

A decorative background featuring various spices and herbs. At the top, there are green basil leaves, brown star anise, and cinnamon sticks. On the left side, there is a pile of dark peppercorns and a small bowl of orange powder. At the bottom left, there are more green herbs and a piece of onion.

DEVILLE

PAR G5

HÔTEL ALBERT

PAR G5

Goûters et hors d'œuvre

Menu rassemblement / Pour 10 personnes / 23 \$ 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

Œuf mimosa, tuile de parmesan et pousse de roquette

Brochette de charcuteries et cornichon français

Desserts - 2 bouchées / personne – 2 choix :

Macaron / mini-Beignet / Biscuit

Plateaux / pour 10 personnes / prix par personne

Crudités : Variété de légumes, duo de trempettes herbes et harissa / 60

Œuf mimosa, tuile de parmesan, roquette & œuf mimosa, bacon et échalotes / 65

Saumon fumé, croutons et garnitures / 95

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

Charcuteries : terrine, prosciutto et salami, craquelins, pain et cornichons / 95

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 mini-beignets / 10 biscuits

À la carte / Minimum 20 personnes / prix par personne

Entrée (2 choix par événement)

- Soupe à l'oignon, croûton fromage gratiné / 6 ❖
- Potage de courge et carotte avec chip de betteraves / 6 ❖◆
- Salade césar, bacon, parmesan et croûtons / 8
- Salade verte, légumes croquants et herbes / 7 ❖◆
- Assiette de saumon fumé, croûtons et garnitures / 11
- Assiette de charcuteries (coppa, salami, prosciutto) et accompagnements / 13
- Tomate & bocconcini avec réduction balsamique et roquette / 10 ❖◆
- Gnocchi façon "Mac and cheese" / 10 ❖

Plats principaux (2 choix par événement)

- Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne et oignons frits, pommes de terre grelots aux herbes, brochette de légumes grillés / 27
- Bœuf grillé, réduction vin rouge et poivre, purée de pommes de terre et beurre de ciboulette, brochette de légumes grillés / 32
- Poulet grillé au romarin, ail confit et citron, pommes de terre grelots aux herbes, brochette de légumes grillés / 26
- Tofu parmigiana et pesto vert, gnocchis pomodoro, brochette de légumes grillés (possibilité végétarienne) / 24 ❖
- Tataki de thon sauce lait coco et curry, riz basmati, edamame et sésame, brochette de légumes grillés / 32
- Saumon laqué sauce teriyaki, riz basmati, edamame et sésame, brochette de légumes grillés / 28
- Penne sauce rosé, poulet, oignons et champignons sautés, parmesan / 25
- Penne Primavera, sauce crème et pesto, poivrons, brocolis, courgettes et oignons sautés / 24 ❖

Desserts (2 choix par événement)

- Gâteau fromage et mangue / 8
- Mi-cuit au chocolat / 8
- Macarons (3) / 8
- Crème brûlée / 7 ◆
- Assiette de fruits et chocolat noir / 6 ◆

Menu enfant / 15 - 10 ans et moins

- Petite salade césar / Penne rosée et poulet ou petite pizza pepperoni fromage
- Biscuit au chocolat

Sans gluten ◆
Végétarien ❖

Pour commander : vente@hotelalbert.ca / 819 762-3545 / hotelalbert.ca

Prix assujettis à changement