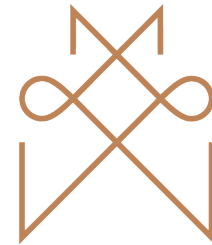




 **Hilton**
Garden Inn™



SALLE DE BAL

westbury
BALLROOM

MENU

Réunions

6939 Boulevard Decarie
Montreal, QC H3W 3E4
514-370-3300

www.montrealmidtown.hgi.com
www.thewestburyballroom.com

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%
30/20/2024



FORFAITS-REUNION

SALLE VÉZINA

Minimum de 15 invités

Inclus avec chaque forfait:

- Location de la salle de réunion
- Un écran
- Un tableau à feuilles & marqueurs
- Stylos, bloc-notes & menthe
- Internet haute vitesse sans-fil
- Stationnement intérieur

FORFAIT ARGENT

74.95\$/invité

Pause-café AM

Pause-café PM

FORFAIT OR

109.95\$/invité

Pause-café AM

Boîte à lunch

Pause-café PM

FORFAIT DIAMANT

134.95\$/invité

Boite à déjeuner

Pause-café AM

Boîte à lunch

PM Coffee Brea

* La pause-café *La Gourmande* n'est pas incluse dans le choix pour les forfaits réunion

FORFAITS-REUNION

SALLE WESTBURY 1, 2, 3, ou 4

Minimum de 15 invités

Inclus avec chaque forfait:

-Location de la salle de réunion

-Un écran

-Un tableau à feuilles & marqueurs

-Stylos, bloc-notes & menthe

-Internet haute vitesse sans-fil

-Stationnement intérieur

FORFAIT ARGENT

89.95\$/invité

Pause-café AM

Pause-café PM

FORFAIT OR

124.95\$/invité

Pause-café AM

Boîte à lunch

Pause-café PM

Boîte à lunch

Pause-café PM

FORFAIT DIAMANT

144.95\$/invité

Boite à déjeuner

Pause-café AM

Boîte à lunch

Pause-café PM

* La pause-café *La Gourmande* n'est pas incluse dans le choix pour les forfaits réunion

AUDIOVISUEL LISTE DE PRIX

* Si vous avez des exigences pour de l'équipement non répertorié ou pour des services techniques, veuillez contacter notre responsable des événements.

ÉQUIPEMENT

Tableau blanc.....	40.00\$
Tableau à feuilles et marqueurs.....	40.00\$
Rallonge.....	15.00\$
Chevalet.....	50.00\$
Pointeur laser.....	30.00\$
Polycom.....	125.00\$
Microphone sans fil.....	90.00\$
Système de son (maison)	100.00\$
Projecteur Epson 3200 lumens.....	150.00\$
Projecteur Sony 5200 lumens.....	325.00\$
Câble VGA ou HDMI.....	15.00\$
Souris sans fil.....	25.00\$
Cam Lock.....	150.00\$
Podium.....	85.00\$
Écran.....	45.00\$
Téléphone haut-parleur.....	30.00\$
Adapteur Cat6 vers HDMI.....	À DÉTERMINER \$
Adapteur HDMI vers HDMI audio.....	À DÉTERMINER \$
Plancher de danse 24 X 24	300.00\$
Plancher de danse 36 X 36	450.00\$
Point d'encrage (chaque).....	125.00\$
Échafaudage hydraulique (par jour).....	600.00\$



MENU DU PETIT-DEJEUNER

BUFFET PETIT-DÉJEUNER

Minimum de 10 invités.

CONTINENTAL CLASSIQUE

18\$ par invité

Assortiment de viennoiseries
Confitures maison
Sélection de jus de fruits
Café, décafé, thé, tisane

CONTINENTAL DE LUXE

23\$ par invité

Assortiment de viennoiseries
Fruits de saison (entiers et tranchés)
Yogourts nature et aux fruits
Assortiment de pains
Confitures maison
Beurre, Nutella & beurre d'arachide
Sélection de jus de fruits
Café, décafé, thé, tisane

CHOIX SANTÉ

27\$ par invité

Gruau
Œufs brouillés
Mini-parfait au yogourt grec
Barre de granola
Toast à l'avocat
Bacon de dinde
Sélection de céréales sèches
Fruits de saison (tranchés ou entiers)
Assortiment de pains
Confitures artisanales
Beurre de d'arachide
Assortiment de jus de fruits
Café, thé décaféiné, tisane

PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

40\$ par invité

Oeufs brouillés
Bacon
Saucisses à déjeuner glacées à l'érable
Pommes de terre déjeuner
Assortiment de viennoiseries et muffins
Assortiment de mini-quiches
Assortiment de fromages du Québec
Yogourts nature et aux fruits
Fruits de saison (entiers et tranchés)
Assortiment de bagels de Montréal
Fromage à la crème
Assortiment de pains
Confitures maison
Beurre, Nutella & beurre d'arachide
Sélection de jus de fruits
Café, décafé, thé, tisane

AJOUTS À VOTRE PETIT-DÉJEUNER

Possibilité d'ajouter des extras au petit-déjeuner buffet ou aux stations de petit-déjeuner.

EXTRAS

Assortiment de viennoiseries.....	6.00\$/ invité
Assortiment de fromages du Québec.....	8.00\$/ invité
Mini-parfaits au yogourt.....	6.00\$/ invité
Fruits de saison tranchés et entiers.....	6.00\$/ invité
Oeufs brouillés	7.00\$/ invité
Omelette (2 types).....	7.00\$/ invité
Bacon canadien.....	6.00\$/ invité
Saucisses à déjeuner glacées à l'érable.....	6.00\$/ invité
Pommes de terre déjeuner.....	5.00\$/ invité
Bagels de Montréal	5.00\$/ invité
Gaufres.....	7.00\$/ invité
Bacon de dinde.....	6.00\$/ invité
Mini quiches Florentine & Lorraine	6.00\$/ invité
Mini pain perdu.....	6.00\$/ invité
Mini crepe ricotta & baies.....	6.00\$/ invité
Mini sandwiches déjeuner	6.00\$/ invité
Mini toast avocat.....	6.00\$/ invité
Saumon fumé et bagel.....	10.00\$/ invité
Café.....	5.00\$/ invité
Assortiment de jus eau.....	3.00\$/ invité

BOÎTE DÉJEUNER

Minimum de 10 invités.

Toutes les boîtes comprennent 1 boisson, 1 sandwich et 2 choix d'accompagnements - **27\$ par invité**

Sélectionnez jusqu'à 3 combinaisons

CHOIX DE BOISSON

Jus d'orange

Jus de pomme

Jus de raisin

Jus de pamplemousse

Eau en bouteille

CHOIX DE SANDWICH

BAGEL DE SAUMON FUMÉ

Bagel au fromage à la crème et saumon fumé

CROQUE MONSIEUR

Jambon, fromage suisse, laitue, tomate et moutarde à miel sur un croissant frais

SANDWICH DÉJEUNER

Oeuf, bacon fumé, laitue et tomate, servis sur muffin anglais grillé

FOCACCIA DÉJEUNER

Oeuf, prosciutto cotto, provolone et roquette sur pain focaccia

TOAST À L'AVOCAT

Avocat, tomates cerises rôties, ricotta fraîche garnie de miel, servis sur du pain campagne grillé (option végétalienne disponible)

CHOIX DE DEUX ACCOMPAGNEMENTS

Mini viennoiseries

Muffin gourmet

Mini-parfait au yogourt

Salade de melon, menthe et feta

Fruit de saison entier

Barre granola maison

PETIT-DÉJEUNER À L'ASSIETTE

Minimum de 10 invités.

Toutes les assiettes de petit-déjeuner comprennent un café frais, une sélection de thés et tisanes, des jus de fruits frais et de l'eau.

Remarque: Pour tout événement ayant plus d'une sélection de plats principaux, le client doit indiquer à l'hôtel la méthode qui sera utilisée pour communiquer à notre personnel quel plat principal sera servi à quel invité.

Sélectionnez jusqu'à 3 combinaisons.

OEUF

LE CLASSIQUE
23\$

Deux œufs brouillés servis avec fèves au lard, bacon et saucisses glacées à l'érable, pommes de terre déjeuner et fruits frais de saison

LE CLUB DÉJEUNER
24\$

Oeuf frit, roquette, tomate, bacon fumé canadien et fromage sur pain focaccia, servi avec pommes de terre déjeuner et fruits frais de saison

OMELETTE

LA WESTERN
24\$

Trois œufs, jambon, oignons espagnol, poivrons rouges et fromage cheddar, servis avec pommes de terre déjeuner et fruits frais de saison

TROIS FROMAGES 
24\$

Trois œufs, fromage suisse, fromage cheddar doux, fromage provolone, servis avec pommes de terre déjeuner et fruits frais de saison

CHOIX SANTÉ

OMELETTE AUX BLANCS D'OEUFS 
24\$

Omelette aux blancs d'œufs avec légumes et fromage cheddar, servie avec une double portion de fruits frais de saison

TOAST À L'AVOCAT 
21\$


Avocat, tomates cerises rôties, ricotta fraîche garnie de miel, sur du pain de campagne grillé, servis avec une double portion de fruits frais de saison

OEUF BÉNÉDICTE

LA FLORENTINE
23\$

Deux œufs pochés servis sur muffin anglais garnis de légumes de saison, jambon et sauce hollandaise, servis avec pommes de terre déjeuner et fruits frais de saison

DENT SUCRÉE

GAUFRE BELGE 
21\$

Gaufre belge servies avec sirop d'érable du Québec et petits fruits frais de saison

PAIN PERDU AU PANETTONE 
21\$

Pain perdu au panettone glacé à l'érable, amarena, beurre de culture et petits fruits de saison



MENU DÎNER

BUFFET FROID

Minimum de 25 invités.

Tous les buffets froids comprennent le café frais, décaféiné et une sélection de thé.

Soupe (1 choix) **ou** salades (2 choix), sandwichs/wraps (2 choix), desserts (2 choix) **-35\$ /par invité**

SOUPE

COURGE MUSQUEÉ

Courge musquée rôtie, crème fraîche, thym, graines de citrouille grillées

CHOU-FLEUR

Chou-fleur rôti, pancetta frite, huile de truffe

TOMATE & PIMENTS ROUGE

Soupe de tomates et piments rouges épicés rôtis, menthe fraîche, amandes grillées

SALADE

MAÏS

Maïs frais et frit, tomate cerise rôti, poivrons rouge, haricots noir, jalapeño, oignon rouge, celerie, coriander, persil, vinaigrette style Mexicain

SALADE MIXTE

Salade verte vinaigrette de balsamique vieilli au miel

POMME DE TERRE & HARICOT VERT

Pomme de terre rouge, haricot vert, oignon rouge et vert, celerie, persil, amande et vinaigrette au grains de moutarde

CONCOMBRE

Concombre, champignons mariné, oignon vert et rouge, celerie, persil, ciboulette, vinaigrette au yogourt, aneth et citron

"FREGOLA DI SARDA"

Fregola di sarda, olives, celerie, ciboulette, persil, feta, pesto au tomate séchées

POMME DE TERRE

Pomme de terre bleu et jaune, oeuf dur, pois vert et mayonnaise au paprika fumé

SANDWICH

PORTOBELLO & BRIE (VÉGÉ)

Pain rond, champignon portobello en croute Panko, brie, concombre, aneth, tapenade d'olive

PROSCIUTTO & FIGUE

Pain Ciabatta, prosciutto, figue séchée, parmesan, roquette, poivrons rouges marinés épicés

MORTADELLE & BURRATA

Pain ciabatta, mortadelle, burrata, radicchio, gremolata pistache

DINDE & CACIOCAVALLO

Pain rond, dinde fumé, fromage caciocavallo fumé, cornichons, laitue, mayonnaise à l'érable

POULET GRILLÉ & OKA

Pain rond, poulet grille, fromage Oka, laitue, oignon rouge rôti, jalapeño frit

ESCALOPE DE POULET

Pain ciabatta, poulet pané, aubergines marinées, laitue, crème fraîche au citron et câpres

DESSERT

GÂTEAU AUX CAROTTES

Gâteau aux carottes avec glaçage à la vanille

BROWNIE

Mini brownie au chocolat

BISCUIT

Biscuit au caramel salé

TARTES

Assortiment de tartes et de tartelettes

CANNOLI SICILIANO

Coquille de cannoli, ricotta fouettée

FRUITS DE SAISON

Assortiment de fruits de saison

AJOUTS À VOTRE BUFFET

SOUPE..... 7\$/ invité

SALADE..... 7\$/ invité

SANDWICH..... 8\$/ invité

WRAP..... 8\$/ invité

DESSERT..... 4\$/ invité

BUFFET CHAUD

Minimum de 25 invités.

Tous les buffets chauds comprennent le café frais, décaféiné et une sélection de thés

Soupe (1 choix) **ou** salades (2 choix), plats principaux (2 choix), accompagnements (2 choix), desserts (2 choix). **-48\$ /par invité**

SOUPE

COURGE MUSQUÉE

Courge musquée rôtie, crème fraîche, thym, graines de citrouille grillées

CHOU-FLEUR

Chou-fleur rôti, pancetta frite, huile de truffe

TOMATE & PIMENTS ROUGE

Soupe de tomates et piments rouges épicés rôtis, menthe fraîche, amandes grillées

SALADE

SALADE MIXTE

Salade verte, crotonese, vinaigrette de balsamique vieilli au miel

"FREGOLA DI SARDA"

Fregola di sarda, olives, celerie, ciboulette, persil, feta, pesto au tomates séchées

SALADE CESAR

Légumes de saison, croûtons de focaccia, tranches de parmigiano, guanciale croustillante, vinaigrette césar au citron et aux herbes fraîches

POMME DE TERRE

Pomme de terre bleu et jaune, oeuf dur, pois vert et mayonnaise au paprika fumé

AJOUTS À VOTRE BUFFET

SOUPE.....7\$/ invité

SALADE.....7\$/ invité

REPAS..... 15\$/ invité

ACCOMPAGNEMENT..... 8\$/ invité

DESSERT.....4\$/ invité

PLAT PRINCIPAL

POITRINE DE POULET

Poitrine de poulet grillée avec des herbes fraîches

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Saumon de l'Atlantique avec salsa cruda

POULET PORTUGAIS

Poulet Piri-Pri à la portugaise

MORUE

Morue fraîche avec tapenade d'olives

RÔTI DE VEAU

Rôti de veau, farci de Mozzarella di bufala, poivrons rouges et asperges

FILET DE PORC

Filet de porc à l'érable et à la dijonnaise

PENNE RIGATE

Penne rigate au ragoût de porc et de bœuf

CAVATELLI

Cavatellis frais avec sauce tomate maison

POULET MARSALA +7,50\$/ invité

Poitrine de poulet rôtie, champignons sauvages, sauce marsala

BAVETTE +7,50\$/ invité

Bavette avec cipollinis rôtis et sauce au vin rouge

BRANZINO +7,50\$/ invité

Branzino au beurre blanc de caviar

CAVATELLIS AUX CHAMPIGNONS +7,50\$/ invité

Cavatellis frais avec champignons sauvages et huile de truffe

TOUR D'AUBERGINE +7,50\$/ invité

Tour d'aubergines farcies de ricotta et épinard, sauce tomates et basilic. (V)

ACCOMPAGNEMENT

POMMES DE TERRE

Pommes de terre rôties au romarin

RIZ

Riz à la vapeur méditerranéen

LÉGUMES VERTS DE SAISON

Légumes verts de saison grillés aux herbes

PURÉE AUX HERBES FRAÎCHES

Purée de pommes de terre aux herbes

CHAMPIGNONS SAUVAGES GRILLÉS

CAROTTES ANCIENNES RÔTIÉS

DESSERT

GÂTEAU AUX CAROTTES

Gâteau aux carottes avec glaçage à la vanille

BROWNIE

Mini brownie au chocolat

BISCUIT

Biscuit au caramel salé

TARTES

Assortiment de tartes et de tartelettes

CANNOLI SICILIANO

Coquille de cannoli, ricotta fouettée

FRUITS DE SAISON

Assortiment de fruits de saison

DÎNER À L'ASSIETTE

Minimum de 25 invités.

Tous les dîners comprennent le café frais, café décaféiné et une sélection de thés

Remarque: Pour tout événement ayant plus d'une sélection de plats principaux, le client doit indiquer à l'hôtel la méthode qui sera utilisée pour communiquer à notre personnel quel plat principal sera servi à quel invité. Lorsque plusieurs options de plats principaux sont choisies, le prix du plat le plus élevé sera le coût par invité.

SOUPE

COURGE MUSQUEÉ 15\$/ invité

Courge musquée rôtie, crème fraîche, thym, graines de citrouille grillées

CHOU-FLEUR 15\$/ invité

Chou-fleur rôti, pancetta frite, huile de truffe

TOMATE & PIMENTS ROUGE 15\$/ invité

Soupe de tomates et piments rouges épicés rôtis, menthe fraîche, amandes grillées

SALADE

SALADE MIXTE 13\$/ invité

Salade verte, crotonese, vinaigrette de balsamique vieilli au miel

BÉBÉ ROQUETTE 13\$/ invité

Salade de bébé roquette avec noix de Grenoble, parmesan râpé & vinaigrette au citron

SALADE CEASAR 15\$/ invité

Légumes de saison, croûtons de focaccia, tranches de parmigiano, guanciale croustillante, vinaigrette César au citron et aux herbes fraîches

MÉDITERRANÉEN 14\$/ invité

Laitue Boston et frisée, œuf mollet, haricots verts, grelots frits, tomates cerises, avec une vinaigrette au poivre rouge

DESSERT

15\$/ option/ invité

Tiramisu di Casa

Tarte à la lime

Gâteau aux carottes

PLAT PRINCIPAL

POULET EN CROÛTE D'HERBES 35\$/ invité

Poitrine de volaille en croûte d'herbes poêlées avec une crème fraîche au citron, pommes de terre aux herbes et légumes saisonniers

RÔTI DE VEAU À LA FIORENTINA 38\$/ invité

Rôti de veau, farci de Mozzarella di bufala, poivrons rouges et asperges servi avec pommes de terre aux herbes et légumes saisonniers

FILET DE PORC 35\$/ invité

Filet de porc à l'érable et à la dijonnaise servie avec asperges grillées et une purée de pommes de terres rôties aux herbes fraîches

BAVETTE 42\$/ invité

Bavette (6 oz) aux cipollinis rôtis en sauce au vin rouge servie avec betteraves jaunes poêlées et rapinis

BRANZINO 38\$/ invité

Branzino avec salsa de concombre au limencello servie avec du chou-fleur au safran avec câpres et persil et pommes de terres

MARSALA DE POULET 38\$/ invité

Poitrine de poulet rôtie, champignons sauvages, sauce marsala, légumes du marché

CAVATELLIS AUX CHAMPIGNONS 28\$/ invité

Cavatellis aux champignons sauvages, huile de truffe et sauce au vin blanc

INVOLTINI D'AUBERGINE 28\$/ invité

Escalopes d'aubergines farcies aux épinards et à la ricotta, servies avec une sauce aux tomates et basilic *Peut être fait végétalien*

BOÎTE À LUNCH

Toutes les boîtes comprennent un choix de 1 salade, 1 sandwich, 1 desserts/snack et 1 boisson. - 30.00\$ par invité

Toutes les boîtes comprennent un choix de 1 salade-repas/bol, 2 desserts/snack et 1 boisson. - 30.00\$ par invite

Groupe de 50 personnes ou moins- 2 combinaisons.

Groupe de 50 personnes ou plus- 3 combinaisons

BOL/SALADE-REPAS

POULET DE MYKONOS

Cuisses de poulet rôties, couscous, yogourt grec, tomates cerises, Kalamata, feta émietlée, salsa verte

SAUMON ALOHA

Riz au jasmin, saumon saisi, edamame, tomates cerises, algues, mangue, avocat, graines de sésame, œuf mollet, gingembre mariné, vinaigrette douce au soja

"EL CHAPO" HACHÉ

Haricots blancs, laitue, oignons rouges, maïs doux, haricots noirs, tomates cerises, poivrons rouges, jalapeños frits, crème aigre, oignons verts, vinaigrette au citron vert et à la coriandre.

CÉSAR

Choux frisés et endives, romaine, graines de tournesol, croûtons de pumpernickel, bacon, copeaux de parmesan, pois chiches, avocat, vinaigrette césar.

TOMATES ANCIENNES ET MENTHE (VÉGÉTARIEN)

Tomates héritières, olives, concombres libanais, menthe, basilic, mozzarella di buffala, croûtons de focaccia, roquette, vinaigrette au citron.

TOFU KUNG PAO (VÉGÉTALIEN)

Riz sauvage, tofu, champignons, oignons de printemps, radis, edamame, algues, avocat, ananas, coriandre, sauce soja douce.

PATATES DOUCES ET QUINOA (VÉGÉTALIEN)

Quinoa, chou frisé, patate douce, tomates cerises, graines de tournesol, noix, grenade, vinaigrette balsamique.

SANDWICH

PORTOBELLO & BRIE (VÉGÉ)

Pain rond, champignon portobello en croute Panko, brie, concombre, aneth, tapenade d'olive

PROSCIUTTO & FIGUE

Pain ciabatta, prosciutto, figue séchée, parmesan, roquette, poivrons rouges mariné épicé

MORTADELLE & BURRATA

Pain ciabatta, mortadelle, burrata, radicchio, gremolata au pistache

DINDE & CACIOCAVALLO

Pain rond, dinde fumé, fromage caciocavallo fumé, cornichons, laitue, mayonnaise à l'érable

POULET GRILLÉ & OKA

Pain rond, poulet grille, fromage Oka, laitue, oignon rouge rôti, jalapeño frit

ESCALOPE DE POULET

Pain ciabatta, poulet pané, aubergines mariné, laitue, crème fraiche au citron et câpres

DESSERT/COLLATION

GÂTEAU AUX CAROTTES

Gâteau aux carottes avec glaçage à la vanille

BROWNIE

Mini brownie au chocolat

BISCUIT

Biscuit au caramel salé

FRUITS DE SAISON

Assortiment de fruits de saison

CROUSTILLES

Sac de croustilles

SALADE

MAÏS

Maïs frais et frit, tomate cerise rôti, poivrons rouge, haricots noir, jalapeño, oignon rouge, celerie, coriander, persil, vinaigrette style Mexicain

SALADE MIXTE

Salade verte vinaigrette de balsamique vieilli au miel

POMME DE TERRE & HARICOT VERT

Pomme de terre rouge, haricot vert, oignon rouge et vert, celerie, persil, amande et vinaigrette au grains de moutarde

CONCOMBRE

Concombre, champignons mariné, oignon vert et rouge, celerie, persil, ciboulette, vinaigrette au yogourt, aneth et citron

"FREGOLA DI SARDA"

Fregola di sarda, olives, celerie, ciboulette, persil, feta, pesto au tomate séchées

POMME DE TERRE

Pomme de terre bleu et jaune, œuf dur, pois vert et mayonnaise au paprika fumé



PAUSES-CAFÉ

TADAQ ANDO
TASSEN
NIEMEYER

PAUSES-CAFÉ

Minimum de 10 invités.

LA PAUSE-CAFÉ

11\$ par invité

Sélection de jus de fruits

Café, décafé, thé & tisane

À volonté toute la journée

LA TRADITIONNELLE

16\$ par invité

Assortiment de viennoiseries

Mini-muffins gourmands

Fruits de saison

Sélection de jus de fruits

Café, décafé, thé & tisane

LA SALÉE

17\$ par invité

Crudités & trempettes

Assortiment de fromages du Québec

Olives assorties

Fruits de saison

Sélection de jus de fruits

Café, décafé, thé & tisane

LA PAUSE SANTÉ

17\$ par invité

Mini-parfaits au yogourt

Pain aux bananes

Barres granola maison

Fruits de saison

Sélection de jus de fruits

Café, décafé, thé & tisane

LA SUCRÉE

17\$ par invité

Brownies au chocolat

Biscuits aux brisures de chocolat

Gâteaux "Bundt"

Fruits de saison

Sélection de jus de fruits

Café, décafé, thé & tisane

L'ÉNERGISSANTE

17\$ par invité

Boules d'énergie

Mélange du randonneur

Chocolat noir

Fruits de saison

Sélection de jus de fruits

Café, décafé, thé & tisane

LA GOURMANDE

22\$ par invité

Sélection de fromages locaux et importés

Sélection de charcuteries

Assortiment de craquelins

Croustilles & maïs soufflé

Fruits de saison

Assortiment de boissons gazeuses

Sélection de jus de fruits

Café, décafé, thé & tisane

AJOUTS À VOS PAUSES-CAFÉ

Possibilité d'ajouter des items supplémentaires aux pauses-café.

AJOUTS À VOTRE PAUSE-CAFÉ

Assortiment de viennoiseries.....	6.00\$/ invité
Assortiment de mini muffins	5.00\$/ invité
Brownies au chocolat.....	6.00\$/ invité
Biscuits aux brisures de chocolat.....	5.00\$/ invité
Pain aux bananes.....	5.00\$/ invité
Mini tartelettes de saison.....	7.00\$/ invité
Barres granola	5.00\$/ invité
Boule d'énergie.....	8.00\$/ invité
Chocolat noir.....	8.00\$/ invité
Mini-parfaits au yogourt.....	6.00\$/ invité
Fruits de saison.....	6.00\$/ invité
Crudités & trempettes.....	6.00\$/ invité
Olives assorties.....	5.00\$/ invité
Assortiment de fromages locaux & importés.....	10.00\$/ invité
Assortiment de charcuteries.....	10.00\$/ invité
Assortiment de craquelins.....	10.00\$/ invité
Chips.....	5.00\$/ invité
Maïs soufflé.....	5.00\$/ invité
Mélange du randonneur.....	6.00\$/ invité
Eau pétillante.....	4.00\$/ invité



MENU DU SOIR

BUFFET CHAUD DU SOIR

Minimum de 25 invités

Tous les buffets chauds comprennent le café frais, décaféiné et une sélection de thés

Soupe (1 choix) **ou** salades (2 choix), plats principaux (2 choix), accompagnements (2 choix), desserts (2 choix). **-68\$ /par invité**

SOUPE

COURGE MUSQUÉE

Courge musquée rôtie, crème fraîche, thym, graines de citrouille grillées

CHOU-FLEUR

Chou-fleur rôti, pancetta frite, huile de truffe

TOMATE & PIMENTS ROUGE

Soupe de tomates et piments rouges épicés rôtis, menthe fraîche, amandes grillées

SALADE

SALADE MIXTE

Salade verte vinaigrette de balsamique vieilli au miel

BÉBÉ ROQUETTE

Salade de bébé roquette avec noix de Grenoble, parmesan râpé & vinaigrette au citron

SALADE CEASAR

Légumes de saison, croûtons de focaccia, tranches de parmigiano, guanciale croustillante, vinaigrette César au citron et aux herbes fraîches

POMME DE TERRE

Pomme de terre bleu et jaune, oeuf dur, pois vert et mayonnaise au paprika fumé

AJOUTS À VOTRE BUFFET

SOUPE.....7\$/ invité

SALADE.....7\$/ invité

REPAS.....15\$/ invité

ACCOMPAGNEMENT.....8\$/ invité

DESSERT.....4\$/ invité

PLAT PRINCIPAL

POULET GRILLÉ

Poulet grillé aux herbes fraîches

SAUMON

Saumon de l'Atlantique poêlé avec salsa cruda

POULET PIRI-PIRI

Poulet piri-piri à la portugaise

MORUE

Morue à la tapenade d'olives

RÔTI DE VEAU

Rôti de veau, mozzarella di bufala, rouge poivrons et asperges

FILET DE PORC

Filet de porc à l'érable de Dijon

PENNE RIGATE

Penne rigate, ragoût de boeuf braisé à la sauce tomate

CAVATELLI

Cavatelli avec sauce tomate maison

POULET MARSALA +7.50\$ /invité

Poulet rôti, champignons sauvages, sauce marsala

BAVETTE +7.50\$ /invité

Bavette, cipollinis rôtis et sauce au vin rouge

BRANZINO +7.50\$ /invité

Branzino avec salsa de concombre limencello

CAVATELLI CHAMPIGNONS +\$7.50 /invité

Cavatelli frais, champignons sauvages et huile de truffe

INVOLTINI +\$7.50/ invité

Involtini d'aubergines farcis à la ricotta et aux épinards servis avec tomates fraîches et basilic *Peut être fait végétalien*

ACCOMPAGNEMENT

POMMES DE TERRE

Pommes de terre rôties au romarin

RIZ

Riz à la vapeur méditerranéen

LÉGUMES VERTS DE SAISON

Légumes verts de saison grillés aux herbes

PURÉE AUX HERBES FRAÎCHES

Purée de pommes de terre aux herbes

CHAMPIGNONS SAUVAGES GRILLÉS

CAROTTES ANCIENNES RÔTIÉS

DESSERT

GÂTEAU AUX CAROTTES

Gâteau aux carottes avec glaçage à la vanille

BROWNIE

Mini brownie au chocolat

BISCUIT

Biscuit au caramel salé

TARTES

Assortiment de tartes et de tartelettes

CANNOLI SICILIANO

Coquille de cannoli, ricotta fouettée

FRUITS DE SAISON

Assortiment de fruits de saison