



Best
Western
PLUS

Hôtel
ALBERT

BUFFET CÉLÉBRATION

Inclus: Pain ciabatta et beurre, café et thé

ENTRÉES

- SOUPES** servies à la table (1 choix)
- Potage butternut et champignons sautés
- Gaspacho tomates épicées
- Soupe de maïs
- Potage carotte gingembre
- SALADES** (2 choix)
- César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croutons maison
- Salade de tomates cerise, bocconcini, pousses de roquette, vinaigrette balsamique et basilic
- Émincé de laitue romaine garnie de sauce tartare, pétale de radis, pois
- Salade orzo garnie de brunoise de courgettes, noix de cajou, tomates confites et vinaigrette acidulée au citron

AMUSES BOUCHE (1 choix) 2 bouchées/pers

- BOUCHÉES DE PIZZA (1 choix)
- Mozzarella et basilic frais
- La Bacon
- Oignons confits et olives Kalamata
- La Garnie
- CROSTINIS chèvre frais (1 choix)
- Fraises
- Butternut
- Betteraves
- SUSHIS VÉGÉTARIENS

PLATS PRINCIPAUX (2 ou 3 choix)

- Poitrine de poulet farci à la saucisse et sauce fromagée
- Suprême de volaille à la thaï
- Poitrine de poulet sauce champignon et bacon
- Rôti de bœuf sauce au poivre découpé sur place
- Bœuf braisé à la façon bourguignonne
- Fesse de cochon façon méchoui découpée sur place
- Longe de porc en croute de moutarde
- Saumon grillé sauce crémeuse à l'aneth
- Lasagne aux fruits de mer
- Pâtes aux légumes grillées, pignons et copeaux de parmesan
- Quinoa mexicain

ACCOMPAGNEMENTS

- Assortiments de légumes de saison : ET
- ÉTÉ : courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise
- HIVER : carottes, betteraves jaunes et panais rôtis
- Pomme de terre ou riz (1 choix) :
- Écrasé de pomme de terre
- Gratin dauphinois maison
- Pommes de terre grelots aux herbes
- Riz pilaf

DESSERTS DU CHEF

- Assortiments de fruits à croquer (toujours inclus)
- Bouchées sucrées (3 choix) :
- Mini tartes au sucre à la crème
- Mini tartes au chocolat
- Mini tartes au citron
- Mini tartes au fromage et fruits des champs
- Macaron pure folie
- Carré aux dattes
- Gâteau reine Elizabeth
- Nanaimo
- Gâteau aux carottes
- Brownies

MINIMUM DE 20 PERSONNES

EN BANQUET : 2 choix : 27 \$; 3 choix : 29 \$

EN TRAITEUR : 2 choix : 31 \$; 3 choix : 33 \$

Extra de 1 \$ pour la découpe de la fesse de cochon en traiteur

BUFFET MIDI EXPRESS

Inclus: Pain ciabatta et beurre, café et thé

ENTRÉES (1 choix)

ÉTÉ

- Gaspacho tomates épicées
- Soupe de maïs
- Salade de tomates cerise, bocconcini, pousses de roquette, vinaigrette balsamique et basilic
- Émincé de laitue romaine garnie de sauce tartare, pétale de radis, pois

HIVER

- Potage butternut et champignons sautés
- Potage carotte gingembre
- César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croutons maison
- Salade orzo garnie de brunoise de courgettes, noix de cajou, tomates confites et vinaigrette acidulée au citron

PLATS PRINCIPAUX (1 choix)

ÉTÉ

- Poisson blanc
- Poulet BBQ
- Assortiment de bouchées de pizzas
- Assortiment de sushis variés

HIVER

- Bœuf braisé
- Lasagne végétarienne
- Assortiment de bouchées de pizzas
- Assortiment de sushis variés

ACCOMPAGNEMENTS

ÉTÉ

- Assortiments de légumes: courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise
- Pommes de terre grelots aux herbes

HIVER

- Assortiments de légumes: carottes, betteraves jaunes et panais rôtis
- Écrasé de pomme de terre

DESSERTS DU CHEF

- Assortiments de fruits à croquer
- Assortiment de bouchées sucrées

MINIMUM DE 10 PERSONNES

EN BANQUET : 17 \$

EN TRAITEUR : 22 \$

BUFFET INTERNATIONAL

SALADES (1 choix)

- César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croutons maison
- Laitue romaine brassée à la bruschetta fraîche
- Asiatique : poivrons rouge, 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 (2 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 \$

EN BANQUET ET TRAITEUR : 18,75 \$ par personne

BUFFET TRADITIONNEL DE NOËL

ENTRÉES

Œufs mimosas

Couronne de tortillas de saumon fumé, roquette et fromage à la crème

Mini-tourtières

Mini-pâtés au poulet

Crudités et trempette

Petits pains chauds accompagnés de beurre

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet rôtie sauce aux canneberges et érable

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

MINIMUM DE 50 PERSONNES

EN BANQUET ET TRAITEUR : 32 \$ par personne

MENU À PARTAGER

1ÈRE ENTRÉE:

Smoothie de courge butternut et champignons grillés

2ÈME ENTRÉE:

Crevettes grillées à l'érable et bacon avec salade de pommes

PLATS À PARTAGER:

Poitrine de poulet grillée au prosciutto et parmesan

Bœuf mariné aux herbes, sauce bacon et champignons

Assortiment de légumes de saison

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

Légumes d'hiver : carottes, betteraves jaunes, 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 parfumé au rhum brun épicé

Mini tarte au chocolat noir

MINIMUM DE 20 PERSONNES

EN BANQUET : 32 \$ par personne

EN TRAITEUR : 34 \$ par personne

TABLE D'HÔTE

Inclus: Pain ciabatta et beurre, café et thé

ENTRÉES

<input type="checkbox"/>	Soupe du jour	4 \$
<input type="checkbox"/>	Tartelette de tomates fraîches, pesto et bocconcini	8 \$
<input type="checkbox"/>	Salade croquante de courgettes grillées et tomates cerise	8 \$
<input type="checkbox"/>	Asperges grillées sauce citronnée et œuf poché	9 \$
<input type="checkbox"/>	Rouleau de printemps au bœuf mariné sauce asiatique épicée	10 \$
<input type="checkbox"/>	Ravioli asiatique au poulet servi dans un bouillon parfumé	11 \$
<input type="checkbox"/>	Tartare de saumon du chef	12 \$
<input type="checkbox"/>	Tataki de thon sauce crémeuse au sésame avec avocat et concombre	12 \$

TROU NORMAND

NON-ALCOOLISÉ		ALCOOLISÉ	
<input type="checkbox"/>	Granité aux pommes 1,50 \$	<input type="checkbox"/>	Granité aux pommes et Calvados 2 \$
<input type="checkbox"/>	Granité à la lime et menthe 1,50 \$	<input type="checkbox"/>	Granité à la lime et menthe et Téquila 2 \$
<input type="checkbox"/>	Sorbet aux framboises 1,50 \$	<input type="checkbox"/>	Sorbet aux framboises et Vodka 2 \$
<input type="checkbox"/>	Sorbet ananas et coriandre 1,50 \$	<input type="checkbox"/>	Sorbet ananas et coriandre et Rhum 2 \$

PLATS PRINCIPAUX (maximum de 3 choix)

<input type="checkbox"/>	Poisson blanc avec salsa de légumes croquants	19 \$
<input type="checkbox"/>	Saumon rôti sauce au beurre blanc	22 \$
<input type="checkbox"/>	Sucré/salé de poitrine de poulet grillé à l'érable	19 \$
<input type="checkbox"/>	Poitrine de poulet grillée au proscuitto et parmesan	20 \$
<input type="checkbox"/>	Côtelette de porc sauce au miel	21 \$
<input type="checkbox"/>	Jarret d'agneau à la grecque	21 \$
<input type="checkbox"/>	Poitrine de canard sauce aux framboises	24 \$
<input type="checkbox"/>	Médailon de bœuf sauce porto	24 \$
<input type="checkbox"/>	Filet mignon de bœuf, jus corsé au thym	31 \$

ACCOMPAGNEMENTS

- Assortiments de légumes de saison : ET
- ÉTÉ : courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise
- HIVER : carottes, betteraves jaunes et panais rôtis
- Pomme de terre OU riz (1 choix) :
- Écrasé de pomme de terre
- Gratin dauphinois maison
- Pommes de terre grelots aux herbes
- Riz Pilaf

DESSERTS

<input type="checkbox"/>	Verrine de fruits frais à la menthe et son biscuit	6 \$
<input type="checkbox"/>	Crème brûlée à la vanille parfumée au rhum épicé	8 \$
<input type="checkbox"/>	Tartelette au citron avec meringue	8 \$
<input type="checkbox"/>	Tartelette au chocolat et fruits des champs	8 \$
<input type="checkbox"/>	Moelleux de chocolat noir et cœur fondant au caramel	8 \$

MINIMUM DE 20 PERSONNES

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 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 \$