

# - Menu -



traiteur  
**ALBERT**

BEST WESTERN PLUS



BEST WESTERN PLUS  
HÔTEL ALBERT

819 762-3545, poste 4

[vente@bestwesternalbert.com](mailto:vente@bestwesternalbert.com)

84, avenue principale, Rouyn-Noranda  
[hotelalbert.ca](http://hotelalbert.ca)

# Buffet célébration

## ENTRÉES

---

### SOUPES – 1 CHOIX

- Potage carotte et gingembre, garnie de wontons frits
- Crème tomate et basilic
- Soupe minestrone
- Soupe à l'oignon et crouton gratiné

&

### SALADES -2 CHOIX

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

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

Salade asiatique, spirale de carotte, chou nappa, poivrons rouge, concombre, edamame, menthe, coriandre, sauce Wafu et arachides rôties

Salade mesclun, pommes, noix caramélisées, canneberges séchées, parmesan, vinaigrette érable et Dijon



### PLATS PRINCIPAUX - 2 OU 3 CHOIX

---

Poitrine de poulet grillée parmigiana

Poitrine de poulet farcie aux poivrons et asiago, sauce aux poivrons grillés

Poitrine de poulet à la sauce champignons et bacon

Bœuf braisé et salade de fines herbes

Osso bucco de porc

Involtini de bœuf

Assortiment de saucisses grillées

Saumon grillé, sauce crémeuse aux herbes et tomates séchées

Lasagne végétarienne aux légumes grillés

Accompagnement

Assortiments de légumes grillés et un choix :

/ pommes de terre pillées et crémeuses / gratin dauphinois

/ pommes de terre grelots aux herbes / couscous aux tomates séchées

## DESSERTS

---

2 bouchées sucrées du jour par personnes (2 choix) et salade de fruits frais

## INCLUS

---

Pain ciabatta et beurre  
Café et thé

MINIMUM DE 20 PERSONNES – PRIX PAR PERSONNE  
SUR PLACE : 2 choix : 28 \$ ; 3 choix : 30 \$ / LIVRAISON : 2 choix : 32 \$ ; 3 choix : 34 \$

*Traiteur Albert / Best Western Plus Hôtel Albert*

# - Bar à pâtes -

## PÂTES

Penne et Linguine

*Option de pâtes sans gluten sur demande*

## GARNITURES

### VIANDES ET FRUITS DE MER

Poulet

Bacon

Mélange de fruits de mer

Saucisses

### LÉGUMES GRILLÉS

Oignons

Poivron

Courgettes

Champignons

Brocolis

### SAUCES FAITES MAISON

À la crème

Marinara

### GARNITURES

Parmesan

Pesto de basilic

Huile piquante fait maison

## Compris

**DANS LE BUFFET**

Salade César

Pain à l'ail

Desserts

Café

### PRIX PAR PERSONNE

*Minimum de 10 personnes*

Sur place : 22\$

En livraison : 24\$



# - Bar à tacos -

Coquilles de tacos croustillants & Tortillas de blé

## ENTRÉE

Soupe aux légumes servie à la table

## VIANDES

Bœuf haché et haricots aux épices chili  
Poulet Tex-Mex

## GARNITURES

Légumes sautés (poivrons et oignons)  
Laitue iceberg finement tranchée  
Oignons rouges marinés  
Coriandre fraîche  
Riz mexicain  
Maïs grillé  
Fromage râpé

## SAUCES

Guacamole  
Crème sure  
Pico de gallo  
Salsa  
Limes

## DESSERTS -

Churros avec trempette au caramel

## Compris

DANS LE BUFFET

Soupe aux légumes  
Desserts  
Café

## PRIX PAR PERSONNE

*minimum de 15 personnes*

Sur place : 22\$

en livraison : 24\$



# - Bar à salades -

## LAITUES ET LÉGUMES

Mesclun                      Romaine  
Épinard                      Kale  
Concombre                  Tomates  
Poivrons                      Carottes râpées  
Pommes

## PROTÉINES

Poulet grillé  
Pois chiches  
Œufs durs  
Saumon grillé en flocon  
Mélange de noix

## FROMAGES

Feta  
Parmesan  
Fromage de chèvre

## GARNITURES ET VINAIGRETTES

Croûtons  
Quinoa  
Canneberges séchées  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette acidulée aux herbes  
Vinaigrette César  
Vinaigrette érable et Dijon

**DESSERT** - Trempette au chocolat et fruits frais

*Compris*

**DANS LE BUFFET**

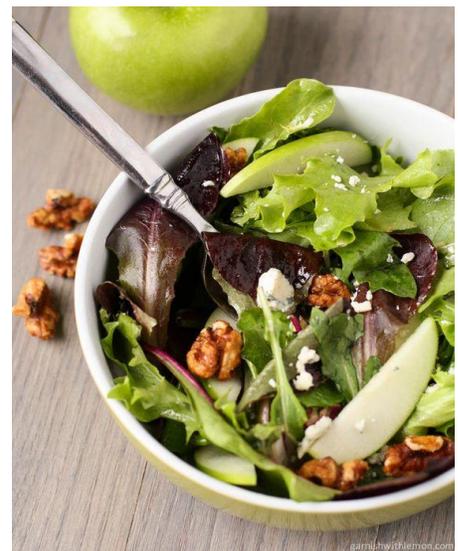
Potage de tomate et basilic  
Focaccia au parmesan  
Café

## PRIX PAR PERSONNE

*minimum de 10 personnes*

Sur place : 20\$

en livraison : 22\$



# - Bar à Burgers -

## BOULETTES

Bœuf  
Poulet  
Végétarienne

## FROMAGES

Fromage suisse  
Fromage cheddar

## VIANDES

Vrai bacon  
Chips de pepperoni

## GARNITURES

Tomates	Laitue
Cornichons	Oignons et champignons sautés
Ketchup	Mayo épicée
Moutarde	Relish
Sauce BBQ	

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites  
Rondelles d'oignons  
Salade de choux rouge, vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Salade César classique

## DESSERTS

Beignes variés

*Compris*

DANS LE BUFFET

Salade César  
Limonade

## PRIX PAR PERSONNE

*minimum de 15 personnes*  
Sur place : 22\$



# - Buffet Albert -

## **SALADES -1 CHOIX**

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

Salade verte et légumes croquants, vinaigrette acidulée aux herbes

Salade de légumes grillés et épinards, vinaigrette balsamique

## **ACCOMPAGEMENT**

Salade de pommes de terre grillées, vinaigrette moutarde et échalottes

## **ASSORTIMENT DE PIZZAS À CROÛTE MINCE -2 CHOIX**

La Garnie (pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella, sauce tomate)

Quatre fromages (mozzarella, parmesan, suisse, feta, sauce tomate)

Bacon (bacon, mozzarella, champignons, oignons marinés, sauce tomate)

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

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

## **CRUDITÉS ET HUMMUS**

## **PLATEAU DE SANDWICHES VARIÉS**

## **PLATEAU DE DESSERTS**

## **AUTRES SERVICES**

### **PRIX PAR PERSONNE**

Petite soupe ou potage : 3 \$

Fromage cheddar doux : 3 \$

Café : 1,50 \$

Breuvages : 2,75 \$

19,50 \$ par personne

Sur place ou en livraison



# - Boite à lunch -

## Compris

Salade au choix  
Dessert du jour  
Fromage cheddar  
1 fruit frais



## POULET, BRIE ET POMMES

Sandwich sur pain gourmet brioché, poulet grillé, fromage brie, pommes caramélisées, bébés épinards, mayonnaise épicée - 19,50

## À L'ITALIENNE

Sandwich sur pain campagnard, pesto, fromage mozzarella, prosciutto, tomates, aubergines marinées, roquette - 19

## CHARCUTIÈRE

Sandwich sur pain burger brioché, salami, pepperoni, prosciutto, fromage suisse, cornichons, laitue romaine, mayonnaise épicée, moutarde - 19

## POULET BLT

Sandwich sur pain gourmet brioché, poulet grillé, bacon, fromage cheddar, laitue, tomate, laitue romaine, mayonnaise épicée - 19

## DE LA MER

Sandwich sur pain campagnard, fromage à la crème, saumon fumé, câpres, oignons marinés, concombres, laitue mesclun - 20

## VÉGÉTARIENNE

Sandwich sur pain campagnard, fromage de chèvre, amandes, poivrons rouges grillés, oignons marinés, carottes râpées, laitue mesclun, mayo au curry - 18,50

## SALADES INCLUSES (UN CHOIX)

César (bacon, croutons, parmesan)

Méditerranéenne (feta, olives Kalamata, tomates, concombres), vinaigrette aux herbes)

Épinards à l'orange (bébé épinards, kale, mandarines, vinaigrette à l'orange)

# - Menu à partager -

*Formule unique !*

Plats principaux servis en plateau au centre de la table



**MINIMUM DE 20 PERSONNES**

*Minimum 10 personnes*

32 \$ par personne, sur place

## **1<sup>ÈRE</sup> ENTRÉE**

Soupe à l'oignon avec crouton gratiné

## **2<sup>E</sup> ENTRÉE**

Salade de tomates bocconcini, basilic frais et roquette

## **PLATS À PARTAGER**

Poitrine de poulet farcie

Bœuf braisé et salade de fines herbes fraîches

## **ACCOMPAGNEMENTS**

Assortiment de légumes de saison

Pommes de terre grelots aux herbes

Pain ciabatta et beurre

## **DESSERTS - 1 CHOIX**

Moelleux de chocolat noir et cœur fondant au caramel

Gâteau Key lime au fromage

Churros et chocolat belge

Tartelette Tatin aux pommes

*Option sans gluten disponible*

## **CAFÉ OU THÉ**



# Table d'hôte

## ENTRÉES - 1 CHOIX

---

Potage de carottes et gingembre et garniture de Wonton frit - 4 \$

Bouillon poulet citronné et mini tortellini - 5 \$

Salade d'haricots verts, huile de truffes, amandes grillées et copeaux de parmesan - 8 \$

Salade avec paillot de chèvre sur mesclun, juliennes de pommes, oignons rouges, noix caramélisées, vinaigrette balsamique à l'érable - 9\$

Trio de melons et prosciutto, bocconcini, vinaigrette balsamique blanc, miel, zeste de citron - 10 \$

Dumpling aux légumes et crevettes, sauce aux arachides, accompagnées d'une salade asiatique - 11 \$

Tartare acidulé aux deux saumons et croutons - 13 \$

## PLATS PRINCIPAUX - 1 CHOIX

---

Médaille de bœuf, sauce au porto - 29 \$

Poitrine de poulet grillée enroulée de prosciutto, sauce aux poivrons grillés - 26 \$

Pavé de saumon rôti au miso et gingembre - 25 \$

Poitrine de poulet à la bière sauce Piri-Piri - 24 \$

Tataki de thon à la méditerranéenne, accompagné de tomates confites, olives Kalamata, feta - 28 \$

Tartare de bœuf classique (câpres, cornichons, échalotes, mayo piquante, parmesan), croutons - 29\$

Côtelette de porc grillée, sauce chimichurri - 25 \$

Filet mignon de bœuf et crevettes grillées - 39\$

## ACCOMPAGNEMENTS

---

Assortiments de légumes de saison

Et un choix :

- Écrasé de pomme de terre

- Pommes de terre grelots aux herbes

- Gratin dauphinois maison

- Couscous aux tomates séchées

## DESSERTS - 1 CHOIX 8\$

---

Moelleux de chocolat noir et cœur fondant au caramel (option sans gluten disponible)

Gâteau au fromage key lime

Churros et chocolat belge

Tartelette Tatin aux pommes

## INCLUS

Pain ciabatta et beurre, café ou thé

Tous nos plats principaux ont l'option sans gluten mais risque de contamination

MINIMUM DE 20 PERSONNES- Sur place seulement

*Traiteur Albert / Best Western Plus Hôtel Albert*

# - Bouchées -



## **VIANDES**

- Boulette de bœuf à l'italienne et parmesan - 3 \$
- Mini burger de porc effiloché, fromage oka, laitue, oignons marinés - 3 \$
- Brochette de prosciutto au bocconcini, melon et basilic - 2,75 \$
- Mini brochette de saucisses grillées et légumes - 2,50 \$
- Tartare de bœuf classique - 3,50 \$
- Verrine de tzatziki et mini-kebab d'agneau - 2,75 \$
- Boulette de poulet Général Tao - 2,50 \$



## **POISSONS ET CRUSTACÉS**

- Cuillère de tartare aux deux saumons - 2,50 \$
- Beignet de crabe et mayo épicée - 3 \$
- Bun vapeur avec crevette tempura, légumes marinés, sauce hoisin - 4 \$
- Blini au saumon fumé, mousse au fromage à la crème - 2,75 \$
- Tataki de thon en croute de sésame, sauce au curry - 4 \$



## **VÉGÉTARIENS**

- Brochette de tomates cerises à la mozzarella au pesto - 2,50 \$
- Feuilleté de champignons et fromage Oka - 2,50 \$
- Focaccia aux légumes marinés et sa verrine de trempette fromage et épinards - 2,50 \$
- Crostini de brie, pommes, amandes et miel - 2 \$
- Mini Mac and cheese aux trois fromages (seulement sur place) - 2,50 \$
- Tofu général tao 2 \$

Quantité minimum pour chaque bouchées : 12  
Servi sur place ou en livraison

# - Plateaux pour 10 personnes -

## Salés

**CHARCUTERIES** - Saucisson calabrese, prosciutto, salami de Genèse, pain baguette, marinades - 45 \$

**FROMAGES GOURMETS** - Brie, cheddar vieilli, Oka classique, raisins frais, noix, craquelins, pain baguette - 45\$

**CHEDDAR DOUX, RAISINS ET CRAQUELINS** - 35 \$

**PROSCIUTTO ET MELON** - 40 \$

**SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME ET CROÛTONS** - 45\$

**CRUDITÉS, TREMPETTE ET HUMUS** - 32 \$

**SANDWICHS VARIÉS** - 20 morceaux - 35 \$

**PIZZAS** -30 morceaux, 2 choix par plateau - 35 \$

**La Garnie** : pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella, sauce tomate

**Quatre fromages** : mozzarella, parmesan, suisse, feta, sauce tomate

**Bacon** : bacon, mozzarella, champignons, oignons marinés, sauce tomate

**Poulet thaï** : poulet, sauce thaïlandaise, poivrons verts, tomates et mozzarella

**Méditerranéo** : pesto de tomates séchées tomates, oignons, olives Kalamata, feta et mozzarella

*Essayez nos  
tables gourmandes!*

## Salades

**CÉSAR CLASSIQUE** avec vinaigrette maison, vrai bacon, parmesan et croûtons - 32 \$

**LÉGUMES GRILLÉS ET ÉPINARDS**, vinaigrette balsamique - 32\$



## Sucrés

**DESSERTS GOURMANDS** - 20 morceaux - 25 \$

Gaufres belges, pain aux bananes, petits beignes à l'ancienne, mini-cupcakes

**BISCUITS ET VIENNOISERIES** - 20 morceaux - 28 \$

Croissants, chocolaines, biscuits au chocolat

**GATEAUX VARIÉS** - 20 morceaux - 30 \$

**FRUITS FRAIS** - 30 \$

# - Déjeuners -

## ASSIETTE CLASSIQUE

Omelette champignon cheddar jambon  
Galette de pommes de terre  
Salade de fruits frais  
Rôties  
Minimum 15 pers. - 14,75 \$

## ASSIETTE DE GAUFRE

Gaufre aux petits fruits avec coulis de chocolat  
Verrine yogourt et granola  
Minimum 15 pers. - 14,75 \$

## BUFFET BRUNCH

Œufs brouillés  
Bacon  
Fèves au lard  
Pain aux bananes  
Salade de fruits frais  
Minimum de 25 pers. - 18,95 \$

Saucisses  
Galette de pommes de terre  
Cheddar doux  
Rôties

## BUFFET CONTINENTAL

Œufs durs  
Yogourt aux fruits  
Salade de fruits frais  
Minimum de 25 pers. - 14,75 \$

Viennoiseries  
Pain aux bananes  
Cheddar doux et raisins frais

## Boissons chaudes et froides

Smoothie de fruits : 4 \$ l'unité  
Silex de café (12 tasses) : 18,75 \$  
Assortiment de thés et tisanes : 1,50 \$ l'unité  
Assortiment de jus en bouteille : 2,75 \$ l'unité  
Assortiment boissons gazeuses, eau plate et eau minérale : 2,75 \$ l'unité

*Compris*  
CAFÉ  
JUS D'ORANGE



**PRIX PAR PERSONNE**  
Sur place seulement