

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

MENUS TABLE D'HOTE

1er service

Potage crécy à l'effluve d'agrumes et gingembre	inclus
Soupe aux légumes	4.50\$
Potage aux pommes et oignon à l'érable	4.50\$
Soupe à l'oignon et crouton fromagé	5.50\$
Potage de saison (Dubarry, Florentine, betterave)	4.00\$
Antipasto à l'italienne	6.00\$
Tomate et bocconcini au pesto	4.50\$
Salade de crevettes nordiques	4.50\$
Prosciutto et melon	6.50\$

2e service

Salade du chef et sa vinaigrette balsamique à l'érable	3.50\$
Salade César avec copeaux de parmesan et tranche de bacon	4.50\$
Salade exotique aux agrumes et fraise, vinaigrette à l'orange	5.00\$
Salade d'endive et mesclun médaillon de chèvre chaud au porto et framboise	6.00\$
Filo de canard à l'orange sur nid de bébé épinard, vinaigrette aux agrumes	7.00\$
Cannelloni à la viande au gratin de parmesan	4.50\$
Ravioli géant aux crevettes du bas du fleuve sauce homardine (1 gros ravioli farci de Matane, coulis de tomate et bisque de homard)	7.00\$
Gravlax de saumon au doux parfum d'érable (câpre frit, émulsion à l'érable, oignon à la française, etc...)	7.00\$
Assiette dégustation d'antipasto du terroir (Terrine, fromage, chutney, effiloché, arancini, condiment, etc...)	7.00\$
Grill cheese à l'effiloché de porcelet, cheddar vieilli, compote de poire 6.00\$ et oignon confit à l'érable	
Tatin de boudin noir, tombée de pommes et sucre du pays	7.00\$

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

3^e service

Suprême de poulet sauce au champignon	32.00\$
Saumon de l'atlantique poêlé, beurre blanc aux agrumes	40.00\$
Roti de bœuf au jus	32.00\$
Mignon de porc du Québec rôti à la dijonnaise	32.00\$
Carré de cochonnet soufflé de risotto au romano et compoté de 43.00\$ tomate au piment d'Espelette, sauce au vin rouge	
Côte de bœuf en croute d'épice de Montréal, sauce à l'échalotte	48.00\$
Côte de veau grillée, sauce au vin blanc et pleurotes	50.00\$
Médailon de filet mignon grillé (6oz) confit d'échalote et sauce au poivre	45.00\$
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	44.00\$
L'Assiette gourmande de la Cabane à Sucre Bouvrette (Tourtière, ragout de boulettes, dinde au jus, mousseline et jardinière de légumes)	33.00\$

Accompagnements

Légumes :

Jardinière de légumes	(s/f)
Légumes du marché	3.50\$
Légumes grillés	5.00\$
Asperges au beurre	5.50\$
Champignons sautés aux fines herbes	4.50\$

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	3.50\$
Pommes de terre toute garnie	5.50\$
Pomme de terre gratin dauphinois	4.50\$

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	3.50\$
Buchette de Noël de luxe (portion individuelle)	6.50\$
Crème brûlée au sucre du pays	4.50\$
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	3.50\$

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

*Extra de 3.00\$ 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 : **350.00\$** 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.

SALLE DE RÉCEPTION BOUVRETTE

- 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,

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, **7.50\$** p.p.

4 par personne, **9.75\$** p.p.

5 par personne, **11.75\$** 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 :

Choix du chef

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

10.50\$ 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

Dessert

Thé – café – tisane

Coût par personne : **21.95\$** (taxes et service en sus)

Menu 4 : Menu BBQ

Crudités et trempette

Salade de pâtes

Hot dog toasté

Hamburger

Frites

Accompagnements

Dessert

Thé-café-eau

Coût par personne : **18.50\$** (taxes et service en sus)