

# Menu

*repas de groupe et service traiteur*

**LEPARAMOUNT.COM**

15 Gamble Ouest

Rouyn-Noranda

819 762-1949

# BUFFET FROID

## MENU 1

16 \$ / personne + 15 % service **au Paramount**  
18 \$ / personne + 15 % service **en service traiteur**

Choix d'une sandwich parmi notre sélection.  
Choix d'une salade parmi notre sélection.  
Plateau de fromages cheddar + crudités et trempette  
Assortiment de desserts

## MENU 2

18,50 \$ / personne + 15 % service **au Paramount**  
20,50 \$ / personne + 15 % service **en service traiteur**

Choix de deux sandwichs parmi notre sélection.  
Choix d'une salade parmi notre sélection.  
Plateau de fromages cheddar + crudités et trempette  
Choix d'un plateau parmi notre sélection  
Assortiment de desserts

## MENU 3

23 \$ / personne + 15 % service **au Paramount**  
25 \$ / personne + 15 % service **en service traiteur**

Choix de deux sandwichs parmi notre sélection  
Choix de deux salades parmi notre sélection  
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs.  
Choix de deux plateaux parmi notre sélection + crudités et trempette  
Assortiment de desserts et de fruits frais



## **NOS SANDWICHS**

*Au choix du chef*

Selon les légumes de saison

*La porcine filet de porc à l'ail et Dijon*

Bacon, oignons verts, tomates séchées, mayonnaise et fromage brie

*La poulette poitrine de poulet grillée*

Mayonnaise à la moutarde de Meaux et tomates, poivrons rouges grillés, oignons rouges marinés, laitue et cheddar fort

*La braisée effilochée de rosbif aux poivres*

Mayonnaise au Whiskey, champignons flambés, bacon, laitue et cheddar fort

*La jambonnière*

Jambon fumé, brie, mayonnaise à la pomme confite, pommes, noix de pécan et laitue

*La végétarienne*

Betteraves, oignons rouges marinés, végé-pâté, mayonnaise au cari, raisins rouges frais et laitue

## **NOTRE SÉLECTION DE SALADE**

*Salade du chef*

Selon les produits de saison au goût du chef

*César classique*

Romaine, croûtons maison, bacon, parmesan et vinaigrette césar maison

*La croquante*

Poires, pommes, noix de pécan, fromage de chèvre, roquette et romaine, vinaigrette à l'érable

*Le pois chic*

Avocats, tomates, poivrons, oignons rouges et pois chiche, vinaigrette crémeuse à l'ail et parmesan

*La rosée*

Pâte, betteraves, bacon, fromage de chèvre, oignons, vinaigrette aux herbes et vinaigre balsamique

*La Julie*

Fraises, noix de grenoble à l'érable, fromage féta, roquette, avocat, vinaigrette balsamique à l'érable

## SÉLECTION DE PLATEAUX

### *Plateau de charcuteries variées*

Jambon, dinde, saucisses, prosciutto, mortadelle, salami

### *Plateau de marinades variées*

Olives Kalamata, olives vertes, oignons rouges marinés, cœurs d'artichauts, cornichons

### *Plateau varié*

Tomate, bocconcini, basilic, mie de pain, huile d'olive, basilic, fleur de sel et réduction balsamique

### *Plateau de saumon fumé*

Câpres, oignons rouges marinés, fromage de chèvre, herbes fraîches, concombre et croûtons

### *Plateau de fruits de mer - extra de 6,75\$ par personne -*

Crevettes tigrées, crevettes de Matane, mini-pétoncle, goberge, sauce cocktail maison



# BUFFET CHAUD

\* minimum de 40 personnes

## **Deux choix de plats de résistance**

36 \$ / personne + 15 % de frais de service **au Paramount**

38 \$ / personne + 15 % de frais de service **en service traiteur**

**\*Pour faire un 3e choix veuillez ajouter 5,75\$/ personne**

## **Tous nos buffets contiennent les éléments suivants :**

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

Marinades maison

Petits pains et beurre

Salade César, salade de pâtes, salade de légumineuses, oranges et feta

Légumes à la saveur du chef

Plateau de fruits de mer variés (\*\*extra de 6,75 \$ par personne)

Plateau de pâtisseries variées au choix du chef

## **En accompagnement vous devez faire un choix parmi ceux-ci :**

Pommes de terre en purée à l'ancienne et à l'ail confit OU couscous aux oignons confits OU pomme de terre grelot OU riz sauvage aux herbes

## **Vous devez faire vos choix de résistances parmi ceux-ci**

Suprême de poulet au citron, ail confit, olives, sauce crémeuse au parmesan et fromage de chèvre

Roulade de poulet à la chair de saucisse, sauce aux fromage et poivrons rouge grillés

Poulet général Tao à la Jezz

Bœuf bourguignon aux petits légumes mijotés

Émincé de rosbif de bœuf, sauce crémeuse au bleu et poivre

Filet de porc, sauce crème aux champignons à la Dijonnaise

Médaille de porc aux pommes, bacon & érable

Pavé de saumon saisi sur salsa chaude maison aux tomates, mangue et poivrons

Morue sauce hollandaise à l'orange, oignons verts et amandes grillées

Cannelloni farcis aux fromage et épinards, sauce crémeuse aux tomates, crème et ail confit

Décadente lasagne extra viande aux 3 fromages

Nouille au thaï avec poulet au cari et légumes sautés

# BAR THÉMATIQUE

\* Minimum 30 personnes, préparation en direct devant les gens

**\* Idéal pour un 5 à 7, une fin de soirée, en complément de bouchées ou de repas**

*Bar à tartare 40 gr 12 \$/personne*

Filet mignon de bœuf-saumon de l'atlantique, câpres, cornichon, sauce à tartare, copeaux de parmesan, œuf de caille et croûtons

*Bar à mini-grill cheese 10 \$/personne*

Fromage, brie, emmenthal et cheddar fort, chutney de pommes, oignons confits, bacon, jambon fumé, pain brioché et pain croûté

*Bar à crêpe salé 14 \$/personne*

Mini-crêpe, saumon fumé, jambon, bœuf sauté, œuf de caille, fromage emmenthal râpé, oignons, champignon et poivrons sautés, épinards, sauce blanche, hollandaise ou mayonnaise sriracha

*Bar mexicain 11 \$/personne*

Mini-tacos, burritos, salsa, crème sure, guacamole, laitue, fromage, bœuf haché ou poulet sauté

*Bar fondue aux fromages et saucisses 14 \$/personne*

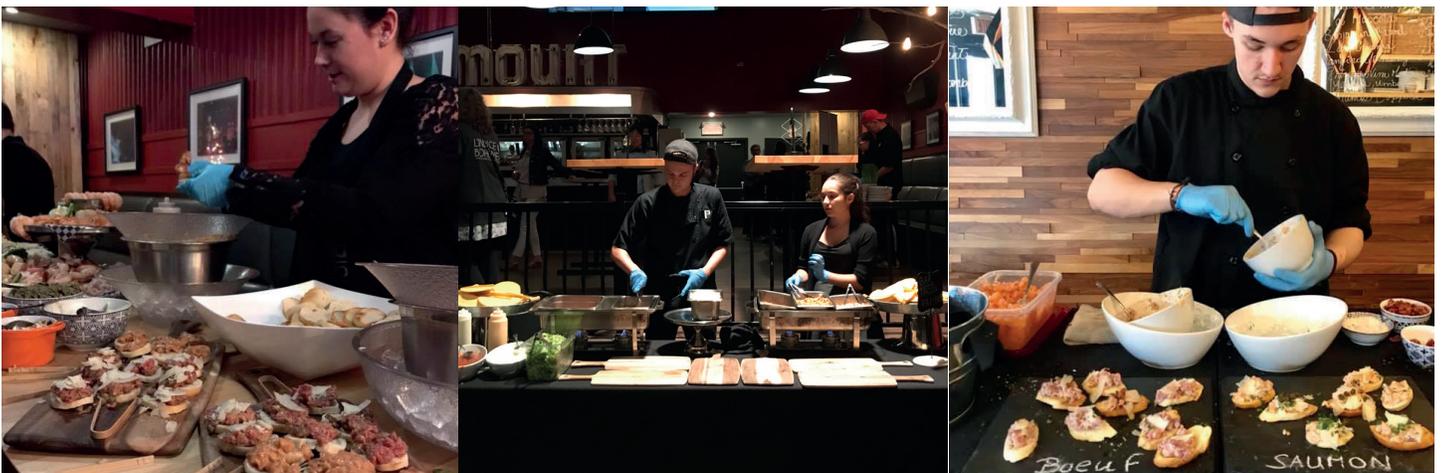
Saucisses variées, mayonnaise, moutarde, choucroutes, croûtons de pain, fondu classique maison

*Bar à Guédilles 15 \$/personne*

Saucisses à hot-dog, porc effiloché, smoked-meat, mixte de homard, goberge et crabe, pain à hot-dog, fromage cheddar, condiments, salade de chou et cornichon

*Bar à poutine 12 \$/personne*

Frites, fromage en grain, sauce à poutine, sauce BBQ, sauce aux poivres, porc effiloché, saucisses, bacon légumes variés



# BOUCHÉES

## **Bouchées froides à la douzaine sur plateau**

*30 \$ la douzaine*

Croustons à la rilette de canard et oignons caramélisés

Fraise balsamique pétillante

Grande «Que Pasa», bol de trempette étagée et croustille (12 personnes)

Bouchées de saucisses à la mangue et basilic

Craquelins aux canneberges, mélo-dieu et gelée de porto

*Bouchées dessert variés*

*32 \$ la douzaine*

Suçon de concombre au fromage à la crème

Rouleaux de concombre et saumon fumé

Boules de fromage au bacon (24)

*39 \$ la douzaine*

Tartare de saumon sur concombre

Mousse de saumon fumée sur chips avec oignons marinés

Dorémi grillé aux tomates séchées et à l'aneth

*42 \$ la douzaine*

Tartare de bœuf bistro P sur croûton

Crabe, homard et goberge sur croûton

## **Bouchées chaudes à la douzaine sur plateau (À réchauffer par vous même)**

*30 \$ la douzaine*

Mini-crabe cake et mayonnaise sriracha

Mini-pogo du Lac et moutarde au miel

Bocconcini frits et mayonnaise à la tomate séchée

*36 \$ la douzaine*

Crevettes tempura et mayonnaise à la sriracha

Mini-burger de porc effiloché, oka et sauce BBQ

Mini gril-Cheese deluxe

*42 \$ la douzaine*

Côte levée 1 os sauce BBQ au Whiskey

Pétoncles au bacon glacés à l'érable

Boeuf croustillant, chimichuri et mayo à l'ail

*6\$ l'unité*

La boîte général Tao à la Jezz

\* Cueillette et retour des plateaux au Paramount 15 rue Gamble Ouest ou frais de livraison dans les limite de la ville de 35 \$ vous êtes tenu en tout temps de rapporter les plateaux

# AU PARAMOUNT

En plus de notre menu régulier vous pouvez opter pour les options suivantes

## **Repas léger sous forme de planche à partager**

\* Une planche au milieu de la table @ 18 \$ / personne

Fromage, charcuterie, olives, pain, etc...

## **Buffet repas sous forme de bouchées**

Par exemple *Le pique-assiette* @ 20 \$ / personne

Ailes de poulet poker face

Mini-burger

Tartare de bœuf mi-cuit

Brochette de poulet

Cup cake

## **Le cocktail bouchées dinatoire**

Par exemple *le Décontract* @ 35 \$ / personne

Mini-burger de crabe cake, mayonnaise sriracha

Mini-tacos au filet mignon, salsa, maïs grillé, crème aux herbes, chiffonnade

Balluchon de fromage brie et oignons confits, crumble de noix

Crevettes tigrées à la piri-piri et ananas

Boulette de veau en croûte de parmesan et persil, mayonnaise miel et ail

Charcuteries variées, olives, tomates et fromages

Tartare (Filet mignon de bœuf - saumon de l'atlantique, câpres, cornichon, sauce à tartare, parmesan, œuf de caille et croûtons)

Table de fondu au chocolat et fruits frais



# LA RACLETTE

## sur réservation seulement

\* minimum de 4 personnes, achat minimum de 50 \$ / par personne

## Faites vos choix parmi ceux-ci

(\*\*\*Trois mayonnaises maison, pain et beurre inclus)

Produits	Prix par portion	Quantité	Total
Filet mignon (bœuf)	28 \$ / 200 grammes		
Poulet	8 \$ / 200 grammes		
Filet de porc	7 \$ / 200 grammes		
Bœuf (surlonge)	9 \$ / 200 grammes		
Saucisse maison	5,50 \$ / saucisse		
Saumon	18 \$ / 200 grammes		
Crevette	1,95 \$ / crevette 16/20		
Pétoncle	8,50 \$ / pétoncle U10		
Légumes (Brocolis, poivrons, pomme de terre, asperge, champignon, carotte, oignons)	6,75 \$ / 75 grammes		
Salade (choix entre César ou du chef)	5,25 \$ / bol		
Fromage Dorémi	7 \$ / 100 gramme, 5 tranches		
Fromage Ducharme	6 \$ / 100 gramme, 4 tranches		
<b>GRAND TOTAL</b> (Taxes et services en supplément)			

# LES BRUNCHS

**sur réservation seulement**

\* minimum de 45 personnes

25 \$ / personne **au Paramount**

28 \$ / personne + 15 % de frais de service **en service traiteur**

**Sous forme de buffet**

Oeufs brouillés, bacon, saucisses, pomme de terre, crêpes, fèves au lard, fruits, fromages, rôties, cretons, yogourt, confiture, café, jus



# INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Notre chef est une artiste culinaire de grand talent, elle prend en considération toutes les demandes spéciales et les spécifications de nos clients. Il lui fera plaisir de vous bâtir un menu sur mesure!

Vous pouvez choisir d'offrir à vos invités un repas à l'assiette, le budget minimum pour ce type de service est de 45 \$ par personne + frais de service de 15%

Notre chef vous fera des propositions de menu en fonction de vos goûts et de votre budget  
**\* tous les repas commandés seront facturés**

Des frais de livraison s'applique lors de l'achat d'un service traiteur, vous en serez informés lors de votre réservation.

***\*Un dépôt de 50% de la facture totale est à prévoir pour toute commande***

## **Autres produits disponibles**

Cocktail de bienvenue 4 \$ / personne

Équipement technique gratuit lors de la location de la salle complète

Billetterie en ligne gratuite

Inscription sur la marquise 50 \$ / côté pour 5 jours

Location de vaisselle

Gestion d'événement clé en main

Aide à la promotion...

