

La disponibilité et les prix de certains produits est assujettis à tout changement sans préavis.

Les pauses
Prix par personne

La journée 7

Viennoises assorties / café et jus

La matinale 9

Plateau de fruits tranchés / yogourt à l'unité / barres tendres maisons / café, thé et jus

La Québécoise 9

Plateau de fromages du Québec / craquelins / raisons / eau minérale

L'anglaise 8

Scone / sandwichs minces aux concombres ou fromage à la crème et ciboulette / thés assortis

Chocolat noir 10

Macaron chocolat / brownies mi-cuit / truffe / chocolat chaud maison / café

La Beauceronne 9

Sucre à la crème / cornets à l'érable / noix à l'érable / café, thé et jus

Les pauses à la carte
Prix par personne, sauf si indiqué autrement

Café Nespresso en capsule *3,50*

Café, thé et infusion *3*

Café, thé, infusion et jus *3,5*

Café, thé, infusion et jus en permanence *8*

Boissons gazeuses assorties et eau minérale *3,00 / unité*

Viennoiseries assorties *4*

Plateau de biscuits *15 / douzaine*

Pain aux bananes ou aux carottes *3,25*

Fruits frais entiers *2,25 / unité*

Fruits frais tranchés *4 / portion*

Plateau de cheddar *4*

Sucre à la crème maison *12 / douzaine*

Crudités et trempette *4 / portion*

Croustilles *7 / panier*

Sandwichs tranchés (2 variétés) *3,2 / plateau de 40 pointes*

Croustilles de maïs et salsa *9 / panier*

Arachides salées ou bretzels *9 / panier*

Potage de saison *4*

Salade composée au choix *3,50*

Sandwich au saumon fumé *6*

Sandwich au choix *4,50*

Plateau de fromages fins du Québec (2 variétés) *12*

Les buffets déjeuners
Prix par personne

Le continental (minimum de 15 personnes) *13*

Jus d'orange / céréales froides et lait / croissants au beurre et multigrains / assortiment de muffins / confitures et beurre / plateau de fruits frais coupés / cheddar beauceron / yogourt aux fruits / café filtre, thé, lait et infusion

Le classique (minimum de 25 personnes) *19*

Jus d'orange / croissants au beurre et multigrains / assortiment de muffins / céréales froides et lait / plateau de fruits frais coupés / cheddar beauceron / cretons / œufs brouillés ou pochés / bacon à l'érable et saucisses dorées / pommes de terre rissolées / rôties et confitures / café filtre, thé, lait et infusion

Le champêtre (minimum de 25 personnes) *21*

Jus d'orange / céréales froides assorties et lait / croissants au beurre ou multigrains / cheddar beauceron / plateau de fruits frais coupés / yogourt aux fruits / œufs brouillés ou pochés / crêpes et sirop d'érable / jambon à l'érable, bacon et saucisses / pommes de terre rissolées / rôties et confitures / café filtre, thé, lait et infusion

Les déjeuners à l'assiette
Prix par personne

Le sandwich *15*

Jus d'orange / sandwich à l'effiloché de jambon et œuf / pommes de terre / café

Le santé *15*

Jus d'orange / verrine de yogourt / tranche de cheddar / tranche de pain au bananes / fruits frais tranchés / rôties / café

Le Parisien *16*

Jus d'orange / œuf poché / tartiflette aux tomates / café

Le classique *13*

Jus d'orange / 2 œufs tournés / bacon, saucisses / pomme de terre / rôties / café

Brunch champêtre du Georgesville
Prix par personne

2 plats chauds 35

3 plats chauds 38

Enfants de 2 à 10 ans 15

Station de découpage

Découpé devant vous

Rôti de bœuf au jus 8

Gigot d'agneau à l'ail confit 9

Les plats déjeuners

Jus de fruits assortis

Corbeille de viennoiseries

Confitures

Plateau de fruits frais coupés

Fromages d'ici et d'ailleurs

Œufs brouillés ou pochés

Bacon fumé, saucisses campagnardes et jambon à l'érable

Pommes de terre sautées à l'échalote

Fèves au lard à l'ancienne

Salade de pommes de terre, échalotes et lardons

Salade jardinière de saison

Les plats chauds

2 plats au choix accompagnés de riz et jardinière de légumes

Longe de porc rôti, sauce aux pommes et romarin
Eventail de volaille à la moutarde et poivre vert
Blanquette de veau à l'ancienne
Sauté de poulet à l'orientale
Fusillis à la crème de saumon fumé et ciboulette
Cannellonis au fromage et viande, sauce tomate et basilic
Pennes à la tomate, saucisse italienne et olives
Boeuf braisé à la bourguignonne
Filet de saumon à l'érable et gingembre

La gourmandise du pâtissier
Café, thé et infusion

Les menus midi banquet

Velouté du chef

Poulet en croûte de tomates séchées / salade de quinoa au parmesan et prosciutto 24
Filet de porc mariné aux pommes / crumble de céleri-rave / sauce fruits rouges 26
Cuisse de canard / risotto d'orge / sauce à l'érable 29
Filet de saumon / crémeux poivrons rouge / tom bée de légumes et chou kale 29
Parmentier à l'effiloché de boeuf 30

La gourmandise du pâtissier
Café et thé

Working lunch
Prix par personne

No1. 19

Jus de légumes / crudités de saison et trempette / 1 choix de sandwich / 2 choix de salades / fromage / bouchées sucrées variées / salade de fruits / café et thé

No2. 21

Jus de légumes / crudités de saison et trempette / 2 choix de sandwich / 2 choix de salades / fromage / bouchées sucrées variées / salade de fruits / café et thé

En boîte 17

Jus de légumes / crudités de saison et trempette / 1 sandwich froid / 1 salade / fromage cheddar / bouchée de dessert / fruit

Sandwichs froids

Sandwich cajun

Wrap aux crevettes cajuns / aïoli épicé

Sandwich guédille

Guédille de poulet / miel au curry

Sandwich parisien (2\$ de supplément)

Pain baguette / jambon au romarin / julienne de pomme croquante / mayonnaise et moutarde

Sandwich suédois (2\$ de supplément)

Pain aux 5 épices / crème sure à l'aneth / oignons marinés / saumon fumé

Sandwichs chauds

Croque-monsieur

Effiloché de jambon / gruyère

Texas steak

Baguette / émincé de bœuf / champignons / fromage

Ciabatta

Poulet / miel / pesto

Sandwich italien

Pain plat / pesto de tomates confites / olives vertes / pancetta / fromage

Salades

Tomates / bocconcini

Olives de Kalamata / pesto

Salade de pommes de terre

Lardons fumés

Salade de farfalles

Saumon gravlax

Salade de betteraves et quinoa

Salade de roquette

Parmesan / vinaigrette balsamique et échalotes

Taboulé aux pommes

Pignons de pins

Salade de légumes marinés

Artichauts / vinaigre de champagne

Salade de vermicelles

Épinards / poivrons / crèmeuse orientale

Mes compléments chauds

Longe de porc 6

Chou braisé / sauce aux 5 poivres

Volaille aigre-douce 6

Relish d'ananas / bok choy

Agnolottis de veau 6,50

Sauces arrabiata

Pavé de saumon 9

Spaghetti de courgettes / beurre citron

Menu canapés

Prix à la douzaine / minimum de 3 douzaines par canapé

Canapés froids *24*

Cônes de bruschetta

Sushis *minimum de 5 douzaines

Tartare de saumon

Verrines de ceviche

Mini vol-au-vent mousse de saumon fumé

Carpaccio de boeuf / crème de parmesan / caramel de balsamique

Canapés chauds *24*

Arancinis

Pogos de crabecake

Mini grilled cheese

Crevettes sweet & sour

Rouleaux impériaux aux légumes

Dumpling aux champignons sauvages

Canapés de luxe *36*

Veau tonato

Feuilleté de ris de veau

Macaron fleur de sel et aneth / tartare de saumon et saumon fumé

Lollipops de foie gras

Gaspachos de poivrons et crevettes

Satay au choix / poulet / crevettes

Tartare de bœuf / gendarme et parmesan

Mini burgers d'agneau et merguez / chèvre et fleur de thym

Menu banquet gourmet
Entrée au choix

Risotto de canard confit et pois vert
Fondue de fromage / chutney maison
Carpaccio de saumon style gravlax / pannacotta de chèvre et aneth
Cannellonis de lapin / crumble de pleurotes / émulsion de vin rouge et brie

Potage du moment

Poitrine de volaille cordon bleu / orzo tomates séchées et poivrons 40
Bajoue de porc / sauce aigre-douce / purée de pommes de terre 42
Pavé de veau / crème de pleurotes / mousseline de panais / carottes fondantes 49
Filet de boeuf / purée de pommes de terre à la moutarde / légumes 50
Risotto de quinoa / coulis de betteraves rouge / crevettes et pétoncles 57

Dessert au choix / 6

Gâteau noisette et érable
Gâteau style shortcake aux fraises
Moelleux au beurre crémeux de citron / meringue à la lime
Gâteau ganache chocolat / framboises / biscuit sans farine

Café, thé et infusion

Buffet gourmet
47\$ / personne

Froids

Salade de farfalles et saumon graylax / salade de betteraves et quinoa / roquette, parmesan, vinaigrette balsamique et échalotes / salade de légumes marinés, artichauts, vinaigre de champagne / plateau de saumon fumé, câpres, oignons rouges / chute de crevettes, sauce cocktail

Chauds (choisir 2 plats)

Aiguillettes de volaille, ratatouille de courgettes et chorizo, sauces aux herbes

Longe de porc, crumble de pommes vertes et vieux cheddar, caramel de porto

Médailon de veau, sauce Sauvagine, salade de rattes

Émincé de bœuf mariné à l'orange, légumes sautés

Fricassée de pétoncles et crevettes au safran

Saumon poêlé, purée de Yukon gold au Wasabi, yogourt grec épicé, crevettes nordiques

Plateau de fromages fins

Sélection de fromages du Québec

Dessert

La gourmandise du pâtissier

Café et thé

Menu pour les tout-petits
10€ (10 ans et moins)

Jus, boisson gazeuse ou lait

.

Potage du jour

.

Filet de poulet

Frites maison / salade verte

Mac & Cheese

.

Dessert