LES BUFFETS FROIDS (minimum 30 personnes)

Vaisselles et ustensiles fournis

MENU 1 = 16 \$ / PERSONNE + 15 % service

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 = 20 \$ / PERSONNE + 15 % service

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 = 25\$ / PERSONNE + 15 % service

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

Sandwich original selon la création du chef.

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 effiloché 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.

SÉLECTION DE DES PLATEAUX

Plateau de charcuteries variées

(Jambon, dinde, saucisses, proscuitto, 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 5,75\$ par personne -

(Crevettes tigrées, crevettes de Matane, mini-pétoncle marinées aux herbes et à l'ail, goberge, sauce cocktail maison).

SÉLECTION DE SALADES

Salade originale

(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 laitue romaine, vinaigrette au Xérès et érable).

Le pois chic

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

L'asperguse

(Asperges, fèves, œufs durs, amandes effilées, cœurs d'artichauts et vinaigrette à l'estragon et échalotes françaises).

La panzanella

(Tomates, ail, anchois, mie de pain, poivrons rouges grillés, parmesan, basilic, réduction balsamique, câpres, huile d'olive et roquette).

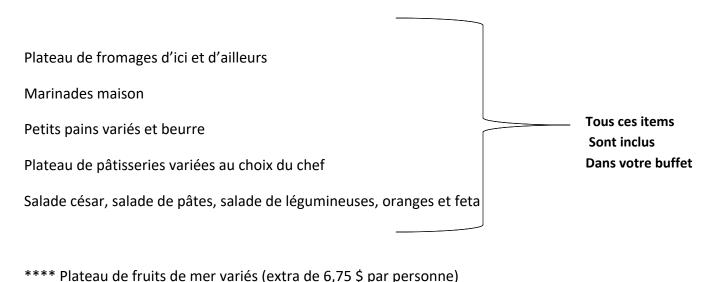
La perche verte

(Couscous, pêches, pois verts, oignons rouges sautés, vinaigrette à l'estragon, orange et fromage feta).

La rosée

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

Les buffets chauds contiennent (minimum de 40 pers. pour les buffets).



Accompagnements:

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 **(1 choix parmi ceux-ci)**

ET

Légumes à la saveur du chef

Choix des plats de résistance : (2 choix parmi ceux-ci)

- Suprême de poulet au citron, ail confit & olives, sauce crémeuse au parmesan et fromage de chèvre
- Mijoté de poulet style à la King et son feuilleté
- Roulade de poulet à la chaire de saucisse du lac brocoli & cheddar sauce aux poireaux et poivrons rouge grillés
- Poulet général Tao à la PL
- Merguez du Lac, tomates émondées, ail, carottes, céleri, zucchini, oignons, raisins de Corinthe et épices du Maroc
- Bœuf bourguignon aux petits légumes mijotés

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

Suite des plats de résistance :

• Filet de porc, sauce crème aux champignons à la Dijonnaise

• Médaillon 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

Filet de Pangasius à la Puttanesca (câpres, citron, tomates, beurre, harissa, persil et parmesan)

• Curry de légumes & pois chiches, veau, agneau au lait de coco et coriandre

• 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

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

Desserts: (inclus)

Au choix de la chef

Pour les prix du buffet, voir le tableau de réservation de salle au complet ou de 2e pallier

**Veuillez noter qu'un dépôt de 50% de la facture totale est à prévoir pour commander un buffet avec une réservation.

Bar individuel thématique

Bar à tartare 40 gr 12\$/pers

(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\$/pers.

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

Bar à crêpe salé 14\$

(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\$

Mini-tacos, burritos, salsa, crème sure, guacamole, laitue, fromage tex-mex, bœuf haché ou poulet sautés

Bar à patates pilées 12\$

(Purée de pomme de terre, oignons verts, brocolis, tomates, champignons, bacon bits, bœuf haché style tacos, pop corn de poulet, cheddar râpé, crème sure et sauce brune)

Bar fondu fromage et saucisses 14\$

Saucisses variés, mayonnaises moutardés, choucroutes, croûtons de pains, fondu au fromage classique maison

Bar à Guédilles 15\$

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\$

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

Bouchées froides à la douzaine sur plateau

Bruschetta

Croûtons à la rillette de canard et oignons caramélisés 30\$

Tartare de bœuf bistro P sur croûton 42\$

Tartare de saumon sur croûton 39\$

Mini-poivrons rouge farcis au fromage de chèvre 27\$

Mini-pita, salsa et guacamole maison 21\$

Mini-que Pasa 27\$

Humus, tzaziki et torlillas 21\$

Mini-guédille au crabe, homard et goberge 42\$

Bouchées chaudes à la douzaine ou unités sur plateau

Crevettes tempura et mayonnaise à la sriracha 33\$

Bocconcini frits et mayonnaise à la tomate séchées 21\$

Mini-burger de porc effiloché, oka et sauce BBQ 36\$

Mini-burger végétarien, luzerne, tomates et mayonnaise à l'aneth 27\$

Mini-crabe cake et mayonnaise sriracha 27\$

Mini-tacos 21\$

Croquette de veau à la mortadelle, salsa crémeuse 21\$

Mini-pogo du Lac et moutarde au miel 27\$

Pêche flambée au cognac, érable, fromage de chèvre et pacanes 27\$

Mini vol-au-vent au poulet 33\$

Côte levée 1 os sauce BBQ au Whiskey 45\$

Mini-quiche au jambon et asperges au fromage oka 27\$

La boîte général Tao à la Jezz 66\$

Mini-poutine Bistro (3,25\$un) 39\$

IL EST POSSIBLE D'OBTENIR UN MENU SUR MESURE SELON VOS BESOINS ET VOTRE BUDGET, INFORMEZ-VOUS!

Prix avant taxes et service

Repas léger sous forme de planche à partager

* Une planche au milieu de la table Fromage, charcuterie, olives, pain, etc... 18 \$ / personne

Buffet repas sous forme de bouchées

Le pique-assiette

Ailes de poulet poker face Mini-burger Tartare de bœuf mi-cuir Brochette de poulet Cup cake 20 \$ / personne

Le cocktail dinatoire

Mini-burger de crabe cake, mayonnaise sriracha
Mini-tacos au filet mignon, salsa, mais grillé, crème au herbes, chiffonnade
Balluchon de fromage brie et oignons confits, crumble de noix
Crevettes tigrées a la piri-piri et ananas
Boulette de veau en croute de parmesan et persil, mayonnaise miel et ail
Charcuteries variés, olives, tomates et fromages
Bar à 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
35 \$ / personne



RACLETTE LE PARAMOUNT – SUR RÉSERVATION SEULEMENTMinimum de 4 personnes, achat minimum de 45 \$ / 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, oignions)	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		
GRAND TOTAL (Taxes et services en supplément)			

Commande de gâteau

Merci de faire votre commande au moins une semaine avant votre évènement

Voici nos choix de gâteaux préparer par Jézabel Ce prix inclus une décoration de base avec une inscription

Choix parmi	Portion	
Tiramusi	8	28,00 \$
Délice Noire	12	36,00 \$
Cheesecake	16	48,00 \$
Chocomousse	20	60,00 \$
Shortcake aux fraises	35	131,00 \$

* Cupcakes disponible au coût de 3,50 \$ l'unité (minimum de 12)

Il est possible de faire réaliser un gâteaux sur mesure avec du fondant (selon un thème) mais vous devez alors en discuter avec Jézabel afin d'établir un prix

^{*} Prenez note qu'il est interdit d'apporter votre gâteau de l'extérieur à moins d'obtenir une permission spéciale et de payer un frais de 25 \$