

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

MENUS TABLE D'HOTE (2020-2021)

1er service

Potage crécy à l'effluve d'agrumes et gingembre	inclus
Soupe aux légumes	4.00\$
Potage aux pommes et oignon à l'érable	4.00\$
Soupe à l'oignon et crouton fromagé	5.00\$
Potage de saison (Dubarry, Florentine, betterave)	3.50\$
Antipasto à l'italienne	5.50\$
Tomate et bocconcini au pesto	4.00\$
Salade de crevettes nordiques	4.00\$
Prosciutto et melon	6.00\$
Cocktail de crevettes géantes	7.00\$

2e service

Salade du chef et sa vinaigrette balsamique à l'érable	3.00\$
Salade César avec copeaux de parmesan et tranche de bacon	4.00\$
Salade exotique aux agrumes et fraise, vinaigrette à l'orange	4.50\$
Salade d'endive et mesclun médaillon de chèvre chaud au porto et framboise	5.50\$
Filo de canard à l'orange sur nid de bébé épinard, vinaigrette aux agrumes	6.50\$
Cannelloni à la viande au gratin de parmesan	4.00\$
Ravioli géant aux crevettes du bas du fleuve sauce homardine <i>(1 gros ravioli farci de Matane, coulis de tomate et bisque de homard)</i>	6.00\$
Gravlax de saumon au doux parfum d'érable <i>(câpre frit, émulsion à l'érable, oignon à la française, etc...)</i>	6.50\$
Assiette dégustation d'antipasto du terroir <i>(Terrine, fromage, chutney, effiloché, arancini, condiment, etc...)</i>	6.50\$
Grill cheese à l'effiloché de porcelet, cheddar vieilli, compote de poire et oignon confit à l'érable	5.50\$
Tatin de boudin noir, tombée de pommes et sucre du pays	6.50\$

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

3^e service

Suprême de poulet sauce au champignon	29.00\$
Saumon de l'atlantique poêlé, beurre blanc aux agrumes	36.00\$
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, sauce au vin rouge	39.00\$
Côte de bœuf en croute d'épice de Montréal, sauce à l'échalotte	44.00\$
Côte de veau grillée, sauce au vin blanc et pleurotes	45.00\$
Médailon de filet mignon grillé (6oz) confit d'échalote et sauce au poivre	41.00\$
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 vin rouge, garniture Bourguignonne servi sur purée de courge poivrée	40.00\$
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 :

Jardinière de légumes	(s/f)
Légumes du marché	3.00\$
Légumes grillés	4.50\$
Asperges au beurre	5.00\$
Champignons sautés aux fines herbes	4.00\$

Féculents :

Quartiers de pomme de terre assaisonnés	(s/f)
Pomme de terre purée	(s/f)
Riz pilaf	(s/f)
Pomme de terre au four et crème sure	3.00\$
Pommes de terre toute garnie	5.00\$
Pomme de terre gratin dauphinois	4.00\$

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

4^e service

Profiteroles au chocolat	(s/f)
Profiteroles au sucre à la crème	(s/f)
Décadence au chocolat	(s/f)
Gâteau avalanche à l'érable ou avalanche au chocolat	(s/f)
Buche de Noël	3.00\$
Buchette de Noël de luxe (portion individuelle)	6.00\$
Crème brûlée au sucre du pays	4.00\$
Trilogie de verrine	5.50\$
<i>(pana cotta à l'érable et petit fruit, extase au chocolat et sucre à la crème à la fleur de sel)</i>	
Gâteau mousse à l'érable	3.00\$

*Sur les coûts 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
Coût : 85.00\$ taxes et service inclus.**

Frais divers :

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

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

Canapés pendant le cocktail

Canapés froids :

Cuillère de tartare de saumon

Roulade d'asperges et prosciutto aux copeaux de parmesan

Mini brochette de tomate cerise et bocconcini au pesto

Verrine de feta et melon d'eau

Mousse de foie de volaille au porto sur crouton de baguette

Shooter de crevettes grillées cajun et salsa de mangue

Rouleau de printemps au canard confit et roquette sauce à l'arachide

Canapés chauds :

Mini quiche

Saucisse cocktail et bacon

Mini brochette de poulet et tzatziki

Dumpling frit au porc à l'asiatique

Toast d'escargot et champignons

Crevettes tempura à la noix de coco

Chèvre chaud sur pain d'épice

3 par personne, **6.75\$** p.p.

4 par personne, **8.75\$** p.p.

5 par personne, **10.75\$** p.p.

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

Menu pré établi

Menu 1 : Buffet chaud et froid

Entrée :

Potage Crécy à l'orange et gingembre

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 au 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** avalanche au chocolat avec coulis
et crème anglaise (1 choix)

Thé – Café

Coût : **35.00\$** par adulte (taxes et service en sus)

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

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

Coût : **18.95\$** par adulte (taxes et service en sus)

9.50\$ par enfant de 10 ans et moins (taxes et service en sus)

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

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 à l'érable
Thé – café – tisane

Coût 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
Pouding chômeur
Thé-café-eau

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

Menu 5 : Buffet mexicain

Salade de haricot
Salade de maïs
Quésadillas
Chili
Tacos (2 choix parmi les suivants : au poulet, au bœuf ou au poisson)
Garnitures

Coût par personne : **29.95 \$** (taxes et service en sus)