



BW
Best
Western
PLUS

Hôtel
ALBERT

Bouchées et plateaux

BOUCHÉES

VIANDES

Millefeuille de charcuterie italienne, fromage cheddar et oignons confits 2 \$

Boulette d'agneau et sauce tzaziki 1,75 \$

Mini burger porc fumé, ketchup relevé maison, oka, laitue et oignons confits 2,50 \$

Ravioli 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 \$

Pogos de merguez douce 1,25 \$

Mini burger au bœuf, salade, tomate, fromage et mayonnaise 2,50 \$

Rouleaux tonkinois 2,50 \$

Brochette prosciutto, melon et basilic 2 \$

Coupole au bacon, dattes et bleu 1,75 \$

POISSONS ET CRUSTACÉS

Cuillère de tartare de saumon 2,50 \$

Pic de crevette, ananas et noix de coco 2 \$

Bombe teriyaki aux crevettes 2 \$

Verrine tartare de thon et noix de pin 2,50 \$

Brochette de pétoncle et chorizo au piment et à l'ail 2,75 \$

Roulade 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 \$

Brochette de tomate cerise à la mozzarella au pesto 1,75 \$

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

Verrine Soleil aux légumes croquants 2 \$

Brochette de « Facil à Doré », figue grillée et menthe 2,50 \$

Crostini au chèvre frais, fraises et pacanes caramélisées / betterave / butternut 2,25 \$

Crostini aux légumes grillée et cheddar vieilli 2,25 \$

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

Verrine de Baba Ghanouj 1,50 \$

Rouleau printanier 2 \$

Rouleaux impériaux 2,75 \$

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

Tarte fine 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 \$

Assortiment de sushis (30 morceaux) 30 \$

Sandwichs baguettes 31 \$

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

Pizzas

30 morceaux, 2 choix par plateau : 30 \$

Garnie : pepperoni, mozzarella, champignons et poivrons

Poulet Thai : 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 \$