



Banquet

Saison 2010

Directeur de la restauration : Martin Bolduc

Chef : Claude Mondou

Pour la tenue de votre soirée, notre Chef vous propose :

Les Entrées

Étagé d'épaule d'agneau confit, concassé de pomme de terre sauce Romanesco
OU

Baluchon aux pommes de la région caramélisées, au fondant de Saint-Raymond
OU

La terrine de gibier du Maître charcutier et ses accompagnements
OU

*Petites pousses aux fines tranches de canard fumé, pacanes à l'érable, vinaigrette aux
canneberges*
OU

Le croustillant de chèvre et son chutney de tomates aux épices du terroir
OU

*Le mi-cuit de noix de Saint-Jacques, coiffé de crevettes, rémoulade de céleri rave et son
émulsion d'herbes*
(3.00 en sus)

Les soupes

Le velouté de courge musquée et sa crème acidulée à la ciboulette
OU

La crémeuse du potager
OU

L'essence de bœuf aux champignons et porto
OU

La chaudronnée de légumes de Dame Nature
OU

Le potage de Fruits de Mer sous sa croûte lutée
(3.00 en sus)

OU
Minestrone à la façon milanaise

Les plats principaux

La côte de bœuf cuit au four à basse température, jus de cuisson au vin rouge fortifié du Québec

OU

La tourelle d'aiguillettes de dinde aux courgettes grillées au romarin, sauce double crème

OU

Le suprême de poulet de grain bio demi-aïeron, farci de mousse de champignons, sauce à la liqueur de noisette

OU

La déclinaison de Neptune sous sa résille de pâte feuilletée, à l'arôme de Brandy italien (6.00 en sus)

OU

La grillade de pois chiche, sauté de légumes croquants sauce relevée au sésame

OU

Le carré de petit cochon farci aux légumes, jus réduit aux herbes salées du Bas-du-fleuve

OU

Le pavé de saumon grillé, salsa d'avocat, tomate et balsamique

Les desserts

Le gâteau aux épices et lait de poule

OU

La tarte aux poires et chocolat noir

OU

Le cake au sucre à la crème

OU

Le Mokaccino, coulis de framboises

OU

La déclinaison de chocolat d'origine rare

(3.00 en sus)

OU

Le gratin de petits fruits aux arômes de liqueur d'orange

Les stimulants sont accompagnés de petits fours

4 services 45\$

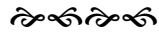
5 services 50\$

Le Club de Rosemère vous propose

*La sélection de hors d'œuvres chauds et froids
De 20\$ a 24\$ la dz.*



*Buffet de fin de soirée
Sandwich, fromages, crudités, mini pâtisseries et café
7.50\$ par pers*



*Table de sucreries
Biscuits, mini pâtisseries et café à 5\$ par pers*



Pour les buffets de Noël un minimum de 100 personnes est requis

Table à salades, condiments etc.

Table chaude avec choix de légume, pâte, viandes

Table à desserts

10 plats chauds 32\$

*14 plats chauds 42\$
(fruits de mer inclus)*

Extra 3\$ pour une pièce de viande coupée en salle

Hors d'œuvres

Les crudités :

<i>Crudités et trempette pour 25 à 40 invités</i>	70\$
<i>Crudités et trempette pour 40 à 60 invités</i>	90\$
<i>Crudités et trempette pour 60 à 100 invités</i>	120\$

Plateaux de crevettes :

<i>Crevettes servies avec sauce cocktail et citron (2 unités par personne)</i>	
<i>25 à 40 invités</i>	120\$
<i>40 à 60 invités</i>	170\$
<i>60 à 100 invités</i>	280\$

Plateaux de fromages canadiens et continentaux :

<i>Gamme de fromages fins accompagnés de confit de raisin au vin blanc</i>	
<i>25 à 40 invités</i>	140\$
<i>40 à 60 invités</i>	180\$
<i>60 à 100 invités</i>	270\$

Meule de brie cuite au four :

<i>Brie en croûte de fruits confits à la Pomme de glace servi avec pains artisanaux</i>	
<i>Demi-meule</i>	75\$
<i>Meule entière</i>	130\$

Le 5 à 7 parfait :

*Assortiment d'ailes de poulet, de bâtonnets de fromage et de rondelles
d'oignons avec sauces d'accompagnement*

<i>25 à 40 invités</i>	<i>7\$/ invité</i>
<i>40 à 60 invités</i>	<i>6\$/ invité</i>
<i>60 à 100 invités</i>	<i>5\$/ invité</i>

L'assiette Rosemère :

*Assortiment d'ailes de poulet, de bâtonnets de fromage et de rondelles
d'oignons, de crudités et de fromages avec sauces d'accompagnement*

<i>25 à 40 invités</i>	<i>8\$/ invité</i>
<i>40 à 60 invités</i>	<i>7\$/ invité</i>
<i>60 à 100 invités</i>	<i>6\$/ invité</i>

Carte des Vins banquets

Notre sélection de vins rouges

<i>Primitivo del Salento, Terra del Sole, Pasqua, Italie</i>	25\$
<i>Shiraz Cabernet-Sauvignon, Hardys, Australie</i>	28\$
<i>Lapaccio Primitivo, Surani, Italie</i>	30\$
<i>Carbenet-Sauvignon, Woodbridge, R. Mondavi, Californie</i>	33\$
<i>Réserve de L'Estey, Médoc, Calvet, Bordeaux</i>	37\$

Notre sélection de vins blancs

<i>Chardonnay Sémillon, HARDY'S, Australie</i>	28\$
<i>Sauvignon Blanc, Woodbridge, R. Mondavi, Californie</i>	30\$
<i>Sauvignon Blanc, Monkey Bay, Nouvelle-Zélande</i>	33\$
<i>Chardonnay, Albizzia, Frescobaldi, Italie</i>	34\$
<i>Chardonnay, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande</i>	38\$

NOS SERVICES DE BAR

À LA CONSOMMATION:

<i>Bière (fût, Domestique et importée)</i>	3.25 à 5.95\$
<i>Spiritueux</i>	4.25 à 5.25\$
<i>Fine</i>	4.50 à 5.50\$
<i>Liqueur douce</i>	1.75 à 1.95\$

COCKTAIL :

<i>Bar ouvert</i>	18\$/pers.
<i>Vin et Bière en fût</i>	12\$/pers.
<i>Mousseux</i>	15\$/pers.
<i>Punch</i>	6\$/pers.

* *Bar ouvert (cocktail, vin au souper, soirée)* 40\$/pers.

N.B.: les taxes et le service sont en sus.