

# OPTIONS DE REPAS POUR LES GROUPES

*English follows*

Svp choisir une de ces options pour votre groupe.

Les enfants de 12 ans et moins mangent pour 50% du prix indiqué par personne

## IMPORTANT

**Les factures peuvent être payées individuellement par les invités ou par une seule personne. Toutefois, nous vous demandons d'avoir un décompte exact de personnes qui seront présentes pour les buffets. Nous devons facturer les repas des absents à l'organisateur si vous avez plus de 4 personnes de moins que le compte final (qui doit être fourni deux jours avant l'événement) lors du repas.**

<p><b>#1 BUFFET 22\$ PAR PERSONNE, avant taxes et service</b> Choix de 2 plats dans la sélection suivante : Suprême de poulet et sauce forestière / rôti de bœuf AAA avec sauce au poivre / longe de porc avec sauce aux deux moutardes / Filet de saumon avec sauce citron et vin blanc -Accompagnement de légumes poêlés -Choix de purée de pommes de terre à l'ail rôti OU riz au jasmin -Choix de 1 plateau parmi les suivants : œufs farcis à la diable / charcuteries / fromages fins / crevettes cocktail / saumon fumé -Sélection de trois salades parmi les suivantes : salade de pommes de terre, salade de brocoli, salade de carottes et canneberges, salade verte ou salade César -Crudités et trempette -Plateau de fromage doux Assortiment de desserts et fruits frais</p>	<p><b>#2 BUFFET 27\$ PAR PERSONNE, avant taxes et service</b> Choix de 3 plats dans la sélection suivante : boulettes de porcelet et bacon avec sauce à l'érable / suprême de poulet sauce forestière / rôti de bœuf AAA avec sauce au poivre / longe de porc avec sauce aux deux moutardes / Filet de saumon avec sauce citron et vin blanc -Accompagnement de légumes poêlés -Choix de purée de pommes de terre à l'ail rôti OU riz au jasmin -Choix de 2 plateaux parmi les suivants : charcuteries / crevettes cocktail / saumon fumé / Œufs farcis à la diable -Sélection de trois salades parmi les suivantes : salade de pommes de terre, salade de brocoli, salade de carottes et canneberges, salade verte ou salade César -Crudités et trempette -Plateau de fromage fins et doux Assortiment de desserts et fruits frais</p>
--	---

<p><b>#3 BAR À POUTINE 17\$ PAR PERSONNE, avant taxes et service</b> -Frites maison -Fromage en grain -Viandes : poulet, porc effiloché, bacon -Sauce brune -Sélection de deux salades parmi les suivantes : salade de pommes de terre, salade de brocoli, salade de carottes et canneberges, salade verte ou salade César</p>	<p><b>#4 BAR À TACOS 19\$ PAR PERSONNE, avant taxes et service</b> -Tortillas de maïs dur -Garnitures de taco (salsa, guacamole, laitue, crème sure, tomates, etc) -Choix de deux protéines parmi les suivantes : poulet, porc effiloché, bœuf ou tofu -Riz au jasmin ou frites maison -Sélection de deux salades parmi les suivantes : salade de pommes de terre, salade de brocoli, salade de carottes et canneberges, salade verte ou salade César</p>	<p><b>#5 BAR À BURGERS 21\$ PAR PERSONNE, avant taxes et service</b> -Pains burger -Boulettes de bœuf et/ou boulettes végétariennes (svp nous indiquer environ combien d'invités veulent le choix végétarien) -Frites maison -Garnitures de burger (tomates, laitue, oignons, sauce BBQ, mayonnaises maison, fromages, condiments, cornichons) -Sélection d'une salade parmi les suivantes : salade de pommes de terre, salade de brocoli, salade de carottes et canneberges, salade verte ou salade César</p>
--	---	--

# GROUP FOOD OPTIONS

Please choose one of the following options for your group.  
 Kids under 12 years old eat for 50% of the price per person  
 Please inform us of the desired menu at least two weeks prior to your event.

## IMPORTANT

**Bills can be paid by the organiser or individually. However, we require the specific number of people who will be present, otherwise the client will be charged for the no-shows (if there are more than 4 people missing). The final number of people who will be eating must be confirmed two days prior to the event.**

<p><b>#1 BUFFET, \$22 PER PERSON, before taxes and service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Choice of 2 dishes in the following selection : Chicken supreme with forestière sauce / AAA roast beef with pepper sauce / pork loin with mustard sauce / Salmon fillet with lemon and white wine sauce</li> <li>-Pan seared vegetables</li> <li>-Choice of : Garlic mashed potatoes with OR jasmine rice</li> <li>Choice of 1 of the following : deviled eggs / deli meats / fine cheeses / shrimp cocktail / smoked salmon</li> <li>-Selection of 3 salads from the following : potato salad, broccoli salad, carrot and cranberry salad, green salad or Caesar salad</li> <li>-Crudités and dip</li> <li>-Mild cheese platter</li> <li>-Assortment of desserts and fresh fruits</li> </ul>	<p><b>#2 BUFFET, \$27 PER PERSON, before taxes and service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choice of 3 dishes in the following selection : Piglet and bacon meat balls with maple sauce / Supreme chicken with Forestière sauce / AAA roast beef with pepper sauce / Pork loin with mustard sauce / Salmon fillet with lemon and white wine sauce</li> <li>-Pan seared vegetables</li> <li>-Choice of : Garlic mashed potatoes OR jasmine rice</li> <li>-Choice of 2 trays among the following: deli meat / shrimp cocktail / smoked salmon / deviled eggs</li> <li>-Selection of 3 salads from the following: potato salad, broccoli salad, carrot and cranberry salad, green salad or caesar salad</li> <li>-Crudités and dip</li> <li>-Fine and mild cheeses platter</li> <li>-Assortment of desserts and fresh fruits</li> </ul>
--	---

<p><b>#3 POUTINE BAR, \$17 PER PERSON, before taxes and service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Homemade fries</li> <li>-Cheese curds</li> <li>-Meat : chicken, pulled pork, bacon</li> <li>-Gravy</li> <li>-Selection of two salads from the following: potato salad, broccoli salad, carrot and cranberry salad, green salad or caesar salad</li> </ul>	<p><b>#4 TACO BAR, \$19 PER PERSON, before taxes and service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Corn tortillas</li> <li>-Taco toppings (salsa, guacamole, lettuce, sour cream, tomatoes, etc.)</li> <li>-Choice of 2 of the following: chicken, pulled pork, beef or tofu</li> <li>-Jasmine rice or homemade fries</li> <li>-Selection of two salads from the following: potato salad, broccoli salad, carrot and cranberry salad, green salad or Caesar salad</li> </ul>	<p><b>#5 BURGER BAR \$21 PER PERSON, before taxes and service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Burger breads</li> <li>-Beef and/or vegetarian patties (please let us know approx. how many people would like vegetarian patties)</li> <li>-Homemade fries</li> <li>-Burger toppings (tomatoes, lettuce, onions, BBQ sauce, homemade mayonnaise, cheese, condiments, pickles)</li> <li>-Selection of two salads from the following: potato salad, broccoli salad, carrot and cranberry salad, green salad or Caesar salad</li> </ul>
---	--	--

## OPTIONS COCKTAIL

### *Cocktail options menu*

Ces options peuvent être commandées pour vos événements spéciaux au moins une semaine à l'avance. Vous devrez payer la totalité des bouchées que vous aurez commandé le soir même de votre événement. Ces prix ne contiennent pas les taxes ni le service.

*These options can be ordered for your special events at least two weeks in advance.*

*You will have to pay for everything you ordered on the night of your event. Prices does not include taxes and service.*

<p><b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> <i>Cheese platter</i> Assortiment de fromages variés avec craquelins (environ 5 onces de fromage par personne) <i>Assorted cheeses with crackers (approx. 5 oz of cheese per person)</i> 135\$ : 25 personnes 275\$ : 50 personnes</p>	<p><b>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b> <i>Charcuterie platter</i> Capicola, Salami soppressata, Cornichons Gherkins, Salami Genoa, Olives, Salami Casalingo Avec pain, 6 onces par personne <i>Served with bread, 6oz per person</i> 175\$ : 25 personnes 325\$ : 50 personnes</p>
<p><b>PLATEAUX DE FRUITS</b> <i>Fruit platter</i> Raisins rouges, fraises, ananas, melon au miel, cantaloup. 6,5 onces de fruits/personne <i>Red grapes, strawberries, pineapple, melon, cantaloupe.</i> 6.5 oz of fruits per person 75\$ : 25 personnes 150\$ : 50 personnes</p>	<p><b>ASSIETTE DE CRUDITÉS</b> <i>Crudité platter</i> Brocolis, choux-fleurs, celeris et carottes avec trempette de légumes maison <i>Broccoli, Cauliflower, Celery and Carrots with a cucumber and veggy dip</i> 75\$ : 25 personnes 150\$ : 50 personnes</p>
<p><b>BOUCHÉES à la douzaine</b> <i>Hors-d'œuvre by the dozen</i> -Bouchées végétariennes aux légumes du jardin / <i>vegetable bite - garden vegetable</i> -Bouchées végétariennes aux haricots noires / <i>vegetable bite – black bean</i> -Assortiment de mini quiches / <i>assorted mini quiches</i> -Mini rouleaux de printemps et sauce / <i>mini spring roll with sauce</i> -Mini Spanakopita (épinards et fromage feta dans une pâte phyllo/spinach and feta cheese baked in phyllo) -Samoussas : pâte feuilletée farcie de haricots / <i>samosa : baked dish with a savoury filling</i> 15\$ / Douzaine Nous recommandons généralement entre 4 et 5 bouchées par personne \$ 15 / dozen <i>We recommend between 4 and 5 bites per person</i></p>	
<p><b>GÂTEAUX</b> -Gâteau au fromage (chocolat blanc et brownies, yogourt grec et framboise ou carottes et caramel) / <i>Cheesecake (white chocolate and brownies, greek yogourt and raspberry or carot caramel)</i> -Gâteau au chocolat / <i>Chocolate cake</i> -Shortcake aux fraises / <i>Strawberry shortcake</i> 14 morceaux par gâteau 14 pieces per cake 50\$ chacun / each</p>	