



## **Chers clients,**

Afin de vous servir dans les meilleures conditions, nous vous recommandons de passer votre commande minimum 72 heures à l'avance.

Nous vous conseillons de nous prévenir de toutes allergies éventuelles, cependant, malgré tout le soin que nous y porterons, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes.

Nos tarifs ne comprennent pas les taxes, le service et la livraison, et peuvent être sujet à des modifications suivant les saisons et ou événement.

Nous pouvons vous fournir, le service de salle, un chef, le linge de tables en tissus, les décorations florales, et les conseils en accord vins et mets (tarifs sur demande).

Nous nous ferons un plaisir d'ajuster nos menus à vous souhaits.

Les prix offerts sont pour un événement de minimum 10 personnes avec un seul choix de menu.

## **Politique d'annulation :**

En cas d'annulation avec moins de 72 heures d'avance, nous serons contraint de facturer la totalité des frais. Avec plus de 72 heures d'avis, aucun frais ne sera facturé.

Nous vous demandons de confirmer le nombre définitif pour les groupes de 75 personnes et plus, une semaine à l'avance.

## **Politique de paiement :**

Pour tout événement de plus de 50 personnes, un dépôt de 30% sera demandé une semaine avant la date définitive. Le solde sera versé dans son entièreté à la réception.

Note : le délai est en jours ouvrables et en tenant compte des fins de semaine et des jours fériés.

## **Frais de livraison :**

Dans un rayon de 10 km 15.00 \$, les kilomètres supplémentaires sont de 1.00 \$/km aller et 1.00 \$/km pour le retour

***Ce tarif est en vigueur jusqu'au 31 décembre 2021, mais peut être sujet a des modifications sans préavis***

# Les plaisirs gourmands sont simples

---

Tous les menus sont pour minimum 10 personnes et ne comprennent pas les taxes

## Service :

**Maitre d'hôtel :** 65.00 \$/h minimum 3 heures  
**Serveur :** 35.00 \$/h minimum 3 heures  
**Cuisinier :** 30.00 \$/h minimum 3 heures

**Vaisselle jetable :** 2.00 \$ par personne

**Vaisselle en porcelaine :** prix à calculer suivant le menu choisi

Pour toute forme de renseignements supplémentaires, nous sommes à votre disposition  
Aux heures normales d'ouverture de notre magasin

## Les petits déjeuners

### Petit déjeuner continental :

Viennoiserie variées, confiture, fruits, café et jus 10.85 \$

### Petit déjeuner santé :

Viennoiserie, café, jus d'orange, yaourt, muesli,  
plateau de fruits, confiture 11.95\$

### Buffet petit déjeuner min 15 personnes : 17.95\$

- Plateau de cheddar
- divers pains, beurre
- œufs brouillés
- haricots
- pommes de terre sautées aux herbes de Provence
- saucisses petit déjeuner, et jambon rôtis
- plateau de fruits frais
- panier de viennoiseries (croissant, chocolatine, brioche)
- café, lait, sucre
- jus d'orange

# Les plaisirs gourmands sont simples

---

Tous les menus sont pour minimum 10 personnes et ne comprennent pas les taxes

## **Forfait sandwich :**

*Assortiment de 4 sortes de sandwichs + 2 salades composées + assortiment de desserts maison (vaisselle jetable incluse).*

10.95 \$

Par personne

## **Plateau de fromages :**

servi avec raisins, noix, pain et beurre  
50 gr.

4.10\$

*Par personne*

## **Plateau de charcuteries :**

servi avec pain et beurre.

4.45\$

*Par personne*

## **Crudités et trempette :**

16.95\$

*Plateau de 10 personnes*

## **Plateau de fruits frais :**

23.50\$

*Plateau de 10 personnes*

## **Assortiment de desserts maison**

27.50 \$

*Plateau de 10 personnes*

## **Mini pâtisseries françaises**

*Plateau de 30 unités*

33.00\$

## **Les Pauses Café**

• *Fruits tranché, jus, eau et café*

3.95 \$

. *Biscuit et quatre-quarts, jus, eau et café  
par personne*

3.95\$

# Les plaisirs gourmands sont simples

---

Tous les menus sont pour minimum 10 personnes et ne comprennent pas les taxes

## **Boîte à lunch :**

### ***Classique***

Sandwich (3 morceaux différents), salade composée, boissons, dessert, fruit et ustensiles 13.55\$

### ***Salade repas***

Porc ou poulet, salades composées, crudité, fromage, dessert, boisson 13.55\$

## **Potage du jour :**

Velouté, crème ou taillé 2.10 \$

## **Soupe froide :**

2.10\$

## **Chaudrée :**

3.90 \$

# Les plaisirs gourmands sont simples

Tous les menus sont pour minimum 10 personnes et ne comprennent pas les taxes

## Menu chaud en buffet

Nos menus se composent de :

- Deux salades composées
- Un plat chaud
- Assortiment de desserts maison ou plateau de fruits

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais et de féculent nous vous fournissons un réchaud avec toute commande de plat chaud (ceux-ci doivent nous être retournés dans l'état de livraison et au plus tard 24 heures après l'événement).

- Tortellini sauce rosée et effiloché de légumes
- Macaroni au cheddar et effiloché de porc maison 14.50 \$
- Lasagne végétarienne, ricotta et épinards

---

- Longe de porc farcie chèvre et légumes
- Bœuf braisé à l'érable et au balsamique 15.70 \$
- Chili con carne
- Lasagne à la viande

---

- Poitrine de poulet au four, sauce aux poivrons et chorizo
- Bœuf bourguignon 16.80\$
- Filet de porc aux pommes

---

- Filet de saumon, sauce au curcuma et lait de coco
- Dos de lapin farci tomates séchées et épinards 22.95\$
- Cuisse de canard confit, sauce au vin rouge
- Jarret d'agneau braisé

***Pour les repas servis à l'assiette veuillez nous contacter***

## **MENUS SPÉCIAUX A EMPORTER OU AVEC SERVICE**

### **Sur demande**

Menu verrine

Menu à 28.00\$

Menu chef à domicile

### **Cocktail dinatoire**

**23.95 \$ par personne**

Pour minimum 15 personnes

Se compose de 12 canapés par personne comme suit :

Chauds

- Mini quiche végétarienne
- Abricot roulé au bacon
- Feuilleté d'épinard et chèvre
- Satay de poulet au curcuma

Froids

- Brochette de bocconcini et tomates cerise
- Ceviche de pétoncle sur concombre mariné
- Thon yellow tail grillé sur pain aux olives et humus
- Crevette marinée sur salsa douce
- Melon et proscuitto
- Crouton de pâté de gibier et sa gelée
- Saumon fumé sur blini
- Sushi variés

# Les plaisirs gourmands sont simples

---

Tous les menus sont pour minimum 10 personnes et ne comprennent pas les taxes

## **Canapés froids par douzaine uniquement**

❖ Céviche de pétoncle sur concombre mariné	24.20
❖ Thon yellow tail grillé sur pain aux olives et humus	24.20
❖ Crevette marinée sur salsa douce	24.20
❖ Saumon fumé sur blini	24.20
❖ Melon et proscuitto	17.60 \$
❖ Sushi variés	22.00 \$
❖ Crouton de pâté de gibier et sa gelée	17.60 \$
❖ Tartare de saumon aux herbes	24.20 \$
❖ Tartare de bœuf classique sur crouton	24.20 \$
❖ Cuillère de bruschetta et fromage de chèvre	17.60 \$
❖ Croûton de rillette de canard au foie gras	17.60 \$

## **Canapés chauds par douzaine uniquement**

❖ Feuilleté aux trois fromages	22.00 \$
❖ Feuilleté aux épinards et chèvre	22.00 \$
❖ Feuilleté la viande et aux épices	22.00 \$
❖ Satay de crevettes	27.50 \$
❖ Satay de poulet	24.20 \$
❖ Satay de bœuf	24.20 \$
❖ Mini quiche végétarienne	22.00 \$
❖ Mini quiche au jambon	24.20 \$
❖ Chou farci au crabe	24.20 \$