



Best
Western
PLUS

Hôtel
ALBERT

2018-2019

BUFFET CÉLÉBRATION

Inclus: Pain ciabatta et beurre, café et thé

ENTRÉES

- SOUPES** servies à la table (1 choix)
- Potage butternut et garniture patate douce croustillante
- Bouillon asiatique et dumpling
- Chaudrée de maïs et bacon
- Potage de petits pois verts
- 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
- Salade asiatique de vermicelles de riz et spirale de carotte, zucchini, échalottes, menthe, coriandre et sauce wafu.
- Salade mexicaine, maïs, poivron et haricots grillés sur lit de romaine, vinaigrette à l'avocat. Décoré de chip de tortilla.

PLATS PRINCIPAUX (2 ou 3 choix)

- Poitrine de poulet grillé parmigiana
- Poitrine de poulet marinade sucré-piquante à l'asiatique
- Poitrine de poulet sauce champignon et bacon
- Rôti de bœuf découpé sur place, sauce au vin rouge
- Bœuf braisé à la façon osso bucco
- Fesse de cochon façon méchoui découpée sur place
- Assortiment de saucisses grillées de la Maison des viandes
- Saumon grillé sauce crémeuse aux herbes et tomates séchées
- Lasagne végétarienne aux légumes grillés
- Chili végétarien

ACCOMPAGNEMENTS

- Assortiments de légumes de saison : ET
- ÉTÉ : courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise
- HIVER : carottes, choux de Bruxelles, choux fleur et oignons rôtis
- Pomme de terre ou riz (1 choix) :
- Pomme de terre pillée crémeuse
- Gratin dauphinois maison
- Pommes de terre grelots aux herbes
- Riz au jasmin

DESSERTS DU CHEF

- Salade de fruits maison toujours incluse
- Bouchées sucrées (2 choix) :
- Mini tartes au sucre à la crème
- Mini tartes au nutella
- Mini tartes au citron
- Mini gâteau au fromage et caramel salé
- Macaron au caramel
- Brownies
- Croustade aux pommes

MINIMUM DE 20 PERSONNES

SUR PLACE : 2 choix : 28 \$; 3 choix : 30 \$

EN LIVRAISON : 2 choix : 32 \$; 3 choix : 34 \$

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

- Potage de petits pois verts
- Chaudrée de maïs et bacon
- Salade de tomates cerise, bocconcini, pousses de roquette, vinaigrette balsamique et basilic
- Salade mexicaine, maïs, poivron et haricots grillés sur lit de romaine, vinaigrette à l'avocat. Décoré de chip de tortilla.

HIVER

- Potage butternut et champignons sautés
- Bouillon asiatique et dumpling
- César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croutons maison
- Salade asiatique de vermicelles de riz et spirale de carotte, zucchini, échalottes, menthe, coriandre et sauce wafu.

PLATS PRINCIPAUX (1 ou 2 choix)

ÉTÉ

- Tortillas au porc et légumes
- Poulet BBQ
- Assortiment de bouchées de pizzas
- Penne primavera

HIVER

- Bœuf braisé
- Poulet chasseur
- Assortiment de bouchées de pizzas
- Lasagne végétarienne

ACCOMPAGNEMENTS

ÉTÉ

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

HIVER

- Assortiments de légumes : carottes, choux de Bruxelles, choux fleur et oignons rôtis
- Écrasé de pomme de terre

DESSERTS DU CHEF

- Salade de fruits maison
- Assortiment de bouchées sucrées

MINIMUM DE 10 PERSONNES

- SUR PLACE 1 choix : 19 \$
- EN LIVRAISON 1 choix : 22 \$
- SUR PLACE 2 choix : 22 \$
- EN LIVRAISON 2 choix : 25 \$

BUFFET ALBERT

SALADES (1 choix)

- César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croustons maison
- Salade verte et légumes croquants, vinaigrette acidulé aux herbes
- Salade de légumes grillés et épinard, vinaigrette balsamique

SALADE DE POMMES DE TERRE GRILLÉES, VINAIGRETTE MOUTARDE ET ÉCHALOTTE

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 Poulet 122 (sauce tomate, poulet mariné, bacon, épinards et mandarine)
- Pizza Méditerranéo (pesto de tomates séchées, tomates fraîches, oignons rouges marinés, olives Kalamata, feta et mozzarella)
- Pizza Mamamia (olives noires, ail, oignons, pesto de tomates séchées, champignons, mozzarella et parmesan)
- Pizza carbonara (sauce crème, bacon, parmesan, mozzarella, œuf dur, persil frais)

CRUDITÉS ET HUMMUS

PLATEAU DE SANDWICH VARIÉS

PLATEAU DE DESSERTS

AUTRES SERVICES

Petite soupe ou potage : 3,00 \$ par personne

Fromage cheddar doux : 3,00 \$

Café : 1,50 \$

Breuvages : 2,75 \$

19.50 \$ par personne

MENU À PARTAGER

1ÈRE ENTRÉE:

Velouté chou-fleur et poireaux garniture de poireaux frits

2ÈME ENTRÉE:

Ravioli maison poulet ricotta et épinards

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 : chou de Bruxelles, chou-fleur et oignons rôtis

Pommes de terre grelots aux herbes

Pains ciabatta et beurre

CHOIX DE DESSERTS

- Verrine de fruits frais à la menthe et son biscuit
- Crème brûlée à la vanille parfumée au rhum épicé
- Tartelette au chocolat et fruits des champs
- Moelleux de chocolat noir et cœur fondant au caramel

MINIMUM DE 20 PERSONNES

SUR PLACE : 32 \$ par personne

EN LIVRAISON : 34 \$ par personne

TABLE D'HÔTE

Inclus: Pain ciabatta et beurre, café et thé

ENTRÉES

- | | |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Potage butternut et garniture patate douce croustillante | 4 \$ |
| <input type="checkbox"/> Potage de petits pois verts garniture crème sure aux fines herbes | 4 \$ |
| <input type="checkbox"/> Salade croquante de courgettes grillées, tomates cerise, bocconcini, basilic | 8 \$ |
| <input type="checkbox"/> Salade d'asperges et œufs pochés, vinaigrette aux truffes | 10 \$ |
| <input type="checkbox"/> Assiette de prosciutto et melon en ruban sur lit de roquette et vinaigrette réduction balsamique | 10 \$ |
| <input type="checkbox"/> Ravioli asiatique au poulet servi dans un bouillon parfumé | 11 \$ |
| <input type="checkbox"/> Tartare aux deux saumons du chef et croutons | 13 \$ |

TROU NORMAND

- | NON-ALCOOLISÉ | | ALCOOLISÉ | |
|--|---------|---|------|
| <input type="checkbox"/> Granité à la lime et menthe | 1,50 \$ | <input type="checkbox"/> Granité aux pommes et Calvados | 2 \$ |

PLATS PRINCIPAUX (maximum de 2 choix)

- | | |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Tataki thon façon méditerranéen | 26 \$ |
| <input type="checkbox"/> Pavé de saumon rôti sauce au beurre blanc citronné | 24 \$ |
| <input type="checkbox"/> Poitrine de poulet à la bière sauce Piri-Piri | 21 \$ |
| <input type="checkbox"/> Poitrine de poulet grillée enroulé de prosciutto sauce aux poivrons grillés | 22 \$ |
| <input type="checkbox"/> Côtelette de porc grillées sauce moutarde et miel | 22 \$ |
| <input type="checkbox"/> Cuisse de canard confit et son jus | 25 \$ |
| <input type="checkbox"/> Tartare de bœuf classique (câpres, cornichons, échalotes, mayo piquante, parmesan) | 24 \$ |
| <input type="checkbox"/> Médaillon de bœuf sauce porto | 24 \$ |
| <input type="checkbox"/> Filet mignon de bœuf et crevettes grillées d'Argentine | 33 \$ |

ACCOMPAGNEMENTS

- | | | |
|---|----|---|
| • Assortiments de légumes de saison : | ET | • Pomme de terre OU riz (1 choix) : |
| <input type="checkbox"/> ÉTÉ : courgettes, fenouil, poivrons et tomates cerise | | <input type="checkbox"/> Écrasé de pomme de terre |
| <input type="checkbox"/> HIVER : carottes, choux de Bruxelles, choux fleur et oignons rôtis | | <input type="checkbox"/> Gratin dauphinois maison |
| | | <input type="checkbox"/> Pommes de terre grelots aux herbes |
| | | <input type="checkbox"/> Riz au jasmin |

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 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

- Terrine de viandes sauvages** servies sur crouton avec gelée de porto 2,50\$
- Mini burger de porc effiloché**, fromage oka, laitue et oignons confits 2,75 \$
- Ravioli au poulet sauté** aux épinards et champignons noirs aux saveurs d'Asie 2,75 \$
- Brochette de prosciutto** au fromage frais et basilic 2,50\$
- Won ton frit de canard**, sauce aux figues et légumes croquants 2,50\$
- Brochette de burger**, salade, tomate, bacon, fromage et sauce BBQ 2,75 \$
- Mini calzones** de saucisses italiennes 2,50\$
- Mini pita à l'agneau** et sauce tzatziki 2,50\$

POISSONS ET CRUSTACÉS

- Cuillère de tartare aux deux saumons** 2,50 \$
- Beignet de crabe** et mayo épicée 3,00\$
- Bun vapeur aux crevettes**, légumes marinés et sauce hoisin 3,00\$
- Ceviche de morue à la péruvienne** 2,50\$
- Roulade au saumon fumé**, câpres, oignons marinés et fromage à la crème 2,50 \$

VÉGÉTARIENS

- Mini bouchée aux oignons confits et olives Kalamata** 1,50 \$
- Brochette de tomate cerise** à la mozzarella au pesto 2,00 \$
- Beignet de mozzarella** et roquette, sauce tomate 2,00 \$
- Palmier à l'italienne** 1,50\$
- Crostini de brie**, pommes et miel 2,00\$
- Quésadillas mexicain** avec haricots noirs, avocats, légumes et fromage 2,00\$
- Mini mac and cheese** aux trois fromages (seulement sur place) 2,50\$
- Rouleaux impériaux** 2,75 \$

PLATEAUX GOURMET

Plateau de charcuteries : Prosciutto, calabrese, salami, croûtons
5,00 \$ par personne

Plateau d'antipasti : Olives Kalamata, champignons marinés, cornichons, feuille de vigne, tomates
4,00 \$ par personne

Plateau de fromages : Brie, cheddar, Oka, raisins frais, craquelins et fruits secs
5,00 \$ par personne

PLATEAUX SIMPLES POUR 10 PERSONNES

Plateau de crudités et trempette 30 \$

Plateau de crudités, hummus et pita 32\$

Assiette de charcuteries : calabrese, prosciutto, salami de Genèse 40 \$

Assiette de cheddar doux, raisins et craquelins 35 \$

Plateau de fromages : Brie, cheddar, Oka, raisins frais, craquelins et fruits secs 40\$

Assiette de prosciutto et melon 30 \$

Assiette de saumon fumé, croutons et fromage à la crème 45\$

Salade César classique avec vinaigrette maison, bacon, parmesan et croûtons 20 \$

Plateau de sandwichs variés 35 \$
(20 morceaux)

Pizzas

30 morceaux, 2 choix par plateau : 35 \$

Garnie : pepperoni, mozzarella, champignons et poivrons

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

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

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

Bacon : bacon, mozzarella, champignons et oignons

Plateau de desserts (20 morceaux) 24 \$

Plateau de fruits frais 30 \$