

PETIT-DÉJEUNER BUFFET

EUROPÉEN

Jus d'orange et jus de pamplemousse rose
Pâtisseries du matin
Salade de fruits et fruits frais entiers
Confitures maison et beurre
Café, thé



MAISONNÉE MATINALE

Jus d'orange et jus de pamplemousse rose
Fruits tranchés
Fromages du matin : suisse, cheddar et brie du Québec
Yogourt et muslix
Variété de pain: blanc, blé entier, raisins et multigrains
Confitures maison et beurre
Café, thé et chocolat chaud

CROQUE NATURE

Jus d'orange et jus de pamplemousse rose
Céréales froides assorties
Bagel et fromage à la crème
Muffins du jour (sans gras trans)
Pain aux bananes, pain aux canneberges
Rôties au pain multigrains
Bircher Muesli (flocons d'avoine, yogourt et fruits frais)
Salade de fruits et fruits frais entiers
Confitures maison et beurre
Café, thé, lait
Sélection d'infusions

(minimum 25 personnes)



AMÉRICAIN

Jus d'orange et jus de pamplemousse rose
Salade de fruits et fruits frais entiers

Œufs brouillés avec bacon OU saucisses
ET LE CHOIX d'un des items suivants :

- Sandwich muffin anglais avec jambon, œuf et fromage
 - Fines crêpes au beurre d'érable
- Wrap à la dinde fumée, fromage suisse, tomates et œufs brouillés
 - Omelette au jambon, fromage et salsa

Pommes de terre sautées
Viennoiseries du matin et rôties
Confitures maison et beurre
Café, thé, lait

(minimum 25 personnes)

Pour rehausser votre buffet, ajouter :
Fromages du matin
Yogourts assortis
Sélection de céréales froides et lait

BUFFET GASTRONOME

Jus d'orange frais
Verrine de yogourt, petits fruits et croquant d'avoine
Œufs pochés sur muffins anglais, sauce hollandaise
AVEC LE CHOIX de garniture suivante :
Jambon OU épinards OU saumon fumé OU canard confit
Pommes de terre rissolées
Ratatouille de légumes grillés
Fromages du matin : cheddar, suisse et brie québécois
Viennoiseries
Confitures maison et beurre
Café, thé, lait

(minimum 25 personnes)

VOICI NOS SUGGESTIONS POUR UN PETIT DÉJEUNER SERVI À TABLE

CONTINENTAL

Jus d'orange à l'arrivée
Sur table : panier de viennoiseries
Ramequin de fruits
Confitures maison et beurre
Café, thé

PARLEMENTAIRE

Jus d'orange à l'arrivée
Sur table : viandes froides et cretons
Casserolette d'œufs brouillés, saucisses et
fromage sur pommes de terre lyonnaises
(option végétarienne disponible)
Rôties
Confitures maison et beurre
Café, thé

QUELQUES SUGGESTIONS

Pour rehausser votre petit-déjeuner, en supplément par personne

Bircher Müesli (flocons d'avoine, yogourt et fruits frais)
Fèves au lard
Yogourt 3,50\$
Station Smoothie avec fruits frais
Fruits frais tranchés
Fromages du matin (cheddar et suisse et brie québécois)
Charcuteries (cretons et jambon)
Fines crêpes au beurre d'érable (2 par personne)
Pain doré sur pain de ménage (2 par personne)
Petit bagel (1 par personne)
 Fromage à la crème
 Saumon fumé et fromage à la crème
Œuf et Omelette avec garnitures en station avec cuisinier

BRUNCH



Jus de fruits assortis
Plateau de fruits de saison en tranches
Céréales froides assorties
Viandes froides du matin et charcuteries
Bar à salades et ses condiments : mesclun, oignons, croûtons, poivrons, champignons, carottes et tomates cerises et les 2 vinaigrettes
Salade de farfales aux poivrons
Salade de légumineuses
Fromages du matin : suisse, cheddar et brie du Québec

Oeufs brouillés
Wrap à la dinde fumée, fromage suisse, tomates et œufs brouillés
Bacon
Saucisses
Pommes de terre sautées
Bar à pains et viennoiseries
Fines crêpes au beurre d'érable
Confitures maison et beurre

Votre choix de plats chauds:
Aiguillette de volaille, marmelade d'oignons et canneberges, sauce au vin cuit
Penne au pesto et basilic garnis de poivrons, tomates fraîches et fromage de chèvre
Médallions de porc aux bleuets du Lac et gingembre
Filet de saumon de l'Atlantique, concassé de tomates et basilic frais

Assortiment de desserts
Café, thé, lait et chocolat chaud

(minimum 50 personnes pour chaque option)

En supplément :

Côte de boeuf rôtie au jus, coupée en salle (prix par personne)

PAUSE-CAFÉ



BISCUITERIE

Jus de fruits

1 biscuit par personne (avoine et raisins ou noix de Macadam)

Café, thé, tisane

MAISONNÉE

Jus de fruits

Pain aux bananes, pain aux pommes et canneberges

Fruits entiers frais

Café, thé, tisane

FIESTA

Panier de nachos

Guacamole, crème sure, salsa

Pichet de limonade et pichet de thé glacé

Sangria ou margarita sans alcool

Avec alcool (+ 3,50 \$)

(minimum 15 personnes)

SANTÉ (aucun gras trans)

Smoothies variés

Pommes rouges et vertes

Délice aux framboises, yogourt et croquants d'avoine

Notre galette à l'avoine et raisins

Café, thé, tisane

HEURE DU THÉ

Jus de canneberges et jus de pommes

Petits biscuits sablés

Biscuits "scone", confiture de fraises et crème fouettée

Thé vert, thé blanc, thé noir et tisanes aux fruits

(minimum 15 personnes)

CHOCOLATÉE

Muffins au chocolat

Brownies, biscuits aux pépites de chocolat

Martini de fruits et sauce chocolatée

Lait au chocolat, café, thé, tisane

(minimum 15 personnes)

INTERLUDE

Sacs de chips
Jelly beans, Glosette aux raisins et Smarties
Maïs soufflé
Boissons gazeuses assorties
Café, thé, tisane



À LA CARTE

Café, thé et jus en pichet (par personne)
Café, thé, tisane
Café corsé et/ou noisettes vanille
Coffret de tisanes
Jus en bouteille (300 ml)
Boisson gazeuse (355 ml)
Perrier (330 ml)
Eau de source (330 ml)
Eau de source (1,5 L)
Pichet de thé glacé
Pichet de jus (10 verres)
Boisson énergétique Red Bull (à l'unité)
Biscuits (douzaine)

- Brisures de chocolat
- Double chocolat et pacanes
- Noix de Macadame

Sucre à la crème (douzaine)
Yogourts assortis
Barre granola
Barre de crème glacée Häagen Dazs (minimum 25 unités)
Danoise, croissant, muffin, chocolatine
Pain aux bananes (2 tranches)
Pain aux noix (2 tranches)
Pain aux canneberges et pommes (2 tranches)
Pain aux carottes et ananas (2 tranches)
"Cupcakes" assortis (à la douzaine)
Panier de fruits entiers (par personne)
Brochette de fruits (1 par personne)
Fruits frais tranchés pour 50 personnes ou par personne
Bircher Muesli (flocons d'avoine, yogourt et fruits frais)
Smoothies variés

L'HEURE DU DÉJEUNER (SERVI À TABLE)

Le prix du déjeuner comprend votre choix d'une soupe ou salade verte, votre choix de dessert, le café ou le thé

SOUPES DE NOS MARMITES ET LA SALADE VERTE MAISON

Marmite du moment
Crème de légumes
Crème de tomates et fenouil
Potage Parisien (poireaux et pommes de terre)
Chaudrée de riz sauvage et poulet
Potage Charlevoix (champignons, poireaux, céleri, oignons et pommes de terre)



Notre salade maison croquante, tomates fraîches à l'huile de basilic et vinaigrette crémeuse

PLATS PRINCIPAUX

Salade César et votre choix de poitrine de poulet ou filet de saumon grillé
Blanc de volaille rôti aux fines herbes, sauce au miel de trèfle et citron vert
Nos émincés à la façon orientale : votre choix de poulet, porc ou bœuf
Bavette de bœuf, marchand de vin et échalotes françaises (max 75 pers.)
Poulet farci au basilic et tomates séchées
Filet de doré, sauce vin blanc, épinards et champignons
Filet de saumon, concassé de tomates et basilic frais
Saucisse de veau de Charlevoix (basilic et tomates séchées) au cidre de glace
Médallions de filet de porc aux bleuets du Lac et gingembre
Petit filet mignon sauce poivrade et frites allumettes
Brochette de pétoncles et crevettes, sauce champagne (max 150 pers.)
Jarret d'agneau confit, fèves de lima à la provençale

DESSERTS

Tarte au sucre québécoise et crème douce
Gâteau aux carottes
Gâteau au fromage, chocolat blanc et citron
Crème caramel
Salade de fruits
Délice à l'érable
Tarte aux pommes de l'Île et sucre à la crème, sauce caramel
Gâteau croustillant au chocolat, coulis de framboises
Tarte au citron meringuée

DÉJEUNER BUFFET

SANDWICHERIE

Jus de légumes

Légumes croquants et trempette

Salade aux cinq feuilles et nos vinaigrettes maison

Farfales aux poivrons rouges et verts

“Pickles”, petits oignons et olives

Sandwicherie sur planchette :

- Sandwich régulier : œufs, poulet en salade, thon et mayo de basilic
- Jambon en chiffonnade et fromage suisse sur pain plat
- Poivrons et courgettes grillés sur pain plat

Pommes chips

Assortiment de desserts et salade de fruits

Café, thé



Ajoutez la soupe du jour

GOURMET

Soupe du jour **OU** jus de légumes

Salade aux cinq feuilles et nos vinaigrettes maison

Antipasto de légumes grillés

Fromage feta mariné aux fines herbes et olives Kalamata

Bagel au saumon fumé et fromage à la crème

Sandwich au jambon Forêt-Noire sur pain de seigle

Tortilla roulé à la dinde, salade, tomates et guacamole

Tortilla aux légumes grillés et fromage à la crème

Assortiment de desserts et salade de fruits

Café, thé



BISTRO

Jus de légumes **OU** soupe du jour
Légumes croquants et trempette
Salade aux cinq feuilles et nos vinaigrettes maison
Farfales aux poivrons rouges et verts
Salade de carottes et courgettes, vinaigrette à l'orange

--

Riz aux légumes

--

Aiguillette de volaille, marmelade d'oignons et canneberges,
sauce au vin cuit

OU

Filet de saumon, sauce au champagne

OU

Penne au pesto et basilic garni de poivrons, champignons,
tomates fraîches et fromage de chèvre

--

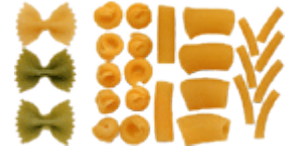
Assortiment de desserts et salade de fruits

Café, thé

(minimum de 25 personnes)

Avec ajout de notre bar à sandwich)

Tomates en tranches, concombres, mayo, moutarde douce et forte
Plateau de viandes froides et charcuteries
Fromages tranchés : suisse et cheddar
Bar à pains : multigrains, baguette, bagel et seigle



ITALIEN

Bar à salade : laitue romaine, iceberg, trévisse, oignons, câpres, croûtons, parmesan, miettes de bacon, poivrons, champignons, carottes râpées et tomates cerises
Vinaigrette César et italienne
Assiette de mortadelle, jambon et salami
Penne au pesto et basilic garni de poivrons, champignons, tomates fraîches et fromage de chèvre
Tortellini au fromage sauces bolognaise et rosée
Baguette et petits pains
Fromage parmesan frais et piments broyés
Tiramisu et assortiment de desserts
Salade de fruits
Café, thé

(minimum de 25 personnes)



HILTON ORIENT EXPRESS

Soupe tonkinoise
Salade de vermicelles de riz
Salade aux cinq feuilles et carottes râpées, vinaigrette au sésame
Rouleaux impériaux aux légumes
Émincé de porc au gingembre
Brochette de poulet satay
Riz au cari
Brocoli aux amandes
Pouding tapioca et assortiment de desserts
Salade de fruits
Café, thé

(minimum de 25 personnes)

QUELQUES SUGGESTIONS

Pour rehausser votre buffet déjeuner

Fromage cheddar en dés (pour 30 personnes) ou par personne

Bol de salade (pour 15 personnes)

- Salade aux cinq feuilles et nos vinaigrettes maison
- Carottes et courgettes vinaigrette à l'orange
- Chou crémeuse
- Pommes de terre à l'ancienne
- Farfales aux poivrons rouges et verts
- Taboulé aux herbes et huile d'olive
- Tomates, oignons pourpres et poivre noir
- Concombres et feta à la grecque
- Céleri rave, pommes et noix de Grenoble
- Salade de légumineuses

Légumes croquants avec trempette (pour 30 personnes) ou par personne

Smoked meat montréalais (par personne)

Côte de bœuf (par personne)

Sandwichs sur pain baguette la douzaine

- Dinde fumée et pêche
- Prosciutto et melon
- Petites crevettes Nordiques
- Rôti de bœuf et petits cornichons

Plateau de sandwichs miniatures (40 morceaux)

Tortillas wrap

- Légumes grillés
- California (blanc de volaille)
- Saumon fumé

NOS BOITES À LUNCH

Jus de légumes

Légumes croquants et trempette au yogourt

Cheddar du Québec

Fruit frais

Bagel suédois au saumon fumé

OU

Croissant jambon Forêt Noire et brie du Québec

Barre granola

Jus de légumes

Salade de farfales aux poivrons

Fromage Oka et raisins

Fruit frais

Sandwich tortilla wrap : blanc de volaille **OU** légumes grillés

Gâteau au chocolat

Jus de légumes

Légumes croquants et trempette au yogourt

Migneron de Charlevoix

Grappe de raisins

Salade de saison et blanc de volaille grillé

OU crevettes Nordique aux agrumes

Gâteau aux carottes

Extra :

Café, thé, tisane ou boissons gazeuses



DINER DU SOIR (SERVI À TABLE)

Votre menu comprend votre choix d'une entrée froide, d'un potage, d'un dessert et le café

ENTRÉES

Laitue mesclun et betteraves, fromage de chèvre, noix de Grenoble et vinaigrette aux framboises

Carpaccio de cerf au citron vert et à l'orange sur salade d'oignons perlés et micro laitue

Terrine de faisan aux figues et foie gras, chutney de pommes et de rhubarbe

Fantaisie de légumes grillés à l'huile d'olive et ses aromates sur mesclun de saison

Confit de canard, "coleslaw" de pommes sur laitue mâche, vinaigrette aux bleuets et vermicelle de riz frit

Crevettes géantes, vinaigrette au vieux brandy, copeaux de chocolat mi-amer et asperges grillées

Antipasto de la mer : saumon fumé, pétoncles marinés et crevettes cajun, tomates cerises à l'huile d'olive et bâtonnets de vieux cheddar

SOUPES DE NOS MARMITES ET LA SALADE VERTE MAISON

Soupe aux légumes maison

Crème de tomates et fenouil

Crème de navet à l'érable

Potage de courgettes rôties et tortellini au fromage

Potage Charlevoix (champignons, poireaux, céleri, oignons et pommes de terre)

Velouté de céleri et poires au parfum de cardamome, soupçon de pacanes caramélisées

Crème d'asperges

LES GRANITÉS

Granité au champagne, Calvados ou à la limette

PLATS PRINCIPAUX

Bavette de bœuf, marchand de vin et échalotes françaises (max 75 pers.)

Blanc de volaille, sauce au Sortilège et canneberges séchées

Côte de porcelet, sauce pinot noir à la gelée de groseilles et mesquite

Filet de saumon en croûte de basilic et sauce crème

Médallions de porc au Madère et champignons des bois

Filet mignon de veau de lait, mélasse, sirop d'érable et soupçon de piment fort

Filet de flétan rôti aux graines de sésame, sauce teriyaki

Roulade de pintade farcie aux champignons, au parfum de Chicoutai

Rosace de poulet aux bleuets et poireaux

Mignon de bœuf au cognac et foie gras maison, sauce poivrade

Brochette de pétoncles et crevettes, sauce champagne (max 150 personnes)

Jarret d'agneau confit, fèves de lima à la provençale

Médallions de cerf du Québec aux mûres des marais et baies de genièvre

Filet mignon sur os, sauce bordelaise

DESSERTS

Tarte au sucre québécoise et crème douce

Salade de fruits

Délice à l'érable

Tarte aux pommes de l'Île et sucre à la crème, sauce caramel

Gâteau aux trois chocolats, coulis de framboises

Gâteau framboisier et sauce vanille

Petit pot de crème au chocolat noir

Gâteau aux poires et chocolat, coulis de framboises

Gâteau au chocolat et caramel et son coulis

PLUS DE CHOIX POUR UN LÉGER SUPPLÉMENT

Sorbet aux fruits de saison

Croustade aux pommes et crème douce

Crêpe aux fruits et sa sauce chocolatée

L'assiette du maître pâtissier (maximum 300 personnes)

Le dessert "À l'image de votre compagnie"

prix sur demande

BUFFETS DÎNER

HORS-D'ŒUVRES ASSORTIS

Crudités assorties et trempette
Cœurs d'artichauts et cœurs de palmiers à l'italienne
Saumon froid, sauce à l'aneth
Petites crevettes Nordiques

VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIES

Plateau de viandes froides assorties et pâtés

SALADES

Salade aux cinq feuilles et nos vinaigrettes maison
Carottes et courgettes vinaigrette à l'orange
Farfales aux poivrons rouges et verts
Tomates, oignons pourpres et poivre noir
Concombres et feta à la grecque
Champignons et oignons verts, thym et citron

PLATS CHAUDS

Suprême de poulet à la tombée de poireaux et tomates séchées
Sauté de porc et légumes à l'orientale
Filet de saumon, sauce vin blanc à l'estragon
Émincé de bœuf au poivre vert et fin cognac
Tortellini au fromage, sauce tomate aux fines herbes
Tous nos plats chauds sont servis avec pommes de terre ou riz et légumes frais du marché

Plateau de fromages assortis et garni

DESSERTS

Gâteau au chocolat
Gâteau au fromage style New York
Tarte aux pommes
Salade de fruits et petits fours

Pain et beurre
Café, thé

(minimum 50 personnes pour chaque option)

En supplément :

Cuissot de bœuf (30 kilos, 150 personnes)



BUFFET "COCOONING"

Le plateau de viandes froides et charcuteries : jambon, salami, viande des Grisons, mortadelle et prosciutto
Bar à salade : romaine, fromage parmesan, oignons, croûtons, bacon, tomates cerises, poivrons, champignons, câpres
Vinaigrette césar et italienne
Plateau de légumes grillés
Les soupes repas :
- bouillon asiatique, nouilles et crevettes
- légumes (carottes, haricots, navets, pommes de terre) et volaille
Notre fondue au fromage et petites miches de pain
Le plateau de fromages, garni de raisins, pommes et noix
La station de fondue au chocolat et coupes de fruits frais
Baguette et beurre
Café ou thé



(minimum de 50 personnes)

L'ITALIEN

Poivrons grillés parfumés à l'huile d'olive
Assiette de mortadelle, jambon et salami
Cœurs d'artichauts et cœurs de palmiers à l'italienne
Olives à l'ail et piments forts
Tomates et bocconcini
Champignons et oignons verts, thym et citron
Salade aux cinq feuilles et nos vinaigrettes maison
Lasagne
Penne au pesto et basilic garni de poivrons et champignons
Fettucini aux œufs
Sauces : bolognaise et Alfredo (crème et fromage parmesan)
Piccata de volaille au poivre noir et zestes de citron
Fromage parmesan
Mousse au chocolat noir
Gâteau aux trois chocolats, sauce anglaise
Pâtisseries maison
Salade de fruits et petits fours
Panier de pain, à l'ail et beurre à l'ail
Café ou thé

(minimum de 50 personnes)



RÉCEPTION

HORS D'ŒUVRE MAISON (LA DOUZAINÉ)

Froid

Roulade de fromage bleu et noix de Grenoble
Rosette de pâté de foie gras dans sa profiterole
Fromage à la crème et saumon fumé
Prosciutto et melon
Tapenade de thon et olives noires
Brochette de cheddar et raisins
Tomates farcies aux légumes grillés

Chaud

Poulet tzatziki en triangle
Rouleaux de printemps aux légumes
Croustillant de tomates séchées et feta
Aile de poulet piquante
Mini pizza aux tomates et fines herbes
Baluchon au Oka, pommes, amandes et miel

HORS D'ŒUVRE DE LUXE (LA DOUZAINÉ)

Froid

Spirale de saumon fumé
Tartare de saumon
Médaille de homard
Foie gras au confit de carottes
Tapenade de fromage sur croûton aux olives
Fromage à la crème et canard fumé
Fromage de chèvre, asperges et poivrons grillés

Chaud

Galette de crabe des neiges
Boeuf teriyaki en brochette
Pétoncle pané aux graines de sésame
Vol-au-vent à la duxelles de homard
Mini brochette de poulet, sauce satay
Crevette géante panée à la noix de coco
Légumes grillés en brochette

LES FAVORIS DU CHEF, INSPIRÉS DU TERROIR (LA DOUZAINÉ)

Froid

Effilochée de caribou et gelée de groseilles sur brioche
Profiterole de fromage du Québec et ses bleuets séchés
Quenelle de tartare de pétoncle de la Basse-Côte-Nord
Barquette de concombre et crabe des neiges
Cailles confites de l'île et foie gras crémeux sur croûton
Fleur de truite fumée de nos régions

Chaud

Côtelettes d'agneau grillées
Champignon au porc du Québec parfumé à la bière
Feuilleté de poulet et canneberges séchées
Vol-au-vent au ris de veau
Crevette à la Chicoutai
Chausson de lièvre à l'érable et poivre noir

Minimum de 6 douzaines par commande • Vendu à la douzaine



RÉCEPTION HILTON

Plateau de légumes de saison et trempette

Sandwich ouvert sur pain baguette : (1,5 morceaux par invité)

poitrine de dinde fumée, prosciutto et melon, petites crevettes en salade

Plateau de fromages assortis et garnis

Canapés servis en buffet (6 morceaux par invité)

Rosette de pâté de foie gras, prosciutto et melon, fromage à la crème et saumon fumé, tapenade de thon et olives noires

Rouleau de printemps aux légumes, croustillant de tomates séchées et feta

Mini pizza aux tomates et fines herbes, poulet tzatziki en triangle

AUTRES SUGGESTIONS

Panier de pommes chips, popcorn (350 gr) ou bretzels (500 gr)

Panier d'arachides (500 gr)

Panier de noix mélangées (500 gr)

Panier de nachos, salsa et crème sûre

Plateau de sandwichs miniatures (40 morceaux)

Crudités assorties et trempette (pour 30 personnes)

Cheddar en dés (pour 30 personnes)

Plateau de fromages assortis et garnis (pour 50 personnes) ou par personne

Plateau de 6 fromages fins québécois ou par personne

Sushi et maki (la douzaine)

Crevettes géantes (la douzaine)

Smoked meat : pain de seigle et condiments (par personne)

Papillote de fondant de Brie, canneberges, pacanes et cassonade (pour 30 personnes)

Saumon fumé tranché et sa garniture (3 livres)

Saumon mariné à l'aneth et sa sauce

Cuissot de bœuf (30 kilos)

Plateau de charcuteries et de viandes froides

Pâtisseries françaises (la douzaine)

Petits fours (la douzaine)

Fruits frais tranchés (pour 50 personnes) ou par personne

Fraises au chocolat ou chocolats fins (la douzaine)

Miroir de fumaison

Olives variées (4 sortes) par personne



CARTE DES VINS

Bienvenue dans le monde fabuleux du vin... Notre équipe a sélectionné ces vins qui vous plairont pour leur qualité mais surtout pour bien agencer votre repas concocté par nos cuisines. Santé!

(b) : blanc et (r) : rouge

La Sélection de notre équipe

Chardonnay, Cliff 79, Australie du Sud-Est (b)
Cabernet Shiraz, Cliff 79, Australie du Sud-Est (r)

Des blancs et des rouges en duo

Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc, France (b)
Cabernet-Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc, France (r)

Chardonnay, De La Chevalière - Laroche, Pays d'Oc, France (b)
Pinot Noir, De La Chevalière - Laroche, Pays d'Oc, France (r)

Sémillon Chardonnay, Jacobs Creek, Australie (b)
Shiraz Cabernet, Jacobs Creek, Australie (r)

Fumé Blanc, Vina Errazuriz, Chili (b)
Shiraz, Vina Errazuriz, Chili (r)

Pinot Grigio, Folonari, Italie (b)
Valpolicella, Folonari, Italie (r)

Sauvignon Blanc, R. Mondavi - Woodbridge, Californie, États-Unis (b)
Merlot, R. Mondavi - Woodbridge, Californie, États-Unis (r)

Chardonnay, Penfolds - Koonunga Hill, Australie du Sud-Est (b)
Shiraz Cabernet, Penfolds - Koonunga Hill, Australie du Sud-Est (r)

Pinot Grigio Verduzzo, Masi - Masiancio, Bianco delle Venezie, Italie (b)
Masi - Campofiorin, Rosso del Veronese, Italie (r)

Saint-Véran, Georges Duboeuf, Bourgogne, France (b)
Brouilly, Georges Duboeuf, Cru du Beaujolais, France (r)

Des blancs et des rouges en duo (SUITE)

Chardonnay, Liberty School, Central Coast, Californie, États-Unis (b)
Zinfandel, Liberty School, Paso Robles, Californie, États-Unis (r)

Ménage à Trois Blanc, Folie à Deux, Trinchero, Californie, États-Unis (b)
Ménage à Trois Rouge, Folie à Deux, Trinchero, Californie, États-Unis (r)

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough, Nouvelle-Zélande (b)
Pinot Noir, Kim Crawford, Marlborough, Nouvelle-Zélande (r)

Les choix tendances!

Le blanc

Chablis St-Martin, Domaine Laroche, France

Les rouges

Beaujolais Fun, Georges Duboeuf, France
Shiraz Cabernet-Sauvignon, Mopaya, Afrique du Sud

PORTO

Offley Rei, Sogrape Vinhos
Taylor Fladgate, L.B.V.
Taylor Fladgate, Tawny, 10 ans

MOUSSEUX & CHAMPAGNE

Veuve du Vernay Brut, Mousseux, France
Première Bulle, Blanquette de Limoux, Sieur D'Arques, France
Piper-Heidsieck Brut, Champagne, France

DIVERS










Sangria (le gallon – 40 verres)
Cidre de pommes sans alcool, Québec (750 ml)
Cidre de Glace, Domaine Pinnacle, Québec (375 ml)
Cidre de Glace pétillant, Domaine Pinnacle, Québec (375 ml)
Sortilège, Whisky canadien et sirop d'érable, Québec

BIÈRES D'ICI

Archibald microbrasserie (473 ml)
Belle Gueule Pilsner, Griffon Rousse

BAR

BAR PAYANT (taxes et service inclus)



-  Bière canadienne
-  Bière importée
-  Vin maison et Kir
-  Spiritueux (Vermouth, Gin, Rhum, Whisky Canadien, Vodka, Téquila)
-  Scotch
-  Digestif et Porto
-  Cognac
-  Grand Marnier Cordon Rouge
-  Boisson gazeuse, Jus de fruits, Perrier

A la bouteille







APÉRITIFS (750 ML)

-  Pineau des Charentes, St-Raphaël, Vermouth (1000 ml)

SPIRITUEUX (1,14 L) (incluant eaux gazeuses)









-  Gin, Rhum, Téquila, Whisky canadien, Vodka
-  Scotch

LIQUEURS FINES (750 ML)

-  Crème de menthe
-  Amaretto, Baileys, crème irlandaise, Tia Maria
-  Cognac V.S, Grand Marnier Cordon Rouge
-  Cognac Rémy Martin V.S.
-  Cognac Rémy Martin V.S.O.P.
-  Cognac Rémy Martin X.O.

DEMANDEZ POUR NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX ET LIQUEURS FINES DE LUXES

PRODUITS DIVERS

-  Cafés alcoolisés
-  Bloody Ceasar / Bloody Mary
-  Bière canadienne
6,00\$
-  Bière importée
-  Perrier (330 ml) : 4,00\$ / (750 ml) : 13,00\$
-  Boisson gazeuse
-  Jus (pichet)
-  Eau de source (500 ml) : 3,75\$ / (1,5 L) : 11,00\$