

A still life composition featuring several apricots in various stages of ripeness (yellow, orange, and red) and some cut open to show the pits. A branch with large green leaves and a cluster of small white flowers rests on a wooden cutting board in the lower right corner.

- Menu -

BEST WESTERN PLUS HÔTEL ALBERT

819 762-3545, poste 3 - vente@bestwesternalbert.com

84, avenue principale, Rouyn-Noranda

hotelalbert.ca

- 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 - 37 \$

PROSCIUTTO ET MELON - 42 \$

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

CRUDITÉS, TREMPETTE - 33 \$

SANDWICHES VARIÉS - 20 morceaux - 37 \$

PIZZAS - 30 morceaux, 2 choix par plateau - 37 \$

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

Salades **CÉSAR CLASSIQUE** avec vinaigrette maison, vrai bacon, parmesan et croûtons - 33 \$
LÉGUMES GRILLÉS ET ÉPINARDS, vinaigrette balsamique - 34\$

Sucrés

DESSERTS VARIÉS - 26 morceaux - 28 \$

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

BISCUITS ET VIENNOISERIES - 20 morceaux - 26 \$

Croissants, chocolatines, biscuits au chocolat

GATEAUX VARIÉS - 20 morceaux - 30 \$

FRUITS FRAIS - 32 \$

- Boissons chaudes et froides -

SILEX DE CAFÉ (12 tasses) : 19.50 \$

THÉS ET TISANES : 2 \$ l'unité

JUS EN BOUTEILLE : 3 \$

BOISSONS GAZEUSES ET EAU MINÉRALE : 3 \$

- Bouchées -

Quantité minimum pour chaque bouchée : 12



VIANDES

- Boulette de bœuf à l'italienne et parmesan - 3,25 \$
- Mini burger de porc effiloché, fromage oka, laitue, oignons marinés - 3,25 \$
- Brochette de prosciutto au bocconcini, melon et basilic - 3 \$
- Mini brochette de saucisses grillées et légumes - 2,75 \$
- Tartare de bœuf classique - 3,75 \$
- Verrine de tzatziki et mini-kebab d'agneau - 3 \$
- Brochette de poulet satay - 3 \$



POISSONS ET CRUSTACÉS

- Cuillère de tartare aux deux saumons - 2,75 \$
- Beignet de crabe et mayo épicée - 3,25 \$
- Bun vapeur avec crevette tempura, légumes marinés, sauce hoisin - 4 \$
- Blini au saumon fumé, mousse au fromage à la crème - 3 \$
- 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 - 2,75 \$
- Focaccia aux légumes marinés et sa verrine de trempette fromage et épinards - 2,75 \$
- Crostini de brie, pommes, amandes et miel - 2,50 \$
- Mini Mac and cheese aux trois fromages (seulement sur place) - 2,75 \$

- Midi Express -



ENTRÉES - 1 CHOIX _____

Potage carotte et gingembre, garnie de wontons frits

Crème de tomate et basilic

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

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

PLATS PRINCIPAUX - 1 À 2 CHOIX _____

Poitrine de poulet à la sauce champignons et bacon

Involtini de bœuf

Saumon grillé, sauce crémeuse aux herbes et tomates séchées

Fettucini Alfredo avec brocoli et champignons sauté au vin blanc

Assortiment de saucisses grillées

ACCOMPAGNEMENTS _____

Assortiments de légumes de saison

Et un choix : Pommes de terre grelots aux herbes ou Couscous aux tomates séchées

DESSERTS _____

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

INCLUS _____

Café et thé

MINIMUM DE 10 PERSONNES – PRIX PAR PERSONNE
1 choix : 22 \$; 2 choix : 24 \$

Best Western Plus Hôtel Albert

- Buffet Albert -

SALADES - 1 CHOIX

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

PLATEAU DE SANDWICHES

PLATEAU DE DESSERTS

CAFÉ OU THÉ

AUTRES SERVICES

PRIX PAR PERSONNE

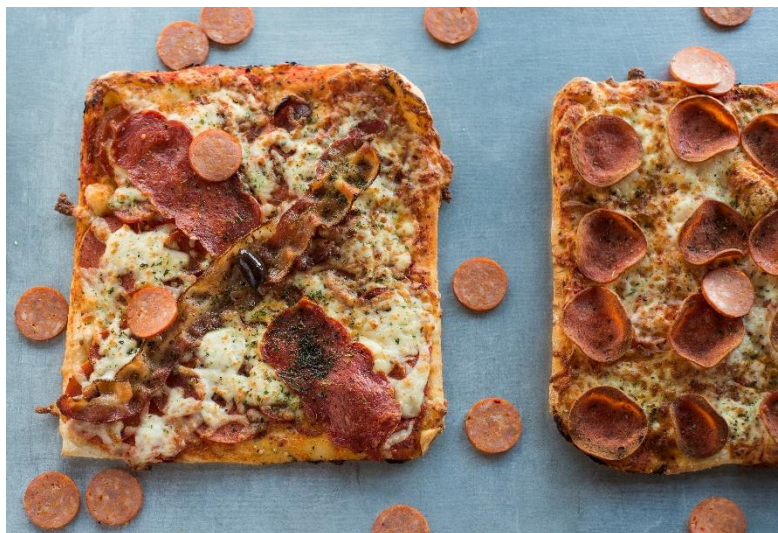
Petite soupe ou potage : 3 \$

Fromage cheddar doux : 3 \$

Breuages : 2,75 \$

PRIX PAR PERSONNE - 22 \$

Minimum de 10 personnes



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 avec laitue

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

Salade d'haricots verts, huile de truffes, amandes grillées et copeaux de parmesan sur laitue



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

Fetticini Alfredo avec brocolis et champignons sauté au vin blanc

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

PERSONNE

MINIMUM DE 20 PERSONNES – PRIX PAR

2 choix : 30 \$; 3 choix : 34 \$

Best Western Plus Hôtel Albert

- Bar à pâtes -

PÂTES

Penne et Fettucini

Option de pâtes sans gluten sur demande

GARNITURES

VIANDES ET FRUITS DE MER

Poulet

Bacon

Saucisses

LÉGUMES GRILLÉS

Oignons

Poivron rouge

Champignons

Brocolis

SAUCES FAITES MAISON

À la crème

Marinara

GARNITURES

Parmesan

Pesto de basilic

Huile piquante fait maison

EXTRA FRUITS DE MER : 3,50 \$

Compris

DANS LE BUFFET

Salade César

Pain à l'ail

Desserts

Café

PRIX PAR PERSONNE – 23 \$

Minimum de 10 personnes



- 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

Poivrons et oignons sautés
Laitue romaine
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 - 23 \$

Minimum de 15 personnes



- 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

Compris

DANS LE BUFFET

Potage de tomate et basilic
Focaccia au parmesan
Café

PRIX PAR PERSONNE - 21 \$

Minimum de 10 personnes



DESSERT - Trempette au chocolat et fruits frais

- 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

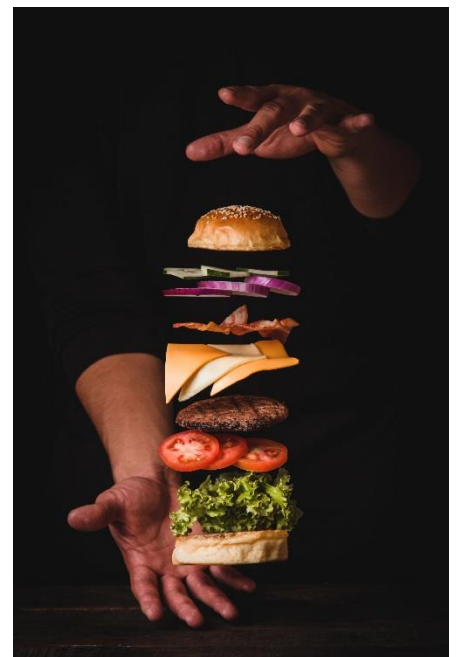
Compris

DANS LE BUFFET

Salade césar
Limonade

PRIX PAR PERSONNE – 23 \$

Minimum de 15 personnes



- Boîte à lunch -

Compris

Salade au choix
Dessert du jour
Fromage cheddar
1 fruit frais



POULET BLT

Sandwich sur pain gourmet brioché, poulet grillé, bacon, fromage cheddar, laitue, tomate, laitue romaine, mayonnaise épicée - 19,50

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 - 19,50

CHARCUTIÈRE

Sandwich sur pain gourmet brioché, salami, pepperoni, prosciutto, fromage suisse, cornichons, laitue romaine, mayonnaise épicée, moutarde - 19,50

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 - 19

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)

Minimum 3 boîtes par sorte

Best Western Plus Hôtel Albert

- Déjeuners -

ASSIETTE CLASSIQUE

Omelette champignon cheddar jambon

Galette de pommes de terre

Salade de fruits frais

Rôties

Minimum 10 pers. - 16 \$

ASSIETTE DE GAUFRE

Gaufre aux petits fruits avec coulis de chocolat

Verrine yogourt et granola

Minimum 10 pers. - 16 \$

BUFFET BRUNCH

Œufs brouillés

Bacon

Fèves au lard

Pain aux bananes

Salade de fruits frais

Minimum de 15 pers. - 20 \$

Saucisses

Galette de pommes de terre

Cheddar doux

Rôties

BUFFET CONTINENTAL

Œufs durs

Yogourt aux fruits

Salade de fruits frais

Minimum de 10 pers. - 16 \$

Viennoiseries

Pain aux bananes

Cheddar doux et raisins frais

Compris

CAFÉ
JUS D'ORANGE



PRIX PAR PERSONNE

Sur place seulement