

HÔTEL ALBERT

PAR G5

Goûters et hors d'œuvre

Menu rassemblement / Pour 10 personnes / 26 \$ par personne

Pizzas - 2 choix : Toscane / La bacon / Pep fromage / 4 fromages

Salades - 1 choix

César maison

Pasta aux légumes grillés

Salade verte avec légumes croquants et vinaigrette aux herbes

Méditerranéenne avec concombres, tomates, olives Kalamata, feta

Hors d'œuvre - 2 bouchées / personne – 2 choix

Pic de prosciutto, bocconcini et pesto vert

Arancini : croquette de riz croustillant, fromage sur coulis de tomate

Saumon fumé sur concombre, fromage crème, herbes et quinoa frit

Mini sandwich œuf, avocat et pousse de roquette

Brochette de charcuteries et cornichon français

Desserts - Assortiment de bouchées variées (2/pers)

Plateaux pour bonifier le repas / pour 10 personnes

Crudités : Variété de légumes, duo de trempettes herbes et harissa / 65

Saumon fumé, croutons et garnitures / 95

Pizza Poulet Thaï et Pizza Mozzarella, bacon et tomate cerise : 30 morceaux / 60

Charcuteries : prosciutto et salami, craquelins, pain et cornichons / 100

Penne Gigi : prosciutto, champignons, oignons et sauce rosé / 90

Penne Primavera : légumes grillés, sauce crème et pesto / 90

Plateaux sandwich wrap : 30 morceaux / 90

César : poulet, laitue, câpres frites, mozzarella, vinaigrette césar maison

Italien : Charcuteries, sauce Dijon, épinard, cheddar

De la mer : saumon fumé, fromage à la crème, oignons marinés, roquette

Plateaux sucrés : 30 morceaux / 90

10 macarons / 10 biscuits / 10 cakes sucrés

Information : ventes@hotelalbert.ca / 819 762-0725 #3
hotelalbert.ca / devillehotelier.com

Version 08-2025

Prix assujettis à changement