

PETIT-DÉJEUNER / BRUNCH BUFFET
(Sous forme de buffet minimum 25 personnes)

Réveil Douceur

Petit bonheur du matin en vérine (fruits frais, gruau, Graham, iögo, muesli)
Plateau de viennoiseries (1 par personne) et rôties
Plateau de fromage cheddar et biscottes
Plateau de fruits frais coupés
Jus assortis, café, thé et infusions

Déjeuner du Golfeur

Œufs brouillés
Saucisses et jambon
Jus assortis, café et infusions
Pomme de terre rissolée
Plateau de fruits frais coupés
Rôties blanches ou blé entier
Jus assortis, café, thé et infusions

Chant du Coq

Plateau de viennoiseries (1 par personne) et rôties
Plateau de fruits frais coupés
Jus fraîchement pressé
Œufs bénédictine (1)
Pomme de terre rissolée
Saucisses de porc
Jus assortis, café, thé et infusions

Composé votre brunch :

Salades composées (2) + **extra**
Plateau charcuteries et terrines + **extra**
Plateau saumon fumé et crevettes + **extra**



**OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN OFFRANT
LE CAFÉ NESPRESSO POUR **extra**
DE PLUS PAR PERSONNE**



LES PAUSES CAFÉ

La pause

Café, thé, infusions, jus

L'après -midi

Café, thé, infusions, eau gazéifiée et boisson gazeuse

La lève-tôt

Café, thé, infusions, jus, muffins (1) ou viennoiserie (1)

La Champlain

Café, thé, infusions, jus, pain aux bananes maison

La conviviale

Café, thé, infusions, eau gazéifiée, boisson gazeuse, pain aux bananes maison ou biscuits (2)

La viennoise

Café, thé, infusions, jus, viennoiseries : chocolatine (1), danoise (1), croissant (1)

La Québécoise

Café, thé, infusions, eau gazéifiée, boisson gazeuse, fromage du Québec et craquelin

La continentale

Café, thé, infusions, jus, croissant (1), muffin (1), panier de fruits frais

La santé

Café, jus, thé, infusions, fruits frais tranché, croissant (1), muffin (1), fromage cheddar, yogourt (portion individuelle)

La fringale

Boisson gazeuse, eau plate, eau pétillante, jus, crudités, fromages traditionnels, nachos & salsa

NESPRESSO

**OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN OFFRANT
LE CAFÉ NESPRESSO POUR extra
DE PLUS PAR PERSONNE**

NESPRESSO

MENU 3 SERVICES

LUNCH

Un choix identique pour l'ensemble du groupe
Valide le midi tous les jours de la semaine

ENTRÉES

- Potage du moment
- Panaché de laitue vinaigrette érable et balsamique
- Salade César réinventée avec chips de pancetta et parmesan + **extra**
- Salade de fenouil braisé aux agrumes et Kalamata + **extra**
- Salade de tomates, mangues et coriandre fraîche + **extra**
- Saumon fumé Maison et ses condiments + **extra**
- Brioche de saumon au beurre blanc + **extra**

PLATS DE RÉSISTANCE

- Émincé de volaille forestière
- Vol aux vents au poulet
- Tortellini au fromage sauce rosée
- Bœuf bourguignon et riz pilaf
- Bœuf aux légumes et riz pilaf
- Lasagne végétarienne
- Tian de légumes grillés
- Cuisse de canard confite du Lac Brome + **extra**
- Filet de truite des Bobines à l'érable + **extra**
- Médallions de filet de porc sauce porto + **extra**

DÉLICE DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET INFUSIONS



OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN OFFRANT
LE CAFÉ NESPRESSO POUR **extra**
DE PLUS PAR PERSONNE



LUNCH

Bistro affaires froid
Bistro affaires chaud

(Sous forme de buffet minimum 20 personnes
ou en plateaux individuels maximum 24 personnes)

D'office :

- Crudités & trempette
- Fromage cheddar et craquelins
- Fruits frais tranchés
- Mignardises sucrées faites maison
- Jus assortis ou café et infusions

1 choix de salade composée OU 1 potage

- Potage du chef aux légumes de saison
- Salade de betteraves, pommes et concombre
- Salade mesclun et vinaigrette maison crémeuse
- Salade mesclun et vinaigrette érable et Balsamique
- Salade de pâtes à l'italienne et tomates séchées
- Salade de taboulé, menthe et raisin
- Salade de pommes de terre de Meaux
- Salade de légumineuses et fèves germées
- Salade d'épinards aux agrumes
- Salade d'orzo aux petits légumes
- Salade de pâtes au beurre d'arachide + **extra**
- Salade de fenouil braisé aux agrumes et Kalamata + **extra**
- Salade de légumes croquants aux fines herbes + **extra**
- Salade de tomates, mangues et coriandre fraîche + **extra**

1 choix de sandwich OU 1 choix de plat principal chaud

Sandwichs :

Choix de pain(1) :

- Baguette moelleuse
- Baguette pain doré croustillant
- Tortilla nature
- Bagel
- Croissant au beurre

Choix de garnitures

- Salade de poulet
- Jambon et fromage suisse
- Légumes grillés à l'italienne
- Tofu mariné poêlé
- Brie et prosciutto
- Blanc de poulet, concombre et guacamole + **extra**
- Saumon fumé, câpres et oignons + **extra**
- Rôti de bœuf, raifort et oignons fumés + **extra**

Choix de plats principaux chauds

*Pain et beurre inclus

- Émincé de volaille forestière
- Tortellini au fromage sauce rosée
- Bœuf bourguignon et riz pilaf
- Bœuf aux légumes et riz pilaf
- Lasagne végétarienne
- Tian de légumes grillés
- Lasagne a la viande
- Cuisse de canard confite du Lac Brome + **extra**

NESPRESSO.

**OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN OFFRANT
LE CAFÉ NESPRESSO POUR extra
DE PLUS PAR PERSONNE**

NESPRESSO.

TABLE D'HÔTE DU SOIR

3 services

Soupe ou salade, 1 plat principal, 2 accompagnements et 1 dessert.....

3 services +

Entrée chaude ou froide, 1 plat principal, 2 accompagnements et 1 dessert.....

4 services

Entrée froide ou chaude, soupe ou salade, 1 plat principal, 2 accompagnements et 1 dessert... ..

4 services +

2 entrées : froides ou chaudes, 1 plat principal, 2 accompagnements et 1 dessert

5 services

Ajouter un granité ou un trou normand.....

6 services

Ajouter un granité ou trou normand et un plateau de fromages du Québec (50gr/pers.).....

Selon le menu désiré, effectuer les choix parmi les plats suivants :

Soupes et salades

- Velouté d'oignon fumé au Brandy de Pomme Michel Jodoin
- Potage cinq courges et pomme Cortland de Dunham
- Crème de champignons sauvages à l'huile de truffe blanche
- Potage du moment et de saison
- Potage Crécy, agrumes et gingembre
- Salade épinards, pommes et raisins avec vinaigrette au miel
- Salade printanière érable et balsamique
- Salade César traditionnelle servi avec bacon et parmesan
- Salade de tomates et bocconcinis et son coulis de Balsamique + **extra**
- Salade de fenouils braisés, câpres et Kalamata + **extra**
- Salade césar GREG, ½ romaine, parmesan, lardons et porc effiloché + **extra**

Entrées froides

- Tartare aux 2 saumons et ses accompagnements
- Duo de chèvre tiède, betteraves, noix/amandes et jeunes pousses
- Bruschetta façon du chef, focaccia, tomates rôties, Shanklish, amandes rôties et réduction de balsamique
- Saumon fumé maison et ses condiments
- Tulipe de cheddar fort et canard fumé maison + **extra**
- Panaché de laitue à l'effiloché de canard confit du Lac Brome + **extra**
- Chèvre fin aux figues mielleuses et vinaigrette à l'orange + **extra**
- Torchon de foie gras et sa fine tarte figue et miel + **extra**

Entrées chaudes

- Feuilleté de champignons sauvages
- Brioche de saumon au beurre blanc
- Tian de légumes à l'Italienne, pesto et ricotta
- Saumon fumé maison sur salade tiède de légumes
- Sauté de crevettes, salsa de mangues + **extra**
- Tombée de St Jacques et sa fondue de poireaux + **extra**

Plats Principaux

- Filet de truite des Bobines à l'érable
- Pavée de saumon en croûte d'épices
- Macreuse de bœuf avec sauce aux poivres
- Osso Bucco de porc sauce tomatée
- ½ poulet de Cornouaille avec sauce aux poivres
- Suprême de volaille d'Ascot Corner au chèvre et tomates séchées
- Cuisse de canard confite du Lac Brome
- Carré de cochonnet grillé sauce vin rouge
- Médallions de filet de porc, chutney aux canneberges et 3 trois fromages québécois
- Jarret d'agneau sauce au vin rouge + **extra**
- Médallions de wapiti de Dunham grillés, sauce aux petits fruits + **extra**
- Cerf rouge de Boileau, moutarde de bleuets et sauce baies de genièvres + **extra**
- Poêlée de noix de St-Jacques parfumée à l'orange + **extra**



Accompagnements (les accompagnements doivent être les mêmes pour tous les invités)

- Pomme de terre Dauphinoise
- Pomme de terre Duchesse
- Pomme de terre en purée, ail confit, roquette
- Pomme de terre Rösti au gras de canard
- Purée de pomme de terre douce à l'érable
- Riz basmati aux légumes frais
- Risotto crème et parmesan
- Gâteau de polenta
- Julienne de légumes du marché
- Medley de légumes de saison
- Asperges fraîches
- Légumes racines braisés

Desserts

- Assiette de petits fours sucrés fait maison (3)
- Tarte fine aux pommes McIntosh et caramel
- Crème brûlée à l'érable
- Crème brûlée à l'orange
- Gâteau chocolat, chocolat, chocolat et chocolat
- Tulipe vanillée au chocolat, basilic et piment d'Espelette
- Croustillant au mascarpone

Pour offrir un choix entre deux plats à vos invités + extra

	OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN OFFRANT LE CAFÉ NESPRESSO POUR extra DE PLUS PAR PERSONNE	
---	--	---

S O U P E R

Buffet de Victuailles

D'office :

- Plateau de crudités et trempette maison ou potage du chef aux légumes de saison
- Plateau de fromage cheddar, biscottes
- Plateau de fruits frais coupés
- Plateau de mignardises sucrées Maison
- Baguettes croustillantes et Beurre
- Café et infusions

2 choix de salade composée

- Salade de betteraves, pommes et concombre
- Salade mesclun et vinaigrette maison crémeuse
- Salade mesclun et vinaigrette érable et Balsamique
- Salade de pâtes à l'italienne et tomates séchées
- Salade de taboulé, menthe et raisin
- Salade de pommes de terre de Meaux
- Salade de légumineuses et fèves germées
- Salade d'épinards aux agrumes
- Salade de pâtes au beurre d'arachide
- Salade d'orzo aux petits légumes
- Salade de fenouil braisé aux agrumes et Kalamata
- Salade de légumes croquants aux fines herbes
- Salade de tomates, mangues et coriandre fraîche

1 choix d'amuse-gueules + extra

- Chips maison et guacamole
- Bruschetta à la tomate et croûtons
- ½ Tarte fine aux tomates et pesto
- Légumes grillées à l'italienne

2 choix de plats principaux

- Timbales de poulet forestier
- Tortellini au fromage, sauce rosée au chèvre
- Pavée de saumon en croûte d'épices
- Filet de saumon en brioche et beurre blanc
- Bœuf Bourguignon
- Bœuf aux légumes
- Lasagne Maison
- Lasagne végétarienne
- Filet de porc au porto
- Suprême de volaille crème et parmesan
- Osso bucco de veau de lait du Québec à la Milanaise + **extra**
- Cuisse de Canard confite du Lac Brome + **extra**

Faire 2 choix d'accompagnements

- Pomme de terre rissolées
- Pomme de terre Duchesse
- Pomme de terre en purée, ail confit, roquette
- Riz Basmati aux légumes frais
- Risotto crème et parmesan
- Julienne de légumes du marché au beurre
- Medley de légumes de saison
- Asperges fraîches
- Légumes racines braisés

NESPRESSO.

**OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN OFFRANT
LE CAFÉ NESPRESSO POUR extra
DE PLUS PAR PERSONNE**

NESPRESSO.

COCKTAIL DÎNATOIRE – CANAPÉS ET VERRINES
25 personnes minimum

Forfait 2 canapés
À ajouter à un repas

Forfait 3 canapés
À ajouter à un repas

Forfait 4 canapés
À ajouter à un repas

Forfait 6 canapés (3 canapés + 3 verrines)
Pour les 5 à 7

Forfait 12 canapés (9 canapés + 3 verrines)
Un souper

Forfait 16 canapés (10 canapés et 6 verrines)
Un souper gastronomique

CANAPÉS

- Endives et sa rilette de saumon fumé à l'érable
- Brochette de pétoncles et crevettes
- Biscotte au canard fumé maison
- Tartine de carpaccio de bœuf
- Tartine de saumon fumé maison
- Brochette calabrese
- Phyllo de chèvre et basilic
- Baluchon ricotta aux épinards
- Dumpling de porc sauce SATAY

CANAPÉS « TENDANCE »

- Cuillère de crème brûlée de foie gras
- Lollipop parmesan et chèvre
- Bloody César crevettes
- Crudités et trempette en shooter
- Arancini champignons sauvages et mayonnaise aux truffes
- Bâtonnet au parmesan et pesto
- Empalé de crevettes tigrées aux 2 sésames
- Cornet de mousse de saumon fumé
- Cuillère de sushi
- Amusette de crevettes et mayo maison
- Manchons de poulet laqués
- Cuillère de tartare de bœuf à l'huile de truffe et parmesan
- Cuillère de risotto et canard confit
- le ****S**** sans fin de volaille Tériyaki
- Cuillère de salade grecque
- Mini burger garni
- Mini club sandwich
- Cuillère de chevice pétoncle et purée de mangue

CANAPÉS SUCRÉS

- Mousseline chocolatée sur sablé
- Tartelette à la crème Anglaise
- Snobinette à la mousse de fruits

VERRINES

- Mousseline de St-Jacques et crevette nordique à l'huile de ciboulette
- Boursin, tomate et tapenade
- Caviar d'aubergines, ricotta et proscuitto
- Roesti, poivrons grillé et canard confit
- À l'italienne, tian de légumes grillés et roquettes
- Gazpacho au piment d'Espelette

- Pétoncle fumé et fenouil braisé
- Foie gras et chutney de betterave
- Salade de fenouils, poulet, câpres et Calamata

VERRINES SUCRÉES

- Mousseline chocolaté
- Short cake aux fraises et crème
- Fondue chocolaté et sa brochette fruitée

M E N U F I N D E S O I R É E

(**Sous forme de buffet minimum 20 personnes)

La poutine**

Avec hot dog + extra

Avec canard + extra

Bar à pizza (1 ½ par pers.)**

Fondue de chocolat et fruits **

*Prévoir la location de la fontaine à 50.00\$ ou plus selon la grosseur

Buffet de fin de soirée traditionnel ** incluant

Sandwichs aux œuf, jambon, poulet (1 par pers.)

Salade de macaroni (100g par pers.)

Croustilles et méli-mélo (50g par pers.)

Table à dessert (3 mignardises par personne)**

Panier de chips ou bretzel

Panier de plantin frits

Panier de popcorn

Panier de peanuts (500g)

Crudité et trempettes (100g par pers.)**

Fromage cheddar servi avec fruits et craquelins**

Fromage fins Québécois servi avec fruits et craquelins**

Plateau de fruits tranchés (100g par pers.) **

Silex de café (10 tasses)



**OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN OFFRANT
LE BAR À CAFÉ NESPRESSO**
POUR extra**



Cocktails

Verre 5oz

Verre de vin maison de notre vignoble
Blanc, Rouge, Rosé

Verre de mousseux (Mousseux Bulle #1)

Cosmopolitan (Vodka, Triple sec, Jus de citron et canneberges rouges)

Lotus (Vodka, soho au litchi, jus de canneberge rouge)

Punch Alcoolisé (Rhum, jus de fruits, fruits frais)

Le Vert pomme
(Liqueur de melon, Vodka, jus de pomme, jus de canneberges blanches)

Sangria Blanche (Jarret Blanc, Triple sec, jus de canneberges blanches, soda)

Mousseux Royale (Bulle #1, Sucre de canne, Cognac, Bitter Angustura)

Kir du Terroir (Vin blanc Jarret, Cassis)

Cocktail Sans alcool

Shirley Temple (sprite et grenadine)

Punch de jus de fruits frais

Virgin Caesar (Clamato, Tabasco, Sauce Worcestershire, lime, céleri)

LES COCOTTES, Blanc, Chardonnay, (0%)

LES COCOTTES, Rouge, Syrah, Merlot (0%)

PIERRE "o" Mousseux, Chardonnay, Muscat (0%) (200 ml)

CARTE DES VINS BANQUETS

VIN BLANC

VERRE (5oz)

BOUTEILLE

Rosé de Maxime, La Cache à Maxime
Jarret blanc, Vignoble de la cache à Maxime
Chenin Blanc, Robertson, Western Cape
Fumé Blanc, Fetzer, Oaks Valley, Californie
Airen, Senor Pancho, Latue, Espagne
Le Rosse, Tommasi, Pinot Grigio, IGT, Italie
La Java Des Grandes Espérances, Touraine
Liano Blanc, Rubicone, IGT, Umberto Cesari

VIN ROUGE

VERRE (5oz)

BOUTEILLE

Route 73, La Cache a Maxime
Robertson, Cabernet Sauvignon, West Cape
Cabernet Sauvignon, Fetzer, Californie
Tempranillo, Senor Pancho, Latue, Espagne
Valpolicella, Tommasi, DOC, Italie
Château Saint-Antoine, Bordeaux Sup, France
Liano, Cabernet Sauvignon, Umberto Cesari

LISTE DES BOISSONS AU BAR

Bière domestique bouteille
Bière importée bouteille
Bière en fût local 10 oz
Bière en fût importée 10 oz
Bière en fût local 20 oz
Bière en fût importée 20 oz

Fort de base (Gin, rhum, Vodka, Jack Daniel's)
Différents Cocktail

Verre de vin au verre blanc ou rouge

Premium fort

Deluxe fort

Liqueur douce, eau gazéifié 330ml, jus, Limonade

Powerade

Eau gazéifié 750ml

Monsters

TAXES INCLUSES POUR LES BOISSONS DU BAR

BAR OUVERT OU À COUPON

OPTION 1 - Formule bar ouvert (tarif par personne)

Bar régulier

Bière Canadienne ou Importée en bouteille ou en fût 10 oz
Verre de vin maison
Bloody Cesar
Alcool de base (Gin, Rhum, Vodka et Jack Daniel's)
Liqueur douce, eau gazéifié 330ml, jus, Limonade

3 heures : \$ heure supplémentaire **extra** \$ par personne

Bar Deluxe

Bière Canadienne ou Importée en bouteille ou en fût 10 oz
Verre de vin maison
Bloody Cesar
Alcool (Gin, Rhum, Vodka, Jack Daniel's, Scotch, Cognac, Grand Marnier et Bailey's)
Liqueur douce, eau gazéifié 330ml, jus, Limonade

3 heures : \$ heure supplémentaire : **extra** \$ par personne

OPTION 2 – À la pièce (tarif par consommation)

Bar régulier

Bière Canadienne ou Importée en bouteille ou en fût 10 oz
Verre de vin maison
Bloody Cesar
Alcool de base (Gin, Rhum, Vodka et Jack Daniel's)
Liqueur douce, eau gazéifié 330ml, jus, Limonade

\$ par consommation