



Hôtel
ALBERT

Menu des bouchées et plateaux

Équipe des ventes
vente@bestwesternalbert.com
Tél. : 819 762-3545

BOUCHÉES

VIANDES

- Millefeuille** de charcuterie italienne, fromage cheddar et oignons confits 2 \$
- Boulette de viande** aux épices douces et à la menthe fraîche 1,75 \$
- Mini burger porc fumé**, ketchup relevé maison, oka, laitue et oignons confits 2,50 \$
- Aumônière au poulet sauté** aux épinards et champignons noirs aux saveurs d'Asie 2,75 \$
- Brochette asiatique** de porc, poulet ou crevette sur citronnelle 2,25 \$
- Roulé de prosciutto** au fromage frais et basilic 2,50 \$
- Mini brochette de prosciutto** et d'asperge verte au poivre 1,75 \$
- Pogos de merguez** douce 1,25 \$
- Mini cupcake** à la charcuterie 1,75 \$
- Mini burger au bœuf**, fondu de poireaux, fromage suisse, mayonnaise au poivre 2,50 \$
- Rouleaux tonkinois** 2,50 \$
- Brochette prosciutto + melon + feta + basilic** 2 \$

POISSONS ET CRUSTACÉS

- Saumon fumé** dans son pois gourmand 2,50 \$
- Cuillère de tartare de saumon** à la mangue, coriandre et parfum de lime 2,50 \$
- Cuillère de tataki de thon** sauce thaï et herbes folles 2,50 \$
- Pic de crevette** en persillade 2 \$
- Bombe teriyaki** aux crevettes 2 \$
- Verrine tartare de thon** concombre et menthe et pignons 2,50 \$
- Brochette de pétoncle** et chorizo au piment et à l'ail 2,75 \$
- Mini navette au saumon fumé**, câpres, oignons marinés et fromage à la crème 2,50 \$
- Rouleau aux crevettes** façon tonkinoise 2,50 \$

VÉGÉTARIENS

Mini bouchée aux oignons confits et olives Kalamata 1 \$

Tomate cerise farcie à la mozzarella et pistou 1,75 \$

Beignet de mozzarella et roquette, sauce tomate 1,75 \$

Mini club d'avocat, tomate, pois gourmand et mayonnaise au curry 2 \$

Tartare de courgettes grillées, feta et tomate cerise basilic 2 \$

Mini navette au chèvre et aubergines marinées, pesto, roquette 2,25\$

Verrine Soleil aux légumes croquants 2 \$

Caponata sur croûton et fromage ricotta 2,25 \$

Sandwich thaï : mayonnaise asiatique, radis, poivrons verts et rouges, roquette et cheddar 2 \$

Brochette halloumi, figue grillée et menthe 2,50 \$

Crostini au chèvre frais, fraises et pacanes caramélisées 2,50 \$

Verrine mexicaine : maïs, tomates, coriandre et jalapeño et son taquitos 1,75\$

PLATEAUX GOURMET

Plateau de charcuteries : Prosciutto, calabrese, jambon forêt-noir, croûtons
4 \$ par personne

Plateau d'antipasti : Olives Kalamata, champignons marinés, cornichons, feuille de vigne, tomates
4 \$ par personne

Plateau de fromages : Brie, cheddar, raisins frais, craquelins et fruits secs
4 \$ par personne

Bretzel salé et moutarde
3 \$ par unité

Mini quiche du moment
2 \$ par unité

PLATEAUX SIMPLES POUR 10 PERSONNES

Plateau de crudités et trempette 30 \$

Assiette de charcuteries : calabrese, prosciutto, salami de Genèse 35 \$

Assiette de cheddar doux, raisins et craquelins 32 \$

Assiette de prosciutto et melon 24 \$

Œufs mimosa au crabe (20 morceaux) 15 \$

Salade César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croûtons 15 \$

Salade de pâtes Mezze avec courgettes, noix de cajou et vinaigrette balsamique 15 \$

Assortiment de sushis (30 morceaux) 30 \$

Sandwichs baguettes 31 \$

20 morceaux, 2 choix par plateau : *Choix: Jambon et fromage, Poulet grillé, Salade d'œufs, Roast beef*

Pizzas

30 morceaux, 2 choix par plateau : 30 \$

Garnie : pepperoni, mozzarella, champignons et poivrons

Poulet Thaï : poulet, mozzarella, sauce thaïlandaise, poivrons verts et tomates

Teen Spirit : feta, mozzarella, olives noires, pesto, épinards, tomates et oignons

Méditerranéo : feta, mozzarella, pesto, tomates séchées et fraîches, oignons et olives

Bacon : bacon, mozzarella, champignons et oignons

Plateau de desserts (20 morceaux) 20 \$

Plateau de fruits frais 30 \$



Hôtel
ALBERT