

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

MENUS TABLE D'HOTE (2019-2020)

1er service

Crème de poireaux, de brocoli ou de légumes	
Soupe aux légumes	
Potage aux pommes et oignon à l'érable	
Potage crécy à l'effluve d'agrume et gingembre	
Soupe à l'oignon et crouton fromagé	4.00\$
Potage de saison (Dubarry, Florentine, betterave)	1.50\$
Duo de potage en accolade	1.50\$
Antipasto à l'italienne	1.50\$
Tomate et bocconcini	1.00\$
Cocktail de crevettes nordiques	2.00\$
Prosciutto et melon	2.00\$
Cocktail de crevettes géantes	4.00\$

2e service

Salade panachée	
Salade du chef	
Salade du Grand César avec copeaux de parmesan et tranche de bacon	
Salade exotique aux agrumes et fraise, vinaigrette à l'orange	1.50\$
Salade d'endive et mesclun médaillon de chèvre chaud au porto et framboise	2.50\$
Filo de canard à l'orange sur nid de bébé épinard, vinaigrette aux agrumes	2.50\$
Cannelloni à la viande au gratin de parmesan	2.00\$
Ravioli géant aux crevettes du bas du fleuve aux deux sauces (1 gros ravioli farci de Matane, coulis de tomate, bisque de homard)	4.00\$
Duo de tortellini et cannelloni	3.00\$
Gravlax de saumon (nature ou fumé) au doux parfum d'érable (câpre frit, émulsion à l'érable, oignon à la française, etc...),	3.50\$
Assiette dégustation d'antipasto du terroir (Terrine, fromage, chutney, effiloché, arancini, condiment, crevette, etc...)	3.50\$
Grille cheese de cochonnet effiloché et cheddar fort, compote de poire et oignon acidulé à l'érable	3.50\$
Tatin de boudin noir aux pommes et sucre du pays	3.50\$

Service complémentaire

Granité citron et basilic	3.00\$
Granité au vin du Beaujolais	3.50\$
Granité melon cantaloup et baies roses	3.00\$

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

3^e service

Suprême de poulet	29.00\$
Saumon de l'atlantique poêlé, beurre blanc à l'oseille	31.50\$
Suprême de poulet en robe de filo, sauce vin blanc et champignons	30.00\$
Roti de bœuf au jus	29.00\$
Mignon de porc du Québec rôti à la dijonnaise	29.00\$
Carré de cochonnet soufflé de risotto au romano et compoté de tomate au piment d'Espelette	35.00\$
Côte de bœuf en croute d'épice de Montréal pomme mousseline Et jardinière de saison	38.00\$
Côte de veau grillée, sauce au vin blanc et pleurotes	38.00\$
Médailon de filet mignon grillé (6oz) et gnocchi a la forestière	41.00\$
Confit d'échalote et sauce au poivre	
Osso buco de cochonnet du Québec à la bière noire et au bacon (servi avec purée de panais et choux de Bruxelles grillé)	29.00\$
Joue de bœuf braisé au gruë de cacao servi sur courge doux beurre et salade de pois mangetout et poivron doux	29.00\$
Pavé de saumon au beurre d'agrumes sur riz jasmin et julienne de légumes racine aux herbes	31.00\$
Tournedos de volaille de grain sauce BBQ; pomme paille et jardinière de légumes	31.00\$
L'Assiette gourmande de la Cabane à Sucre Bouvrette (Tourtière, ragout de boulettes, dinde au jus, mousseline et jardinière de légumes)	30.00\$

Accompagnements

Légumes :

Légumes du marché	
Légumes grillés	
Flan de carotte	1.00\$
Asperges au beurre	1.00\$
Champignons sautés aux fines herbes	1.00\$

Féculents :

Pomme de terre purée	
Pomme de terre mousseline	
Riz pilaf	
Pomme de terre au four et crème sure	
Pommes de terre toute garnie	1.00\$
Pomme de terre gratin dauphinois	2.00\$
Duo de riz pilaf et sauvage	0.50\$

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

4^e service

Gâteau Alaska servi sur crème anglaise et coulis de fraises

Profiteroles au chocolat

Profiteroles au sucre à la crème

Décadence au chocolat

Gâteau avalanche au chocolat ou à l'érable

Buche de Noel

Crème brûlée au sucre du pays 1.00\$

Trilogie de verrine 3.50\$

(pana cotta à l'érable et petit fruit, extase au chocolat et sucre à la crème à la fleur de sel)

Gâteau mousse à l'érable 1.00\$

*Sur les tarifs du repas : taxes et service en sus.

*Extra de 2.00\$ par personne pour 2 choix de menus pour l'assiette principale
(Plus taxes et service)

*Menu végétarien, végétalien ou sans gluten sur demande

Forfait tout inclus :

**Repas 4 services, cocktail (une demi-heure) et
deux bouteilles de vin par table de 8 personnes**

Tarif : 69.50\$ taxes et service inclus.

Frais divers :

- Location de salle si moins de 75 personnes : **250.00\$** plus taxes
- Si mariage sur le site : **300.00\$** plus taxes pour montage extérieur : chaises blanches pour les invites, chaises blanches en osier pour les mariés, micro sans fil, amplificateur, tapis rouge, table pour le révérend, table pour la signature.
- Accessoires inclus avec la location de la salle pour un mariage : puits d'amour pour les cartes, couteau et spatule pour la coupe du gâteau, serviettes de table en tissus assorties à votre décoration

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

Canapés pendant le cocktail

Les traditionnelles crudités et trempette

Canapés froids :

Tartare de saumon fumé sur pumpernickel
Roulade d'asperges et prosciutto aux copeaux de parmesan
Turban de courgette et bocconcini
Cornet de prosciutto et melon
Profiterole à la mousse de crevettes
Légumes tempura

3 par personne : **4.75\$** p.p. 4 par personne : **5.75\$** p.p. 5 par personne : **6.75\$** p.p.

Canapés chauds :

Mini quiche
Saucisse cocktail et bacon
Brochette de poulet et tzatziki
Mini egg roll
Mini pizza
Crevettes panées
Bâtonnets de fromage
Pomme de terre, sauce maison

3 par personne, **4.75\$** p.p. 4 par personne, **5.75\$** p.p. 5 par personne, **6.75\$** p.p.

Bouchées en verrine

Potage gazpacho, et plusieurs autres

3 par personne, **5.50\$** p.p. 4 par personne, **6.50\$** p.p. 5 par personne, **7.00\$** p.p.

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

Menu pré établi

Menu 1 : Buffet chaud et froid

Entrée :

Potage crésy

Bar à salade :

Crudités et trempette

Bruschetta

Salade César

Salade thaïlandaise

Fromage cheddar

Mini-pizza

Salade de chou

Condiments

Plats chauds :

Suprême de volaille, sauce vin blanc et champignons

Rôti de bœuf au jus, sauce au poivre

Pennine sauce rosée

Accompagnements :

Pomme de terre

Jardinière de Légumes

Dessert :

Gâteau avalanche à l'érable **ou** au chocolat avec coulis et crème anglaise

Thé – Café

Repas buffet : **40.50\$** par adulte (taxes et service inclus)

20.00\$ par enfant de 10 ans et moins (taxes et service inclus)

**Extra de 3.00\$ par personne pour le changement de dessert.*

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

Menu 2 : Brunch

Jus d'orange, jus de pomme, lait, café et thé

Rôties, muffins, chocolatines, croissants

Confiture /beurre

Œufs brouillés

Patates sautées

Bacon

Pain doré et crêpes (crème anglaise et sirop d'érable)

Saucisse à déjeuner

Petites saucisses dans le sirop d'érable

Fèves au lard

Fromage cheddar

Plateau de fruits

Cout : adulte : **18.95\$** et enfant moins de 10 ans : 9.50\$ (taxes et service en sus)

Menu 3 : Buffet froid

Crème de légumes

Crudités et trempette

Bruschetta et condiments

Sandwiches œufs, jambon, poulet (6 pointes par personne)

Salade de pâtes- salade thaïlandaise – salade de choux -salade césar

Œufs farcis - Fromage cheddar et fruits

Gâteau avalanche au chocolat

Thé – café – tisane

Cout par personne : **19.95\$** (taxes et service en sus)

Menu 4 : Menu BBQ

Crudités et trempette

Salade de pâtes

Hot dog toasté

Hamburger

Frites

Accompagnements

Tartes au sucre ou pouding chômeur

Thé-café-eau

Coût par personne : **16.50\$** (taxes et service en sus)

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

CARTE DES VINS

Vin Rouge (taxes incluses)

Brouilly	31.50\$
Vivolo Merlot	27.00\$
Woodbridge	29.00\$
Grand Sud	26.00\$
Hardy's stamp	27,00\$
Beaujolais Village	28.00\$
Yellow Label	30.00\$
Costilla	29.00\$

Vin blanc (taxes incluses)

St-Véran	31.50\$
La Sablette	29.00\$
Chardonnay de Rotchilds	27.00\$
Grand sud Blanc	26.00\$
Vivolo Merlot	27.00\$
Woodbridge pinot Grigio	29.00\$

Verre de vin (bouteille) 8,00\$

Bière 6,00\$ (taxes incluses)

Spiritueux : entre 6.00\$ et 8.00\$