



BW
Best
Western
PLUS

Hôtel
ALBERT

Équipe des ventes
84, avenue Principale
vente@bestwesternalbert.com
Tél. : 819 762-3545

BUFFET INTERNATIONAL

SALADES (UN CHOIX)

César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croutons maison

Laitue romaine brassée à la bruschetta fraîche

Asiatique : fèves germées, épinards, clémentines et vinaigrette soya et gingembre

SALADE DE PÂTES À LA GRECQUE

Pennes, olives noires, fromage feta, tomates fraîches, poivrons doux

ASSORTIMENT DE PIZZAS À CROUTE MINCE (DEUX CHOIX)

Pizza garnie (pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella)

Pizza Poulet thaï (poulet, sauce thaïlandaise, poivrons verts, tomate et mozzarella)

Pizza Teen spirit (feta, olives noires, pesto, épinards, tomates, oignons et mozzarella)

Pizza Méditerranéo (pesto, tomates séchées et fraîches, oignons rouges marinés, olives Kalamata, feta et mozzarella)

Pizza l'Enfer (olives noires, ail, oignons, tomates séchées, champignons, mozzarella et parmesan)

Pizza à l'escargot provençal (escargots, pesto, olives noires, tomates, ail, sauce tomate et mozzarella)

ASSORTIMENT DE SUSHIS

PLATEAU DE BAGUETTES JAMBON-FROMAGE

PLATEAU DE DESSERTS

AUTRES SERVICES

Petite soupe ou potage : 2,50 \$ par personne

Fromage cheddar doux : 2 \$

Café : 1,50 \$

Breuvages : 2 \$ à 2,50 \$

Breuvages : 2 \$ à 2,50 \$

18,75 \$/pers.



Hôtel
ALBERT

BUFFET CÉLÉBRATION

ENTRÉES

Crème de légumes verts

ET

Salade mezze orzo garnie de brunoise de courgettes, noix de cajou, tomates confites et vinaigrette acidulée au citron
Salade César revisitée et ces croutons géants

AMUSES BOUCHE

1 sorte de pizza au choix (2 bouchées par personne)

Pizza Mozzarella basilic frais

Pizza La Bacon

Pizza Oignons confits et olive Kalamata

Pizza La Garnie

OU

Sushis végétariens (2 bouchées par personne)

PLATS PRINCIPAUX

Filet de poulet façon cordon bleu, enroulé de bacon et de fromage suisse

Chiffonnade de bœuf et son jus corsé au thym

Fesse de cochon façon méchoui découpée sur place

Pâtes aux légumes grillés, pignons et copeaux de parmesan

Suprême de volaille mariné aux épices tandoori

Lasagne aux fruits de mer

ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de légumes de saison

Légumes d'été : courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise

Légumes d'hiver : carottes, courges, panais rôtis

Écrasé de pommes de terre

Pains ciabatta et beurre

DESSERTS DU CHEF

Mini-tartes au sucre à la crème

Brownies

Assortiment de fruits à croquer

En banquet : 2 choix 26 \$

En banquet : 3 choix 29 \$

Service de traiteur : 2 choix 29 \$

Traiteur : 3 choix 32 \$

Extra 1\$ pour la découpe de la fesse de cochon en traiteur (à l'extérieur de l'hôtel)

Minimum 20 personnes



Hôtel
ALBERT

BUFFET LES PAPILLES

SOUPE SERVIE À TABLE

Potage d'été : Petits pois verts, coriandre et feta

Potage d'hiver : Courge butternut et éclats de noisettes

SALADES

Salade de tomates cerise, bocconcini, pousses de roquette, vinaigrette balsamique et basilic

Quartier de laitue romaine garnie de sauce tartare, pétale de radis, pois mange tout

PLATS PRINCIPAUX

Saumon grillé, sauce crémeuse aux fruits de mer à l'aneth

Bœuf braisé à la bière du Trèfle Noir

Poitrine de poulet au bacon et romarin

Rôti de de bœuf sauce porto poivrée ou sauce aux champignons

Rôti de porc à l'ail confit glacé à l'érable

Lasagne végétarienne gratinée au Gorgonzola

ACCOMPAGNEMENT

Assortiment de légumes de saison

Légumes d'été : courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise

Légumes d'hiver : carottes, courges, panais rôtis

Gratin dauphinois maison

Pains ciabatta et beurre

PLATEAU DE FROMAGE

Brie, cheddar, suisse, fruits secs et confit d'oignons

DESSERT DU CHEF

Plateau de gourmandises

Fruits à croquer

En banquet : 2 choix 27 \$
En banquet : 3 choix 29 \$
Service de traiteur : 2 choix 31 \$
Traiteur : 3 choix 33 \$
Extra 1\$ pour la découpe de
Roast beef à l'extérieur de l'hôtel
Minimum 20 personnes



Hôtel
ALBERT

BUFFET TRADITIONNEL DE NOËL

ENTRÉES

Ceufs mimosas
Couronne de tortillas de saumon fumé et jambon et fromage
Mini-tourtières
Mini-pâtés au poulet
Crudités et trempette
Petits pains chauds accompagnés de beurre

PLATS PRINCIPAUX

Rôti de dinde farcie caramélisé au miel et épices, sauce aux canneberges
Ragoût de boulettes et de pattes effilochées de porc traditionnel

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre pillées au beurre et à la crème
Légumes du chef confits au four

DESSERTS DU CHEF

Mini-tartes au sucre maison
Bûche de Noël et son coulis
Assortiment de fruits frais

TRAITEUR ET BANQUET
32\$ par personne, minimum 50 personnes



Hôtel
ALBERT

MENU À PARTAGER

1ÈRE ENTRÉE:

Smoothie de courge butternut et champignons grillés

2E ENTRÉE:

Trio de tempura crevettes, courgettes et poivrons et sauce asiatique relevée

PLATS À PARTAGER:

Poitrine de dinde grillée au prosciutto et parmesan

Bœuf mariné aux herbes chaudes, sauce bacon et champignons

Assortiment de légumes de saison

Légumes d'été : courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise

Légumes d'hiver : carottes, courges, panais rôtis

Pommes de terre grelots aux herbes

Pains ciabatta et beurre

TRILOGIE DE DESSERTS

Granité de saison

Été : fraise basilic

Hiver : ananas et coriandre

Crème brûlée à la vanille bourbon

Mini tarte au chocolat noir et gingembre

32\$ par personne minimum de 20 personnes



Hôtel
ALBERT

TABLE D'HÔTE FRAÎCHEUR

ENTRÉES - UN CHOIX

Potage de carottes au lait de coco

Tartelettes de tomates fraîches, pesto et bocconcini

Salade croquante de courgettes grillées et tomates cerise

Salade césar revisitée et ces croutons géants

PLATS PRINCIPAUX - UN CHOIX

Poitrine de porc croustillante, tagliatelles au pesto, jardinière de légumes du moment

Médaille de volaille grillé au prosciutto et parmesan, tagliatelles au pesto, jardinière de légumes du moment

Fish and chips de morue croquante, sauce tartare maison et frites croustillantes

DESSERT DU CHEF

Moelleux de chocolat noir et cœur fondant au caramel

24\$ minimum de 20 personnes



Hôtel
ALBERT

TABLE D'HÔTE ÉVASION

ENTRÉES- UN CHOIX

Hiver : Soupe à l'oignon

Été : Potage tomates fraîches et basilic, croûton au pesto gratiné

Rouleau de printemps au bœuf mariné, mangue, herbes folles et sauce relevée

Tartare de saumon à la mangue, coriandre parfum de lime et crouton

PLATS PRINCIPAUX-UN CHOIX

Roulé de bœuf au lard fumé, écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Sucré/salé de poitrine de poulet grillée à l'érable, écrasé de pomme de terre et légumes de saison

Osso Buco de porc aux épices thaï, écrasé de pomme de terre et légumes de saison

DESSERT DU CHEF

Crème brûlée à la vanille parfumé au rhum brun épicé

29\$ minimum de 20 personnes



Hôtel
ALBERT

TABLE D'HÔTE ALBERT

ENTRÉES -UN CHOIX

Ravioli asiatique au poulet servi dans un bouillon parfumé

Tataki de thon, concombre menthe et pignons

Rubans d'asperges croquantes, œuf parfait, parmesan et huile de truffe

PLATS PRINCIPAUX-UN CHOIX

Médaille de bœuf, jus corsé au thym, pommes de terre confite et légumes de saison

Mignon de porc grillé au miel et au paprika fumé croustillant, pommes de terre confite et légumes de saison

Rôti de saumon en robe de lard et sauge, pommes de terre confite et légumes de saison

DESSERT DU CHEF

32\$ minimum 20 personnes



Hôtel
ALBERT

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 \$

BOUCHÉES

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 \$