

Petit déjeuner – Formule buffet

(prix par invité)

Buffet continental - 13,95 \$

Choix de jus de fruits
Yogourts faibles en gras
Assiettes de fruits frais en tranches
Choix de danoises et croissants sortant du four
Choix de bagels et de pains tranchés avec margarine et confitures assorties
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Petit déjeuner santé - Buffet - 16,95 \$

Assiettes de fruits frais en tranches
Muesli maison
Œufs brouillés (*le blanc seulement*)
Choix de yogourts
Bagels de grains entiers avec margarine et confitures
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Buffet traditionnel - 16,95 \$

Choix de jus de fruits
Œufs brouillés
Bacon, saucisse à l'érable, saucisse à la dinde ou tranche de jambon *
Pommes de terre style maison
Choix de danoises et croissants sortant du four
Assiettes de fruits frais en tranches
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
**Choix de deux.*

Œufs bénédicte - Buffet - 19,95 \$

Assiettes de fruits frais en tranches
Œufs bénédicte avec sauce hollandaise et bacon enrobé de semoule de maïs sur un muffin anglais
Pommes de terre style maison
Tomates rôties à la provençale
Blinis au fromage à la crème et aux cerises

Ajouts au buffet :

**Ajout d'une station de jambon
(minimum de 50 personnes) - 6,95 \$**

**Ajout de préparation sur commande, station
des omelettes - 5,95 \$**

**Ajout de préparation sur commande,
station des crêpes - 5,95 \$**

**Ajout de yogourt individuel, granola et parfait
aux baies fraîches - 4,95 \$**

**Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, cœliaque, ovo-lacto, etc.).*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Petit déjeuner – Servi à la table

(prix par invité)

Parfait petit-déjeuner – 4,95 \$

Yogourt individuel, granola et parfait aux baies fraîches

Sandwich Bagel du matin – 10,95 \$

Notre Bagel du matin comprend un bagel rôti et beurré, cheddar, bacon, œuf à la poêle, laitue et tomate et pommes de terre style maison

Burrito du matin – 10,95 \$

Notre burrito du matin comprend œufs brouillés, saucisse en dés, bacon, oignons caramélisés et cheddar blanc avec salsa et pommes de terre style maison

Petit déjeuner continental pour emporter – 10,95 \$

Yogourt au choix, fruit frais, barre granola individuelle, céréales au choix et lait 2 %

Quiche individuelle, asperges rôties et tomates à la provençale – 12,95 \$

Choix de quiche pour le groupe :

- Jambon et cheddar
- Champignons et poireaux
- Épinards et fromage suisse

Petit déjeuner traditionnel – 14,95 \$

Deux œufs brouillés, choix de bacon, saucisse à l'érable, saucisse à la dinde ou tranche de jambon, pommes de terre style maison et tranches de fruits

Pain doré vanille et cannelle – 14,95 \$

Servi avec fraises fraîches et crème fouettée, et votre choix de bacon, saucisse à l'érable, saucisse à la dinde ou tranche de jambon.

Assiette d'œufs bénédicte – 16,95 \$

Deux œufs pochés, bacon de dos enrobé de semoule de maïs sur un muffin anglais garni de sauce hollandaise, pommes de terre style maison et tranches de fruits

Ajout d'épinards sautés aux œufs bénédicte – 1,00 \$

Ajout de saumon fumé et de sauce hollandaise à l'aneth aux œufs bénédicte – 2,00 \$

** Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, cœliaque, ovo-lacto, etc.).*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Dîner – Formule buffet

(prix par invité)

Buffet Soupe maison et sandwich - 16,95 \$

Soupe du jour
Salades du jardin et choix de vinaigrettes
Sélection de sandwichs frais faits maison sur une variété de pains *
Biscuits et carrés
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
**options végétariennes offertes sur demande seulement*

Buffet asiatique - 19,95 \$

Salade de légumes croquants et nouilles de riz
Rouleaux de printemps et sauce à tremper
Bœuf Sichuan au brocoli
Riz Canton avec légumes frits, poulet et œuf
Choix de desserts d'inspiration asiatique
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Buffet italien - 19,95 \$

Salade César avec bacon, parmesan et croûtons aux herbes
Pain au fromage et à l'ail
Tortellini au fromage avec pesto de légumes et poivrons rôtis
Penne bolognaise avec sauce tomates et saucisses italiennes fortes
Mousse de chocolat belge et biscotti
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Buffet des sportifs - 19,95 \$

Légumes fraîchement coupés et trempette
Nachos cuits au four avec poivrons, oignons, olives noires et fromage râpé
(salsa, crème sure et jalapeños en accompagnement)
Chili maison au bœuf et petits pains
Ailes de poulet croustillantes et choix de sauces
Assortiment de biscuits et carrés
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Buffet Lunch de la mer - 20,95 \$

Chaudrée de fruits de mer
Sélection de condiments marinés
Poulet barbecue sur pain de farine moulue sur pierre
Sandwichs roulés au saumon fumé de l'Atlantique avec oignons frits,
laitue et mayonnaise aux herbes
Petit pain fourré de salade de crabe frais, tomate et concombre
Galettes à l'avoine et biscuits à la mélasse
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Buffet méditerranéen - 20,95 \$

Légumes fraîchement coupés avec houmous et baba ganouj maison
Brochettes de porc mariné avec sauce tzatziki
Poitrines de poulet rôti Shawarma garnies de sauce crémeuse tahini
Riz pilaf à l'origan avec citrons confits et menthe
Baklava avec crème fouettée au miel et citron

** Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, céliaque, ovo-lacto, etc.).*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Dîner – Servi à la table

(prix par invité)

Choisissez votre plat principal, les accompagnements et le dessert – selon vos goûts!

Plats d'accompagnement

Laitues artisanales avec légumes croquants en julienne, fromage de chèvre émietté et vinaigrette balsamique aux poivrons rôtis – SG

Jeunes épinards avec poires rôties, pacanes confites et fromage bleu danois Castillo avec vinaigrette aux graines de pavot – SG

Soupe bœuf et légumes avec fusilli

Crème de champignons en croûte

Chili maison au bœuf - supplément de 2,00 \$ par invité

Assiette individuelle d'antipasti - supplément de 2,00 \$ par invité

Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis et croûtons au parmesan

Plats principaux

Club sandwich à la mode californienne – 15,95 \$

Dinde, bacon, laitue et tomate, le tout assaisonné de vinaigrette ranch et enroulé dans une tortilla

Sandwich à la viande fumée – 15,95 \$

Généreuse portion de tranches de viande fumée garnies de moutarde à l'ancienne, mayonnaise et fromage suisse sur pain de seigle marbré, avec choucroute et cornichon à l'aneth en accompagnement

Lasagne à la viande maison – 18,95 \$

Couches alternées de pâtes fraîches, d'un mélange de trois fromages et de sauces bolognaise et béchamel servie avec pain grillé à l'ail

Torte aux épinards et carottes au gingembre – V, SG – 20,95 \$

Poitrine de poulet rôti et sauce veloutée à l'ail rôti et aux champignons – 22,95 \$

Côtelette de porc poêlée avec sauce Robert et oignons caramélisés – 23,95 \$

Darne de saumon cuite à la vapeur et laquée d'une sauce douce au sésame avec salade de fèves germées – SG – 24,95 \$

Filet de bœuf rôti avec sauce au poivre et oignons croustillants – 27,95 \$

Desserts

Sandwichs à la crème glacée et biscuits aux brisures de chocolat - supplément de 1,95 \$ par invité

Torte sans farine au fondant au chocolat et amandes – SG

Assiette de fruits frais et yogourt au miel - SG

Tarte aux pommes individuelle avec crème anglaise à la cannelle

Gâteau au citron, glaçage érable et pacanes

**Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, céliaque, ovo-lacto, etc.).*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Souper – Formule buffet

(prix par invité)

Tous nos soupers buffet sont servis avec petits pains frais, beurre et margarine et Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Buffet italien - 40,95 \$

Salade César avec bacon, parmesan et croûtons aux herbes
Salade grecque avec herbes, huile d'olive et fromage feta
Assiettes d'antipasti
Pain au fromage et à l'ail
Poulet rôti au marsala
Osso Buco de porc braisé
Tortellini au fromage avec pesto de légumes et poivrons rouges rôtis
Penne bolognaise avec sauce tomates et saucisses italiennes fortes
Aubergine rôtie et parmesan
Tiramisu, pana cotta individuelle à la vanille et biscottis

Buffet des sportifs - 40,95 \$

Légumes fraîchement coupés et trempette
Trempette 7 étages
Nachos cuits au four avec poivrons, oignons, olives noires et fromage râpé
(salsa, crème sure et jalapeños en accompagnement)
Chili maison au bœuf et petits pains
Ailes de poulet croustillantes et choix de sauces
Jalapeños farcis cuits au four
Crevettes popcorn avec sauce thaïlandaise Ranch
Quartiers de pommes de terre assaisonnés
Assortiment de biscuits et carrés

Buffet méditerranéen - 41,95 \$

Légumes fraîchement coupés avec houmous et baba ganouj maison
Salade israélienne
Falafel et garnitures traditionnelles
Brochettes de porc mariné avec sauce tzatziki
Moussaka traditionnelle (option végétarienne disponible)
Poitrines de poulet rôti Shawarma garnies de sauce crémeuse tahini
Riz pilaf à l'origan avec citrons confits et menthe
Casserole de légumes à la marocaine
Baklava avec crème fouettée au miel et citron

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Souper – Formule buffet (Suite)

(prix par invité)

Composez votre buffet- 36,95 \$

*Minimum de 20 invités

Tous nos soupers buffet sont servis avec petits pains frais, beurre et margarine et Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes

Plats froids (en choisir 2) :

Salade crémeuse de brocoli avec oignons rouges, poivrons et fromage râpé
Salade de chou crémeuse
Salade grecque avec herbes, huile d'olive et fromage feta
Salade de pommes de terre
Salade mesclun et vinaigrette au choix
Salade niçoise

Sur le gril (en choisir 1) :

Fesse de jambon fumé à l'érable
Longe de porc rôtie aux herbes et moutarde
Côte de bœuf au jus, rôtie lentement

Plats principaux (en choisir 2) :

Saumon de l'Atlantique avec choix de
- laque érable et gingembre
- chutney aux pêches et basilic
- sauce veloutée au citron, câpres et aneth
Bœuf bourguignon
Roulade de bœuf braisé et sauce au vin rouge
Côtes levées de porc braisées dans une sauce barbecue fumée
Pâtes crémeuses au four avec oignons caramélisés, maïs rôti et bacon

Moules fraîches de l'Île cuites à la vapeur dans un concassé de tomates, ail et vin blanc

Casserole de fruits de mer des Maritimes

Poulet rôti avec choix de:

- sauce cacciatore
- pommes au miel et cardamome
- sauce au vin rouge et champignons

Poulet de Cornouailles rôti au beurre aux herbes -
supplément de 3,95 \$ par invité

Ravioli aux champignons rôtis avec sauce classique aux tomates et basilic frais

Saucisses rôties Oktoberfest avec oignons caramélisés,
bacon et choucroute

Longe de porc rôtie lentement et sauce Robert

Poulet frit à la mode du Sud avec miel et chipotle

Aiglefin cuit à la vapeur avec sauce crémeuse au safran et cognac

Moussaka traditionnelle (végétarienne sur demande)

Féculents et légumes (en choisir 2) :

Mélange de riz 7 grains
Purée de pommes de terre au beurre
Piroguis rôtis avec oignons caramélisés
Ratatouille aux herbes
Riz pilaf
Pommes de terre O'Brien rôties
Légumes de saison
Tomates à la provençale

**Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, cœliaque, ovo-lacto, etc.).*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Souper – Servi à la table

(39,95 \$ par invité)

Entrées – En choisir une

Laitues artisanales avec légumes croquants en julienne, fromage de chèvre émietté et vinaigrette balsamique au citron – SG

Jeunes épinards avec poires rôties, pacanes confites, fromage bleu danois Castillo et vinaigrette aux graines de pavot – SG

Gravlax de saumon à la betterave avec crème fraîche au citron et microverdures

Crème de champignons en croûte

Croquette de crabe sur un cassoulet de fèves et bacon avec tomates rôties et rémoulade à la ciboulette

Torte aux épinards et carottes au gingembre – V, SG

Assiette individuelle d'antipasti -*supplément de 2,00 \$ par invité*

Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis et croûtons au parmesan

Salade César traditionnelle avec croûtons aux herbes, bacon émietté, citron frais et parmesan

Plats principaux – En choisir un

Tous nos plats principaux sont servis avec des légumes frais du marché

Tournedos de bœuf bardé de bacon, sauce au poivre, gratin dauphinois au cheddar blanc - *supplément de 7,00 \$ par invité*

Médailon de longe de porc bardé de bacon, sauce Robert, pommes de terre rouges en quartiers

Tian de tomates rôties et courgettes au balsamique – V, SG

Poivron farci aux figues rôties et riz 7 grains à la cardamome, émulsion d'oignon vert – V, SG

Carré d'agneau en croûte d'herbes, sauce à la menthe, riz pilaf 7 grains - *supplément de 7,00 \$ par invité*

Faux-filet New York mariné aux herbes et poêlé, pommes de terre duchesse au bleu

Darne de saumon laquée à l'érable, pommes de terre Fingerling rôties aux herbes

Escalope de porc avec beurre aux herbes et citron frais, salade allemande de pommes de terre chaudes

Ratatouille de courge spaghetti rôtie et patate douce aromatisée d'herbes fraîches – V, SG

Poitrine de poulet farcie de tomates séchées rôties et fromage asiago, avec orzo crémeux au pesto

Suprême de poulet poêlé, sauce veloutée aux champignons, oignons caramélisés, galettes de pomme de terre au bacon

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Souper – Servi à la table (Suite)

Plats principaux (suite)

Terre et mer – Tournedos de bœuf poêlé et queue de homard
avec beurre à l'ail, pommes de terre Fingerling rôties aux
herbes -supplément de 15,00 \$ par invité

Desserts - En choisir un

Baklava avec crème fouettée au miel et citron

Torte sans farine au fondant au chocolat et amandes - SG

Assiette de fruits frais et yogourt au miel - SG

Tarte aux pommes individuelle avec crème anglaise à la cannelle

Gâteau au citron, glaçage érable et pacanes

Gâteau au fromage New York avec compote de baies fraîches

Millefeuille aux fraises et crème au Grand Marnier

** Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, cœliaque, ovo-lacto, etc.).*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Pauses collation

(prix par invité)

Pause santé - 9,95 \$

Choix de yogourts
Assiette de crudités et houmous maison
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
Assiette de tranches de fruits et trempette au yogourt et miel
Barres granola individuelles

La jarre à biscuits - 9,95 \$

Biscuits aux brisures de chocolat
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
Biscuits à l'avoine et aux raisins
Assiette de tranches de fruits et trempette au yogourt et miel
Biscuits aux noix macadamia et chocolat blanc

La jarre à biscuits v2 - 9,95 \$

Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
Biscuits aux agrumes frais
Sablés
Assiette de tranches de fruits et trempette au yogourt et miel
Biscuits croustillants à la vanille

Le panier du boulanger - 10,95 \$

Pâtisseries fraîches du matin, muffins, bagels - Assortiment de confitures et fromage à la crème
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
Assiette de tranches de fruits et trempette au yogourt et miel

Le Highlander - 11,95 \$

Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
Pain d'épices et biscuits à la mélasse
Gallettes d'avoine et scones, beurre et assortiment de confitures
Assiette de tranches de fruits et trempette au yogourt et miel

Pause chocolatée - 12,95 \$

Assortiment de friandises chocolatées
Carrés aux truffes en chocolat
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
Biscottis maison au chocolat
Biscuits aux noix macadamia et chocolat blanc

Pause méditerranéenne - SG - 13,95 \$

Croustilles de maïs et baba ghanouj (caviar d'aubergines)
Salade de couscous avec concombre en dés, tomates, oignon rouge, olives, poivrons rouges et feta
Assiette de crudités et houmous maison
Café Van Houtte fraîchement infusé et assortiment de thés et tisanes
Tomates fraîches en dés, olives et origan

Pause des sportifs - 13,95 \$

Croustilles et bretzels au choix, en portions individuelles
Biscuits aux brisures de chocolat
Chili maison et petits pains
Croustilles de maïs avec salsa et crème sure

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Pauses collation (*Suite*)

(prix par invité)

Additions

prix par invité

Fruit frais - 1,95 \$

Assiette de muffins variés - 2,95 \$ *(1 par invité)*

Assiette de biscuits sortant du four - 2,95 \$ *(2 par invité)*

Assiette de danoises et croissants sortant du four - 2,95 \$ *(1,5 par invité)*

Bruschetta aux tomates fraîches et baguette grillée - 2,95 \$

Assiette de pain aux bananes et brisures de chocolat - 3,95 \$ *(2 items par invité)*

Assiette de crudités et houmous maison - 3,95 \$

Croustilles de pita chaudes et houmous maison - 3,95 \$

Yogourt individuel, granola et parfait aux baies fraîches - 4,95 \$

Assiette de tranches de fruits et trempette au yogourt et miel - 4,95 \$

Assiette de fromages régionaux avec raisins et craquelins - 6,95 \$

** Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, céliaque, ovo-lacto, etc.)*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Hors d'Oeuvres + Ajouts

Hors-d'œuvre chauds

Prix à la douzaine, minimum de 3 douzaines par sélection

- Piroguis au fromage avec crème sure aux herbes - 22,00 \$
- Boulettes de viande rôties au four
avec sauce barbecue - 27,00 \$ (pour 2 douzaines)
- Quiche lorraine - 27,00 \$
- Ailes de poulet sel et poivre avec sauce chili et lime - 27,00 \$
- Rouleaux de printemps et sauce thaïlandaise douce - 27,00 \$
- Pétoncles bardés de bacon - 32,00 \$
- Poulet satay avec sauce thaïlandaise ananas et cari - 32,00 \$
- Quenelles de porc gyôza - 32,00 \$
- Brochettes de saumon érable et whisky - 32,00 \$
- Mini bœuf Wellington - 32,00 \$
- Boulettes de saucisse panées avec tomates séchées
et olives noires - 36,00 \$
- Crevettes papillon en croûte de fécule de maïs avec rémoulade
de tomates rôties - 36,00 \$
- Mini beignets de crabe avec rémoulade de maïs rôti et bacon - 36,00 \$
- Côtelettes d'agneau en croûte de tapenade d'olives - 42,00 \$

Hors-d'œuvre froids

Prix à la douzaine, minimum de 3 douzaines par sélection

- Asperges enroulées dans du jambon à l'ancienne et fromage Oka - 27,00 \$
- Mini bocconcini marinés au basilic et balsamique - 27,00 \$
- Poulet barbecue avec relish de pommes sur crustini - 27,00 \$
- Crevettes géantes tigrées pochées avec sauce cocktail - 27,00 \$
- Bœuf au poivre poêlé, sur pain multigrains avec aïoli au raifort - 27,00 \$
- Tranche de saumon fumé sur pain de seigle avec crème fraîche
au citron et câpres - 27,00 \$
- Rillettes de canard avec baguette croustillante - 32,00 \$
- Tartare de saumon sur médaillons de concombre anglais - 32,00 \$
- Rondelles de Brie chaudes avec chutney de canneberges
(2 tranches = 1 douzaine) - 36,00 \$
- Chapeaux de champignons farcis de Boursin et crabe - 36,00 \$
- Huîtres de l'Atlantique fraîchement écaillées - 36,00 \$
- Petits pains fourrés de salade de homard - 36,00 \$
- Ceviche de pétoncles entiers avec lime, tequila
et graines de grenade - 36,00 \$
- Thon sashimi avec sauce teriyaki et basilic thaïlandais - 40,00 \$

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Hors d'Oeuvres + Ajouts (Suite)

Ces options complètent bien tous nos soupers en formule buffet ou repas. Les ajouts peuvent être servis comme hors-d'œuvre.

Stations de préparation par un chef

(prix par personne)

**Une station doit avoir un minimum de 50 invités*

Tranche de rôti de bœuf avec petits pains et condiments - 13,95 \$

Station de salades de pâtes fraîches (*en choisir une*) - 13,95 \$

-sauce crémeuse maïs rôti et bacon

-sauce pomodoro primavera

Station de sautés de légumes - 13,95 \$

Ajoutez du poulet - 2,00 \$

Ajoutez des crevettes - 5,00 \$

Station de fajitas au poulet - 17,95 \$

Station de crevettes étuvées - 19,95 \$

Station de pétoncles flambés au Pernod - 21,95 \$

Paniers pour tables

Accueillez vos invités avec une décoration de table choisie à l'avance.

(Prix par panier)

Croustilles et bretzels - 5,95 \$

Noix mélangées de la Louisiane - 5,95 \$

Triangles de pita chauds et trempette crémeuse
au poivron rouge - 8,95 \$

Ajouts

(prix par personne)

Bruschetta aux tomates fraîches et baguette grillée - 2,95 \$

Croustilles de pita chaudes et houmous maison - 3,95 \$

Assiette de tranches de fruits et trempette au yogourt et miel - 4,95 \$

Assiette de fromages régionaux avec raisins et craquelins - 6,95 \$

Assiettes d'antipasti - 7,95 \$

Moules marinées servies froides - 7,95 \$

Crevettes géantes tigrées pochées servies froides avec sauce cocktail - 9,95 \$

Saumon fumé, fromage à la crème, câpres et pain de seigle - 9,95 \$

Informez-vous auprès de notre équipe des ventes et de la restauration au sujet des possibilités de boîtes à lunch ou de concessions pour votre salon professionnel ou repas d'affaires!

**Afin d'assurer la sécurité de vos invités et de leur offrir la meilleure expérience possible, veuillez informer notre équipe des ventes et de la restauration de toute restriction alimentaire ou allergie (p. ex., diabétique, végétalien, céliaque, ovo-lacto, etc.).*

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.

Boissons

(prix par verre)

Casino Nouveau Brunswick fournit gratuitement les verres, la glace et les mélanges. Pour les groupes ayant une note de bar de moins de 600 \$, des frais de 150 \$ pour le serveur et l'ouverture du bar peuvent s'appliquer.

Bar payant

(TVH incluse)

- Bouteille d'eau - 3,00 \$
- Boisson gazeuse ou jus - 3,00 \$
- Eau Perrier - 5,00 \$
- Cocktail - 6,00 \$
- Bière canadienne - 6,00 \$
- Cocktail spécial (inclut le Bloody Ceasar) - 7,00 \$
- Verre de vin maison - 7,00 \$
- Panaché - 8,00 \$
- Bière importée - 8,00 \$
- Cocktail de luxe - 9,00 \$
- Bouteille de vin maison - 35,00 \$

Bar parrainé

(Veuillez ajouter 15 % en pourboire et la TVH)

- Bouteille d'eau - 2,55 \$
- Boisson gazeuse et jus - 2,55 \$
- Eau Perrier - 4,25 \$
- Cocktail - 5,10 \$
- Bière canadienne - 5,10 \$
- Cocktail spécial (inclut le Bloody Ceasar) - 5,95 \$
- Verre de vin maison - 5,95 \$
- Panaché - 6,80 \$
- Bière importée - 6,80 \$
- Cocktail de luxe - 7,65 \$
- Bouteille de vin maison - 29,75 \$

Punch*

**pour commander le punch, il vous faut un minimum de 50 invités*

- Jus de fruit garni de fruits frais
 - non-alcoolique - 2,50 \$
 - alcoolique - 5,00 \$

Tous les prix peuvent être modifiés sans préavis. Tous les prix sont assujettis à un pourboire de 15 % et à la TVH provinciale.