



MANOIR D'YOUVILLE

---

# LE MANOIR D'YOUVILLE À VOTRE TABLE

---

☎ 450 692-8291

498, BOULEVARD D'YOUVILLE

ÎLE SAINT-BERNARD, CHÂTEAUGUAY

🌐 [MANOIRDYOUVILLE.COM](http://MANOIRDYOUVILLE.COM)



## BUFFET *froid*

Modalités de commande : se référer à la dernière page

---

### ○ BUFFET *de la Baie de l'Île*

---

PLATEAU DE SANDWICHES LES CLASSIQUES

PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTE

SALADE LE TOUR DU MONDE (DEUX CHOIX)

PLATEAU DE FROMAGES, RAISINS ET PAIN RUSTIQUE

PLATEAU DE BOUCHÉES - DESSERT (DEUX CHOIX)

MINIMUM 20 PERSONNES / prix par personne ..... 15,25\$

### ○ BUFFET *de la rivière Châteauguay*

---

PLATEAU DE SANDWICHES LES CLASSIQUES

PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTE

SALADE LE TOUR DU MONDE (TROIS CHOIX)

PLATEAU DE VIANDES FROIDES

PLATEAU DE FROMAGES, RAISINS ET PAIN RUSTIQUE

PLATEAU DE BOUCHÉES - DESSERT (DEUX CHOIX)

MINIMUM 20 PERSONNES / prix par personne ..... 19,95\$

## BUFFET *froid*

Modalités de commande : se référer à la dernière page

---

### ○ BUFFET *du sac Saint-Louis*

---

PLATEAU DE SANDWICHES LES CRÉATIONS DU CHEF

PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTE

SALADE LE TOUR DU MONDE (DEUX CHOIX)

BOUCHÉES FROIDES (TROIS UNITÉS AU CHOIX)

PLATEAU DE FROMAGES FINS, RAISINS ET PAIN RUSTIQUE

PLATEAU DE BOUCHÉES - DESSERT (DEUX CHOIX)

MINIMUM 20 PERSONNES / prix par personne ..... 23,50\$

### ○ BUFFET *du Saint-Laurent*

---

PLATEAU DE SANDWICHES LES CLASSIQUES + LES CRÉATIONS DU CHEF

PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTE

SALADE LE TOUR DU MONDE (TROIS CHOIX)

PLATEAU DE VIANDES FROIDES

PLATEAU DE FROMAGES FINS, RAISINS ET PAIN RUSTIQUE

PLATEAU DE BOUCHÉES - DESSERT (TROIS CHOIX)

MINIMUM 20 PERSONNES / prix par personne ..... 28,95\$

# NOS *sandwichs*

Modalités de commande : se référer à la dernière page

---

## LES *classiques* (SUR PAIN BLANC ET BRUN)

---

- POULET**     **JAMBON**     **OEUFS**

## LES *créations du chef*

---

- CIABATTA MÉDITERRANÉENE**  
(POULET RÔTI MAISON, LAITUE, LÉGUMES ANTIPASTI, SAUCE MAISON)
- BAGUETTE WESTERN**  
(ROSBIF, LAITUE, TOMATES, CORNICHONS, SAUCE MAISON)
- BAGUETTE AUX TROIS VIANDES**  
(DINDE, CAPICOLLO, SALAMI, LAITUE, TOMATES, CONCOMBRES, SAUCE MAISON)
- PITA ROULÉ À L'ORIENTALE**  
(POULET RÔTI MAISON, CONCOMBRE, HUMUS MAISON)
- PANINO À LA GASPÉSIENNE**  
(CRÈME MAISON DE SAUMON FUMÉ, SALADE, TOMATES)
- CROISSANT DE LA MER**  
(SALADE MAISON DE GOBERGE AUX FINES HERBES)
- TORTILLA VÉGÉTARIEN**  
(TOFU, LÉGUMES ANTIPASTI, TAPENADE MAISON)
- MINI-PITA FALAFEL**  
(FALAFEL MAISON, SALADE VERTE, SAUCE TZATZIKI MAISON)

# SALADES *le Tour du Monde*

Modalités de commande : se référer à la dernière page

---

- SALADE CÉSAR**  
(SALADE ROMAINE, BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE MAROCAINE**  
(COEURS D'ARTICHAUTS, POIVRONS GRILLÉS, OLIVES VERTES, VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE CARPACCIO**  
(BETTERAVES, POMMES, CHÈVRE, VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE TABOULÉ**  
(BOULGHOUR, TOMATES, PERSIL, CONCOMBRE, VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE À LA MEXICAINE**  
(LÉGUMINEUSES, SAUCE AU GUACAMOLE MAISON)
- SALADE DE MACARONI TRADITIONNEL**  
(AVEC SAUCE MAISON)
- SALADE DE PÂTES À LA VÉNITIENNE**  
(LÉGUMES SAUTÉS ET PESTO ROUGE MAISON)
- SALADE DE CHOU CLASSIQUE**  
(AVEC VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE DE CHOU À L'ALSACIENNE**  
(CHOU DEUX COULEURS, POMMES, CANNEBERGES, VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE DE CHOU À LA THAÏ**  
(CHOU VERT, SÉSAME, VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE DE CAROTTE CLASSIQUE**  
(CAROTTES, RAISINS, VINAIGRETTE MAISON)
- SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ALLEMANDE**  
(POMMES DE TERRE, BACON, VINAIGRETTE AU VIN BLANC)
- SALADE DE LÉGUMES À LA TURQUE**  
(CONCOMBRES, BROCOLI, CHOU-FLEUR, VINAIGRETTE AU YOGOURT)

# LES *bouchées froides*

Modalités de commande : se référer à la dernière page

---

- BRUSCHETTA CLASSIQUE SUR CANAPÉ**
- BRUSCHETTA MAROCAINE SUR CANAPÉ** (À L'ARTICHAUT)
- ROULADE CAMPAGNARDE AU JAMBON**
- ROULADE OCÉANE** (AU SAUMON FUMÉ)
- MINI-QUICHE BEAUCERONNE** (FROMAGE ET JAMBON)
- MINI-BROCHETTE ITALIENNE** (MELON ET PROSCIUTTO)
- MINI-BROCHETTE GRECQUE** (TOMATE ET FETA)
- MINI-BROCHETTE ORIENTALE (VÉGÉTARIENNE)** (TOFU DEUX COULEURS AROMATISÉ À L'ALGUE)
- MINI-BROCHETTE DE CREVETTE À LA NOIX DE COCO**  
(CREVETTES MARINÉES ENROBÉES DE NOIX DE COCO, AVEC CHUTNEY MAISON)
- ROSETTE DU MANOIR** (CRÈME DE BRIE AROMATISÉE SUR CANAPÉ)
- SABLÉ PARCHA** (AU PARMESAN ET ARTICHAUTS GRILLÉS)
- FEUILLETÉ AU FOIE GRAS** (ET SA CONFITURE MAISON)
- MINI-CAKE BEAUCERON** (BACON ET FROMAGE)
- ROULADE CAPRESE** (AUBERGINE, TOMATE, FROMAGE DE CHÈVRE, AROMATES)

# LES *bouchées* – desserts

Modalités de commande : se référer au bas de la page

---

- TARTELETTE AUX POMMES
- MINI-ÉCLAIR AU CHOCOLAT
- VERRINE PANACOTTA AUX TROIS SAVEURS (VANILLE, CHOCOLAT, MANGUE)
- VERRINE « GÂTEAU AU FROMAGE » À LA FRAMBOISE
- MACARONS CITRON ET FRAMBOISE (2)
- SUCRE À LA CRÈME
- MINI-BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

## MODALITÉS *de commande*

---

Taxes en sus

Commandes passées au minimum 72 heures à l'avance

Récupération de la commande

- À la réception du manoir, sur les heures d'ouverture
- Livraison sur demande spéciale (supplément)

# REPAS *chaud de saison*

Modalités de commande : se référer à la dernière page (prix par portion)

---

## LA *volaille*

---

- POITRINE DE DINDE DU QUÉBEC FARCIE AUX FRUITS D'HIVER** ..... 5,00\$  
(SAUCE DEMIE-GLACE, ACCOMPAGNÉ DE ROSETTES DUET (POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES), LÉGUMES DE SAISON)
  
- CUISSES DE POULET SAUCE À L'ANANAS** ..... 5,25\$  
(ACCOMPAGNÉS DE RIZ PILAF ET LÉGUMES ANTIPASTI RÔTIS)
  
- CUISSES DE POULET SAUCE RELEVÉE AUX AMANDES ET FRUITS SECS** ..... 5,25\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ À LA MAROCAINE, PETITS POIS)
  
- TAJINE DE POULET DU CHEF ALEXANDRE (AU CITRON CONFIT)** ..... 5,25\$  
(ACCOMPAGNÉ DE COUSCOUS ET LÉGUMES À LA MAROCAINE)
  
- CUISSE DE CANARD CONFIT SAUCE À L'ORANGE** ..... 8,25\$  
(ACCOMPAGNÉ POMMES GRELOTS, LÉGUMES ANTIPASTI RÔTIS)
  
- SUPRÊME DE POULET À LA FORESTIÈRE (FARCE AUX CHAMPIGNONS)** ..... 11,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ AU JASMIN AROMATISÉ AU CUMIN ET LÉGUMES DE SAISON)
  
- SUPRÊME DE POULET FARCI AUX FRUITS SECS ET SAUCE SÉMILLON** ..... 13,75\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ AU JASMIN AROMATISÉ AUX RAISINS SECS ET LÉGUMES DE SAISON)
  
- SUPRÊME DE POULET À LA GÉNOISE (FARCE TOMATES SÉCHÉES ET PESTO MAISON)** 11,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ AU JASMIN AUX FINES HERBES ET LÉGUMES DE SAISON)
  
- POITRINE DE CANARD SAUCE AUX POIRES CONFITES** ..... 16,00\$  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ANNA ET LÉGUMES ANTIPASTI RÔTIS)

Les prix indiqués sont par portion / personne. Minimum de 20 portions pour toute commande.



# REPAS *chaud de saison*

Modalités de commande : se référer à la dernière page (prix par portion)

---

## LE *boeuf*

---

- BŒUF BOURGUIGNON DU MANOIR** ..... 6,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ MAJADARAH (AVEC LENTILLES) ET LÉGUMES DE SAISON)
- RAGOÛT DE BŒUF À LA HONGROISE (SAUCE AU VIN ROUGE ET AROMATES)** ..... 6,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRELOTS ET LÉGUMES DE SAISON)
- RAGOÛT DE BŒUF SULTAN (SAUCE TOMATÉE)** ..... 6,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE POLENTA GRILLÉE DU MANOIR ET LÉGUMES DE SAISON)
- BŒUF STROGONOFF** ..... 6,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE TAGLIATELLES AUX ŒUFS ET LÉGUMES DE SAISON)
- BŒUF SAUTÉ À LA THAÏ** ..... 6,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE VERMICELLES DE RIZ ET LÉGUMES DE SAISON)
- BŒUF À L'OSTERAZO (ÉMINCÉ DE BŒUF MIJOTÉ EN SAUCE DEMI-GLACE)** ..... 6,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE LINGUINI ET LÉGUMES DE SAISON)

Les prix indiqués sont par portion / personne. Minimum de 20 portions pour toute commande.



# REPAS *chaud de saison*

Modalités de commande : se référer à la dernière page (prix par portion)

---

## LE *porc*

---

- RÔTI DE PORC FARCI À LA LORENZO (FARÇI AUX TOMATES SÉCHÉES)** ..... 5,00\$  
**SAUCE AU VIN BLANC**  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRELOT ET LÉGUMES DE SAISON)
- RÔTI DE PORC FARCI À L'ANCIENNE (FARCE MAISON À LA VIANDE)** ..... 5,00\$  
**SAUCE À LA MOUTARDE ET AU VIN BLANC**  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE DUCHESSE ET LÉGUMES DE SAISON)
- RÔTI DE PORC FARCI AUX POMMES SAUCE RELEVÉE AU CALVADOS** ..... 5,00\$  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIES ET LÉGUMES DE SAISON)
- PORC SAUTÉ À LA SHANGHAI** ..... 5,00\$  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES GRELOT ET DE LÉGUMES DE SAISON)
- OSSO BUCCO DU MANOIR** ..... 5,50\$  
(ACCOMPAGNÉ POMMES GRELOTS, LÉGUMES ANTIPASTI RÔTIS)
- MÉDAILLON DE PORC À LA ALEX, SAUCE AUX CANNERBERGES ET AU PORTO** ..... 5,60\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RI BASMATI AROMATISÉ AU CUMIN ET LÉGUMES DE SAISON)

## L'*agneau*

---

- RAGOÛT IRLANDAIS** ..... 6,25\$  
(ACCOMPAGNÉ DE ROSETTES DUET (POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES), LÉGUMES DE SAISON)
- JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, SAUCE AU CABERNET-SAUVIGNON** ..... 10,75\$  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU ROMARIN, LÉGUMES ANTIPASTI RÔTIS)

Les prix indiqués sont par portion / personne. Minimum de 20 portions pour toute commande.



# REPAS *chaud de saison*

Modalités de commande : se référer à la dernière page (prix par portion)

---

## LE *veau*

---

- ESCALOPE DE VEAU CORDON-BLEU (FARCE AU FROMAGE ET PROSICUTTO)** ..... 8,45\$  
(ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU ROMARIN, LÉGUMES ANTIPASTI RÔTIÉS)

## LE *poisson*

---

- SAUMON FARCI AU CRABE NORDIQUE, SAUCE CHARDONNAY** ..... 7,70\$  
(RIZ PILAF ET LÉGUMES RÔTIÉS)
- BOUTON DE SOLE À LA SAUCE CITRONNÉE** ..... 6,50\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ PERSILLÉE ET DE LÉGUMES DE SAISON)
- TILAPIA À LA MADRILÈNE (SAUCE TOMATÉE À L'ESPAGNOLE)** ..... 6,25\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ PERSILLÉE ET DE LÉGUMES DE SAISON)
- NIDS DE TAGLIATELLE SAUCE SAUMON ET FRUITS DE MER** ..... 7,70\$
- FEUILLETÉ ATLANTIQUE ( AVEC SAUCE AUX FRUITS DE MER)** ..... 7,70\$  
(ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET LÉGUMES DE SAISON)

## LE *végétarien*

---

- CANNELLONIS À LA RICOTTA, SAUCE ROSÉE ET GRATINÉE** ..... 6,90\$
- ROTTOLO AUX CHAMPIGNON, SAUCE TOMATÉE ET BASILIC FRAIS** ..... 7,00\$
- FEUILLETÉ GIROUETTE (LÉGUMES VARIÉS ET TOFU)** ..... 7,50\$
- SAUTÉ VÉGÉTARIEN À L'ASIATIQUE (TOFU, LÉGUMES)** ..... 7,50\$

Les prix indiqués sont par portion / personne. Minimum de 20 portions pour toute commande.

## MODALITÉS *de commande*

---

Taxes en sus

Commandes passées au minimum 72 heures à l'avance

Récupération de la commande

- À la réception du manoir, sur les heures d'ouverture
- Livraison sur demande spéciale (supplément)

# LE MANOIR D'YOUVILLE À VOTRE TABLE

☎ 450 692-8291

498, BOULEVARD D'YOUVILLE

ÎLE SAINT-BERNARD, CHÂTEAUGUAY

💻 MANOIRDYOUVILLE.COM