Plateau de fromages domestiques servi avec un trio de craquelins et garni avec des raisins	4,75\$
Plateau de fromages internationaux garni avec des fruits et servi avec des craquelins et une baguette française	5,25\$

Salsas, croustilles et trempettes (chaque plateau sert 15 personnes)

Plateau de légumes avec trempette de campagne	31,00\$
Houmous et taboulé servis avec des croustilles pita maison	27,00\$
Bruschetta avec des tranches de baguettes grillées	29,00\$
Trempette aux artichauts avec des craquelins et des croustilles pita	34,00\$
Bol en pain au levain avec trempette aux épinards servi avec pain	41,00\$
Croustilles tortilla avec salsa et crème sure	47,00\$

Sammies spéciaux (60 morceaux par plateau)

Sandwichs individuels au thon, au poulet et à la salade aux œufs	48,00\$
Sandwichs roulés au jambon, à la dinde, au rôti de bœuf et aux légumes grillés	56,00\$

Coin des desserts (chaque plateau sert 12)

Plateau de biscuits maison	33,00\$
Gâteaux danois – choix de caramel, chocolat <u>ou</u> pomme et cannelle	33,00\$
Plateau de dessert quotidien qui comprend : carrés Nanaimo, carrés ou tartelettes aux raisins secs, macarons au citron et brownies au fudge	37,00\$
Sablé aux fraises, gâteau tuxédo à la mousse et truffe et gâteau à double chocolat	37,00\$



MENU POUR DÉJEUNER AVEC SANDWICH

Sélectionnez un des menus suivants et trois accompagnements pour les buffets à sandwich qui se trouvent à la page suivante, Sélection ne comprend pas La Boîte à Lunch. Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés.

La boîte à lunch

Sandwich Panini, salade de pâtes avec légumes, biscuit maison et boisson gazeuse 11,25\$
*Ce menu est pour les groupes qui sortent de l'hôtel

Plateau à sandwich classique

Salade au thon, contrefilet rôti au four avec moutarde Dijon, jambon au Forêt noir avec moutarde et fromage, poitrine de poulet grillée avec moutarde au miel et légumes marinés grillés garni avec laitue. Servi sur un assortiment de pains maison. 19,75\$

Roulé!

Bœuf rôti avec mayonnaise Dijon, jambon Forêt noir avec moutarde et fromage, poitrine de poulet grillée avec moutarde au miel, salade au saumon avec jeunes épinards, dinde fumée avec relish aux canneberges et légumes marinés. Roulé dans un trio de saveurs de tortillas. 19,75\$

Délices de la charcuterie

Créer votre propre sandwich : salami, viande fumée style Montréal, dinde fumée, bœuf rôti, salade aux œufs et tartinaie houmous. Garni avec un centre de cornichons, poivrons, tomates, laitue, tranches de fromages assortis, mayonnaise et moutarde. Servi avec un assortiment de pains maison, petits pains et pitas. 19,75\$

Le meilleur des deux mondes

Comprend le CLASSIQUE et ROULÉ! 19,75\$

Sandwich ouvert de luxe

Saumon fumé garni avec des câpres, des oignons et de l'aneth frais, salade aux œufs suprême, poulet au cari et chutney aux mangues, jambon fumé avec Havarti, contrefilet rôti au four avec un mayonnaise-raifort et légumes marinés grillés. Servi sur un assortiment de pains maison et croissants. 21,95\$



ACCOMPAGNEMENTS POUR BUFFETS À SANDWICH

SVP sélectionnez trois (3) choix des catégories Soupes, Salades ou Desserts pour ajouter aux menus de la page 4. Choix additionnels – 3,75\$ chaque par personne

Soupes maison

Minestrone copieuse
Soupe à la crème de champignon sauvage garni avec croutons
Soupe à l'oignon français caramélisé
Crème de brocoli et ail rôti
Bisque douce à la tomate et aux poivrons rouges rôtis
Bisque à la carotte, au gingembre et vieux cheddar
Purée de poulet à cari et légumes
Soupe aux patates douces et poireau, au cari
Crème de courge musquée et miel

Soupe du jour du Chef est offerte pour les groupes de moins de 15 personnes



Frais du jardin

Mélange de salade verte et légumes croustillants avec des sauces crémeuses et vinaigrettes
Légumes frais et trempette aux herbes maison
Salade grecque traditionnelle avec féta canadien
Salade de patates à l'ancienne
Salade de chou Savoy garnie avec poivrons rouges et verts en julienne, avec vinaigrette au basilic et citron
Salade Méditerranée aux pois chiches et coriandre
Salade aux légumes rôtis
Salade aux jeunes épinards et au mandarin garnie avec des champignons frais, des oignons rouges et amandes grillées, servie avec une vinaigrette aux graines de pavot
Salade au fusilli tri-couleur avec vinaigrette balsamique
Salade de fusion asiatique avec chou Napa, poivrons en julienne et concombres avec une sauce soya et vinaigrette à l'alcool de riz, garnie avec des nouilles asiatiques croustillantes
Couscous mélangé avec oignons verts et une vinaigrette au citron et huile d'olive

Le chariot à pâtisseries

Assortiment de carrés : Nanaimo, tartelettes aux raisins secs, brownies au chocolat et au gâteau au fromage
Gâteaux préférés : étagé au chocolat, tuxédo à la mousse et truffe, sablé aux fraises et citron
Croquant maison avec fruits de saison
Brochettes de fruits frais servis avec brownies au double chocolat
Fruits de saison tranchés avec trempette douce au yoghourt
Streusel aux pacanes et carrés au gâteau aux carottes
Carrés aux brisures de chocolat et barres macaron et citron

MENUS DU BUFFET DU CHEF POUR DÉJEUNER ET DÎNER

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés.



Sur le pouce 15,95\$

Salade frais du marché avec vinaigrettes assorties
Crudités frais avec trempette



Sandwich chaud à la viande fumée sur pain de seigle
de la boulangerie Rideau et panini

Plateau de tomates tranchées, fromage et
cornichons à l'aneth

Moutardes Dijon et mayonnaise



Biscuits frais maison

Festin végétarien 18,95\$

Mélange de légumes verts garni avec tomates et
concombres

Salade aux légumes marinés grillés

Salade mandarin aux épinards garnie avec des
oignons rouges et champignons



Quiches individuelles remplies avec : épinards et
fromage féta ou asperges, champignons et Brie

Pâtes Primavera avec légumes grillés dans une
sauce rosée au basilic

Petits pains frais et beurre



Sélection de carrés aux dates, à la framboise ou
tartelette aux raisins secs

Rapide et savoureux 16,95\$

Salade de chou maison avec vinaigrette spéciale du
Chef

Salade César avec tous les assaisonnements



Lasagne au four traditionnel à la viande ou aux
légumes grillés

Légumes frais vapeur avec beurre et herbes

Petits pains frais avec du beurre frais et de l'ail



Gâteau étagé au chocolat

Goût de l'Inde 20,95\$

Salade du jardin servie avec vinaigrette au cari et ail

Salade au chou en dés, à la tomate et au concombre
avec vinaigrette légère au cumin et citron

Salade aux pois chiches avec yoghourt et coriandre



Poulet mariné Tandori

Cari doux aux lentilles et aux épinards

Riz parfumé aux légumes

Légumes assaisonnés dans une sauce à tomates

Pain pita frais



Fruit frais en tranches avec trempette au yoghourt
doux et brownies au chocolat

Saveur asiatique 20,95\$

Salade croustillante de fusion asiatique : Chou Napa, pois mange-tout, poivrons en julienne et concombres avec de l'huile à sésame, sauce soya et sake, garnie de nouilles asiatiques croustillantes



Salade mandarin aux épinards garnie avec amandes grillées, champignons et oignons rouges



Sauté au poulet ou au bœuf dans une sauce teriyaki au gingembre
Sauté aux légumes

Riz pilaf



Biscuits aux amandes et fruits frais tranchés

Au sud de la frontière 20,95\$

Croustilles Nacho servis avec crème sure, salsa et guacamole

Salade à cinq haricots et à l'oignon rouge avec vinaigrette au citron et au chili doux



Votre choix de fajitas au bœuf **ou** au poulet servis avec des poivrons sautés et oignons

Tortillas à la farine

accompagnés de laitue, tomate et fromage râpé et tous les assaisonnements

Riz mexicain



Choix de carrés pour le dessert

Pour ceux qui aiment le bœuf 20,95\$

Salade de tomates marinées, oignons rouges et artichaut

Salade du jardin avec 2 vinaigrettes



Bœuf de l'Alberta rôti lentement garni d'une sauce au vin Marsala et aux champignons

Pâtes penne gratinées au four avec une sauce rosée légère

Patates rissolées

Légumes de saison



Sélection de carré aux dates, à la framboise ou tartelette aux raisins secs

Viva Italia 23,95\$

Salade aux tomates et aux oignons rouges avec vinaigrette au basilic frais

Mélange européen avec vinaigrettes assorties

Salade César traditionnelle avec tous les assaisonnements



Poulet Cacciatore mijoté au four dans une sauce à tomates oblongues et à l'origan

Lasagne étagé aux légumes

Riz pilaf

Légumes frais vapeur

Pain à l'ail et petits pains frais avec beurre



Gâteaux et pâtisseries assortis

Méditerranéen 23,95\$

Houmous et Tzatziki avec pain pita

Salade couscous parfumée au citron

Salade fatoush



Bandes de poulet marinées dans une sauce au citron et aioli

Penne Primavera avec légumes à l'ail et à l'huile d'olive

Riz pilaf épicé avec amandes grillés

Légumes cuits en daube dans une sauce aux tomates



Biscuits assortis et fruits frais tranchés

MENUS, BUFFET

*Tous les buffets sont servis avec un choix de pommes de terre
ou riz pilaf avec des légumes saisonniers, pain avec beurre, café et thé.*

Prix basé par personne et sujet aux taxes applicables.

Un frais de 5,00\$ par personne est appliqué lorsqu'il y a moins de 30 personnes.

Buffet du Midi A

29,50\$

Salade de patates Yukon Gold

Salade du jardin

Salade penne au poulet à cari



Légumes frais avec trempette



Aloyau de bœuf de l'Alberta cuit lentement au four avec une
sauce aux canneberges et vin rouge.

Poitrine de poulet cuit au four avec une sauce pomme-
grenade à l'orange.

Sélection du Chef de pâtes végétariennes



Assortiment de carrés et fruits tranchés

Café frais et thés

Buffet du Midi B

33,50\$

Salade grecque traditionnelle

Couscous au raisin et citron

Salade de centurion



Légumes avec trempette crémeuse à l'ail

Houmous maison avec pain pita



Agneau grillé au romarin et à l'ail

Poitrine de poulet méditerranéenne dans une réduction de
vinaigre balsamique

Sélection du Chef de pâtes végétariennes



Assortiment de carrés et gâteaux

Café frais et thés

Buffet du diner C

36,25\$

Salade de centurion

Salade aux légumes marinés grillés

Salade aux tomates et oignons rouges avec vinaigrette
basilic



Légumes avec trempette crémeuse, assortiment de
fromages domestiques et importés avec garniture aux fruits
et craquelins

Plateau Méditerranéen avec pain pita, accompagné de
trempettes aux houmous, tsatziki et aux artichauts.



Aloyau de bœuf Angus tranché avec herbes au jus
Poitrine de poulet sans os cuit avec des champignons
Gatineau et une sauce de vin Marsala

Sélection du Chef de pâtes végétariennes



Pâtisseries assorties, gâteaux et fruits tranchés

Buffet du Midi D

41,25\$

Salade César traditionnelle

Salade de patates romarins avec un glaçage de miel et grain
de poivre.

Salade mandarin aux épinards garnit avec oignons rouges,
canneberges et fromage feta



Mélanges de légumes frais avec une trempette aux piments
rouges grillés, assortiment de fromages domestiques et
importés avec garniture aux fruits et craquelins,

Plateau méditerranéen avec pain pita, accompagné de
trempettes aux houmous, tsatziki, salsa et fromage en crème



Contrefilet de bœuf rôti

Saumon de l'Atlantique poché avec une sauce Pernod

Sélection du Chef de pâtes végétarienne



Pâtisseries assorties, gâteaux, fruits tranchés et fraises
enrobées de chocolat

MENU, DÎNERS SERVIS

Minimum de 30 personnes. Prix par personne. Ajoutez un surcharge de 5,00\$ par personne s'il y a moins de 30 personnes.

Choix additionnels – 5,00\$ chaque par choix d'entrée

Menu 1 35,00\$ par personne

Choix d'entrée

Bisque aux tomates florentines

Salade aux tomates et fromage Provolone tranché, saupoudré de poivre noir sur un bouquet de mélange de légumes verts.

Légumes marinés antipasti avec jambon de Parme et brochettes aux tomates cerise et fromage bocconcini

Salade César traditionnelle avec croutons à l'ail

Salade de jardin frais

Choix de mets principaux

Poitrine de poulet Méditerranéenne marinée et enrobée d'une réduction de vinaigre balsamique caramélisée

Tilapia à la cajun cuit et enrobé d'une sauce aux poivrons rouges et ciboulettes au gingembre

Aloyau de bœuf cuit lentement au four accompagné d'une sauce béarnaise à l'estragon

Poitrine de poulet enrobée d'une sauce aux champignons Gatineau et marsala

Choix de dessert

Sablé au citron, garnit d'un sirop au chocolat et aux fraises

Gâteau étagé au chocolat avec une sauce aux framboises

Tuxédo à la mousse avec coulis à la mangue

Menu 2 40,00\$ par personne

Choix d'entrée

Soupe aux carottes et fromage cheddar

Salade aux épinards avec des canneberges séchées, amandes grillées, champignons et oignons rouges avec une vinaigrette au citron et graines de pavot.

Crevettes froides avec une sauce cocktail, garnies de citron, des feuilles de mesclun avec des carottes, concombres et tomates cerises

Saumon fumé avec des câpres et oignons servi avec un sirop moutarde au miel

Melon et feta accentué d'oignons rouges avec une vinaigrette au miel et marjolaine frais

Choix de mets principaux

Poitrine de poulet bourrée avec des champignons portobello, des épinards, tomates séchées et coulis aux piments rouges

Rôti de côte de bœuf avec une sauce bordelaise et moutarde de grain

Fruits de mer Newburg, coquilles St. Jacques, crevettes et poissons blancs avec une sauce crémeuse Xérès

Filet de porc avec abricot, dates et noyaux grillées dans une sauce de cidre

Suprême de poulet servi avec une sauce salsa aux piments doux et aux tomates

Choix de dessert

Gâteau à la mousse au chocolat blanc et noir

Gâteau au fromage style New-York avec coulis aux bleuets

Tuxédo à la mousse garni avec coulis à la mangue

Sablé aux fraises avec une sauce au chocolat et crème fouettée

Menu 3 48,00\$ par personne

Choix d'entrée

Asperges, tomates et oignons rouges marinés sur un lit de légumes verts

Soupe de courge musquée et miel

Salade aux concombres enveloppés de légumes verts garnie de graines de sésame noirs

Morceaux de saumon de l'Atlantique au citron poivrée, servi avec un velouté d'épinards **ou** une sauce au citron cilantro

Salade grecque au style méditerranéen avec fromage feta canadien et olives tranchées

Choix de mets principaux

Contrefilet de bœuf de l'Alberta taillé à la main et servi avec des oignons Bermudes et une sauce aux graines de poivres.

Filet de saumon de l'Atlantique poché et servi avec une sauce soya et teriyaki au gingembre

Rôtis de veau servi avec un confit d'oignons et poireaux caramélisés

Médallions de bœuf grillés et nappés de sauce au Gorgonzola fumée blanc, accompagné de crevettes sauté à l'ail

Poitrine de poulet rôti remplie de fromage emballé de jambon de Parme et épinards, accompagnée d'une sauce au Chardonnay blanc

Choix de dessert

Gâteau trufflé au chocolat avec une sauce mangue

Tiramisu sur un lit de crème anglaise

Gâteau à la mousse au chocolat

Croustade aux pommes avec une sauce à l'érable

MENUS DE RÉCEPTIONS

Minimum de 20 personnes, Prix par personne.

MENU 1

Plateau de légumes frais avec trempette	12,50\$
Pain au levain avec une trempette aux artichauts à l'ail	
Brochettes aux tomates, olives et fromage	
Fajita au poulet épicé avec un mélange de fromage Mozzarella et Monterey Jack	

MENU 2

Croustille tortilla maison avec houmous et sauce crème sûr et salsa	16,50\$
Tartelettes aux champignons sauvages et fromage	
Tapenade aux olives et tomates séchées sur un pain seigle	
Céleri, carottes et courgettes avec une trempette à trois fromages	
Assortiment de petites pâtisseries	

MENU 3

Sauté au poulet dans une sauce teriyaki au gingembre	18,75\$
Rouleau impérial aux légumes	
Plateau de fromages domestiques servi avec craquelins et raisins	
Saumon de l'Atlantique fumé avec des câpres, oignons et moutarde-mayonnaise	
Brochettes aux fruits frais	
Carrés et petits gâteaux au fromage	

MENU 4

Trempette aux houmous avec pointes de pita croustillantes	21,25\$
Brochettes au poulet avec une trempette à l'ail	
Pâté aux épinards avec une trempette au yoghourt à l'aneth	
Oignons caramélisés dans des crêpes Min	
Roulades aux poivrons en julienne et crème sûr aux herbes	
Boulettes de viande avec un glaçage au chili doux	
Fraises enrobées de chocolat noir	

MENU 5

Variétés de bouchées de pita – fromage et jambon, salade au poulet et salade aux œufs	22,50\$
Plateau de fromages internationaux servi avec des baguettes, craquelins, gelé aux piments rouges et chutney aux dates d'abricot	
Rouleaux à l'homard	
Croissants aux champignons et poireaux	
Quesadillas au bœuf	
Fraises enrobées de chocolat avec un assortiment de fruits saisonniers	
Petites pâtisseries	

HORS D'ŒUVRES -CHAUDS

19,50\$ par douzaine

Rouleau d'œuf avec une sauce aux prunes
☞
Rouleau de porc avec moutarde au miel
☞
Tartelettes aux champignons et oignons
☞
Bouchées au fromage cheddar
☞
Kabobs aux légumes

24,50\$ par douzaine

Boulettes risotto aux champignons sauvages
☞
Samosas aux légumes avec une trempette aux prunes et aux dates
☞
Rouleaux impériaux aux légumes avec une sauce au chili doux
☞
Sauté au poulet avec sauce teriyaki au gingembre
☞
Brochette au bœuf avec une sauce au miel Mesquite
☞
Cigares au poulet marocain
☞
Pâté aux épinards avec crème sûr aux herbes
☞
Croissant au pesto ricotta
☞

27,50\$ par douzaine

Pâtes phyllo à l'homard
☞
Crevettes panées avec une sauce cocktail
☞
Crêpes aux oignons caramélisés
☞
Sélection de crevettes
☞
Brochettes d'agneau à la menthe
☞
Coquilles St. Jacques enveloppées d'un bacon sauté dans le cognac

HORS D'ŒUVRES -FROIDS

18,50\$ par douzaine

Ratatouille aux légumes
☞
Cornets au salami et fromage
☞
Roulades aux poivrons en julienne et fromage
☞
Kabobs au fromage cheddar et tomates cerises

23,50\$ par douzaine

☞
Crevettes de Matane sur pain grillé
☞
Œuf farcis
☞
Fromage Brie et fraises poivrées sur un pain Pumpernickel
☞
Rosette de saumon fumé sur un pain seigle

26,50\$ par douzaine

Rouleaux californiens avec une sauce soya et wasabi
☞
Melon au jambon de Parme
☞
Bruschetta à l'artichaut sur baguette
☞
Pâté soufflé au fromage à la crème et herbes

PLATEAUX D'ACCUEIL

Bouquetière aux légumes

Une assiette de légumes comprenant des rosettes de brocoli et de chou-fleur, des bébés carottes, céleris et piments rouges, servie avec une sauce crémeuse à l'ail et une trempette aux piments rouges – 150 pièces

56,75\$

Délices de dessert

Fraises de la Californie enrobées de chocolat belge et saupoudrées avec un sucre glacé. Comprend 100 pièces présentées sur un miroir.

156,25\$

Arbre de crevettes

Plateau comprenant 150 crevettes tiges, arrangées dans un arbre d'ananas et garnies avec des pointes de citron frais. Cet arrangement remarquable de fruits de mer est accompagné d'une sauce cocktail traditionnelle.

187,50\$

Au bord de la mer

Un saumon de l'Atlantique à pleine taille, poché et sans peau, décoré avec des roulades aux concombres, des câpres et des oignons brunoises, accompagné de pointes de citrons et une sauce russe douce.

200,00\$



LISTE DES PRIX DU BAR

SERVICE DE BAR PARRAINÉ OU BAR À LA CARTE

Prix par breuvage. Comprend la glace, verre, mix et garniture.

Sélection de boissons gazeuses et jus.....	2,50\$
Eau en bouteille, Eau de Perrier.....	2,75\$
Bière domestique.....	6,50\$
Alcool de marque de luxe (Rhum, Rye, Gin, Vodka).....	6,50\$
Vin maison (rouge et blanc).....	6,50\$
Bière importée.....	7,50\$
Cocktail.....	7,50\$
Liqueurs.....	7,50\$
Vin maison – Bouteille de 750 ml.....	29,00\$

Punch (BAR PARRAINÉ SEULEMENT)

Punch aux fruits non alcoolisé, par personne.....	2,50\$
Punch Champagne, par personne.....	3,75\$
Punch aux fruits alcoolisé, par personne.....	4,25\$

*Un barman est fournit pour chaque groupe de 75 invités.
Si le total de profit au bar ne dépasse pas 300,00\$, il y aura un frais de 25,00\$ par heure
(Minimum 4 heures, temps de voyage, montage et démontage)
Un frais de 15% pour le service sera appliqué aux bars parrainés
Prix ne comprend pas autres taxes applicables.*

LISTE DES VINS

Vin Blanc

Par Bouteille

Jackson-Triggs Prop Res Chardonnay V.Q.A. (Canada)	29,00\$
Château Des Charmes, Silver label Chardonnay(Canada)	29,00\$
Lindemans Bin 65 Chardonnay (Australie)	35,00\$
Rothschild Savignon Blanc (France).....	35,00\$
Folinari Soave (Italie)	35,00\$
Yellow Tail Chardonnay (Australie).....	35,00\$

Vin Rouge

Par Bouteille

Jackson-Triggs Proprietor's Reserve Cabernet-Franc (Canada).....	29,00\$
Chateau Des Charmes, Silver label Cabernet Sauvignon (Canada).....	29,00\$
Lindemans Bin 40 Merlot (Australie).....	35,00\$
Folinari Valpolicella (Italie)	35,00\$
Rothschild Merlot (France)	35,00\$
Yellow Tail Merlot (Australie)	35,00\$

**Ceci est seulement un échantillon des vins que nous pouvons vous offrir.
Nous serions heureux de vous fournir votre vin préféré.**

— INFORMATION GÉNÉRALÉ —

Menus et prix

Ces menus ont été développés pour vous par notre équipe de traiteurs. Si vous songez à quelque chose qui ne paraît pas au menu, nous serions fiers de vous rencontrer et de personnaliser un menu spécifiquement pour votre évènement. Les prix sont assujettis au changement sans préavis.

Choix du menu

Le choix final du menu devrait être finalisé au moins trois semaines avant votre évènement. Nous vous encourageons à rencontrer notre coordonnateur des services aux conférences afin de discuter vos besoins pour les services de traiteur.

SVP avisez le coordonnateur des services aux conférences de toute allergie ou autre besoins alimentaires pour vos invités au plus tard trois (3) journées ouvrables avant votre évènement.

Aliments et breuvages

L'Hôtel Best Western Victoria Park Suites sera le seul fournisseur des aliments et des breuvages. Il pourrait y avoir des exceptions. SVP voir le coordonnateur des services aux conférences. À tout évènement, les choix du buffet seront sur les tables pour un maximum d'une heure et demi (1 ½) après l'heure du début tel que décrit dans le devis de l'évènement. Ceci assure la qualité et l'intégrité du produit.

Garanties

Les nombres garantis sont exigés au plus tard à 10h, trois journées ouvrables avant l'évènement. La facturation finale est basée sur les nombres garantis ou la participation réel, donc celui qui est plus grand.

Paiement

La facturation directe est disponible pour tout compte gouvernemental et pour les comptes d'affaires, sur l'autorisation du crédit. Nous vous suggérons de planifier au moins trois semaines pour l'autorisation du crédit. Toutes les cartes de crédit majeures sont acceptées pour la facturation également.

Nous avons besoin d'un dépôt non-remboursable de 500,00\$ pour tout contrat signé pour des évènements privés et sociaux. La balance est à payée 48 heures avant l'évènement. Toute balance supplémentaire sera payable le lendemain de l'évènement. Les dépôts sont payables par chèque de banque certifié, carte de crédit ou argent comptant. Nous devons avoir un numéro de carte de crédit valide au dossier.

Taxes

Aliments et breuvages	5% TPS + 8% TVP
Breuvages alcoolisés	5% TPS + 10% TVP
Audio-visuel	5% TPS + 8% TVP
Salles de réunion	5% TPS



Politique d'annulation

Si l'évènement est annulé 30 jours ou moins avant l'évènement, vous serez responsables pour les frais suivants:

30 jours ou plus Sans frais

Entre 15 et 29 jours 50% du revenu projeté

14 jours ou moins 100% du revenu projeté

SVP soumettre toutes vos annulations par écrit à l'Hôtel Best Western Victoria Park Suites.

Stationnement

Notre stationnement est sujet à la disponibilité pour les invités qui participeront à votre événement. . Prix de stationnement est de 15,95\$ par jour et par voiture.

Salle de réception / PRÉPARATION

Les salles de réception sont seulement tenues pour les heures indiquées sur le devis de l'évènement.

L'hôtel se réserve le droit de changer la salle de réception si le nombre d'invités et/ou les besoins d'aménagements changent.

Des changements aux aménagements de salle avec moins de 24 heures d'avis et/ou des changements après que le devis est signé auront un frais supplémentaire minimum de 100,00\$.

Affichage et décor

L'affichage, des expositions, des bannières et des décors apportés à l'hôtel doivent être approuvés à l'avance par le coordonnateur des services aux conférences. L'affichage doit être de nature professionnel et est seulement permis dans certains lieux dans l'hôtel. Il n'est pas permis d'utiliser des punaises, des clous, des broches ni du ruban adhésif en toile; le ruban-cache et le mastic sont acceptables. SVP voir le coordonnateur des services aux conférences avant l'évènement pour approbation. Des chandelles ouvertes à flammes ne sont pas permises dans nos salles de réception.

Expédition, réception et entreposage

Puisque nous avons un espace limité pour l'entreposage, aucun matériel peut être reçu plus tôt que 24 heures avant votre événement et doit être sorti à l'intérieur des **24 heures qui suivent l'évènement. Toute livraison sera acceptée entre 8h et 16h30, du lundi au vendredi. Tous les colis doivent être clairement étiquetés avec l'information suivante :**

Nom de la compagnie ou de l'activité

Date de l'évènement

Nom de la salle de réception

Nombre de colis

À l'attention du : coordonnateur des services aux conférences

Sécurité et dommages

L'hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler tout événement privé. Le client, dont la signature est apposée sur le contrat, est d'accord qu'il est responsable de tout dommage fait à l'hôtel lors de la période de temps que le client, ses invités, employé(e)s ou fournisseur sont à l'hôtel. Les dommages comprennent tout dommage aux murs, portes, planchers, équipement de l'hôtel et autres. Si la salle de réception est laissée dans une condition qui requiert du nettoyage hors des normes, un frais pour le travail supplémentaire sera facturé à 25,00\$ de l'heure. Pour certains événements, l'hôtel exigera la présence de gardiens de sécurité, et ce aux frais du client. Seules les firmes de sécurité approuvées par l'hôtel seront utilisées.