



PETIT DÉJEUNER À L'ASSIETTE

Servi avec jus d'orange et de pamplemousse, café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35. Minimum de 10 personnes

L'Assiette l'express matinal

28.00

Plateau de fruits frais de saison
Panier de pains, beurre et confitures

Choix d'oeufs oméga-3 (Choix de 1)
Mini omelette au cheddar St-Fidèle et poivrons
doux
Oeufs brouillés

Choix de viande matinale (Choix de 1)
Bacon
Jambon Forêt-Noire
Saucisse de volaille

Choix de pommes de terre (Choix de 1)
Pommes de terre râpées au lard fumé
Pommes de terre rissolées aux herbes
Pommes de terre Yukon Gold émincées aux
poivrons doux

PETIT DÉJEUNER BUFFET CONTINENTAL

Servi avec jus d'orange et de pamplemousse, café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.
Minimum de 10 personnes

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service. Un buffet étant regarni sans restriction, aucun item ne sera laissé pour les pauses.

Le Santé

27.00

Smoothie aux petits fruits de saison
Fruits entiers
Sélection de bagels avec fromage à la crème,
confitures et beurre

Créez votre bol santé!
Sélection de yogourt grec ou yogourt nature
Servi avec une sélection de graines de chia,
citrouille, tournesol, courge, chanvre,
lin, amandes effilées, noisettes, pacanes, noix de
coco rappée, petits fruits frais,
sirop d'érable ou miel du Manoir

Le Continental Pointe-au-Pic

25.00

Plateau de melons et de fruits frais tranchés

Sélection de viennoiseries pur beurre et fraîches
du matin de notre boulangerie
Sélection de rôties avec confitures, marmelade et
beurre

Sélection de yogourts individuels

PETIT DÉJEUNER BUFFET

Servi avec jus d'orange et de pamplemousse, café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.
Minimum de 20 personnes

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service. Un buffet étant regarni sans restriction, aucun item ne sera laissé pour les pauses.

Le Lever de soleil 30.00

Plateau de melons et de fruits frais tranchés
Sélection de viennoiseries fraîches du matin de notre boulangerie
Sélection de rôties avec confitures, marmelade et beurre

Bacon
Saucisses de porc et boeuf

Oeufs brouillés oméga-3 – Choix de 1 garniture tomate et ciboulette
herbes fraîches et cheddar de St-Fidèle
sauté de champignons

Pommes de terre – Choix de 1
pommes de terre en quartier au romarin et aux poivrons
pommes de terre rissolées aux oignons caramélisés
pommes de terre grelots aux herbes et aux tomates séchées

Le Saint-Laurent 34.00

Plateau de melons et de fruits frais tranchés
Sélection de viennoiseries fraîches du matin de notre boulangerie
Sélection de rôties avec confitures, marmelade et beurre
Sélection de yogourts individuels
Planche de fromage suisse et cheddar St-Fidèle

Sucrerie matinale – Choix de 1
Crêpes au beurre d'érable du Manoir
Gaufres belges et sirop à l'érable

Oeufs brouillés oméga-3 – Choix de 1 garniture tomate et ciboulette
herbes fraîches et cheddar de St-Fidèle
sauté de champignons

Viandes matinales – Choix de 2
Bacon
Jambon à l'ancienne au miel
Saucisses de porc et boeuf

Pommes de terre – Choix de 1
pommes de terre en quartier au romarin et aux poivrons
pommes de terre rissolées aux oignons caramélisés
pommes de terre grelots aux herbes et aux tomates séchées

La Route des saveurs 37.00 (minimum 30 personnes)

Plateau de melons et de fruits frais tranchés
Sélection de viennoiseries fraîches du matin de notre boulangerie
Sélection de rôties avec confitures, marmelade et beurre
Sélection de yogourts individuels

Plateau de saumon fumé maison et ses

garnitures

Planche de fromages de nos régions

Planche de charcuteries biologiques de

Charlevoix

Cretons de porc biologiques de Charlevoix

Mini quiche aux poivrons rouges, cheddar de St-Fidèle et épinards

Sucrierie matinale – Choix de 1

Gaufres belges servies avec compote de fraises au basilic et crème légère

Crêpes au beurre d'érable du Manoir

Oeufs brouillés oméga-3 – Choix de 1 garniture tomate et ciboulette

herbes fraîches et cheddar de St-Fidèle

Sauté de champignons

Viandes matinales – Choix de 2

Bacon

Jambon à l'ancienne au miel

Saucisses de porc et boeuf

Pommes de terre – Choix de 1

pommes de terre en quartier au romarin et aux poivrons

pommes de terre rissolées aux oignons

caramélisés

pommes de terre grelot aux herbes et tomates

séchées

BOÎTE À EMPORTER

Sur le pouce

17.00

Jus d'orange individuel
Fruit entier (pomme ou orange)
Granola et yogourt individuel
Fromage

1 croissant frais
1 muffin
Confiture et beurre

Supplément sandwich petit déjeuner

3.00 par personne

Mini-ciabatta aux oeufs, fromage suisse et jambon Fôret-Noire (servi tiède)
OU
Mini-bagel au saumon de notre fumoir

Sac isothermique Fairmont 9.00 l'unité

Possibilité de le personnaliser avec votre logo

NOS EXTRAS

REHAUSSEZ VOTRE PETIT DÉJEUNER!

Tarif par personne
Minimum de 20 personnes

Oeufs bénédicte de Charlevoix	4.00	Station animée d'omelette et ses garnitures	9.00
Servis sur muffin anglais, jambon, pleurotes caramélisés, oeuf poché et sauce hollandaise au thym			
La fabrique de muesli	8.00	Sandwich matinal	6.50
Sélection d'avoine, granola, noix, graines, fruits séchés (abricots, canneberges et bleuets) Servi avec choix de yogourt nature, lait de soya ou lait écrémé		(Muffin anglais, jambon de dos, oeuf, cheddar)	
Crêpes à l'érable du Manoir	5.00	Station animée de crêpes et ses garnitures	9.00



PAUSE-CAFÉ DU MANOIR

Pause-café du Manoir Choix de 2 items

11.00

CHOIX ADDITIONNEL – SUPPLÉMENT DE
2.75\$

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

LE COIN SANTÉ

Panier de fruits frais de saison
Mélange de fruits séchés, noix et graines en
shooter
Fruits frais tranchés
Sélection de crudités et de trempettes
Boules énergisantes du Manoir (grains entiers,
noix, fruits séchés)

LE COIN SUCRÉ

Macarons à la noix de coco
Assortiment de viennoiseries
Assortiment de muffins
Assortiment de biscuits maison
Brownie
Mini madeleines (2 par personne)
Pain aux agrumes
Pain à l'érable
Pain aux épices
Yogourt individuel et muesli

Station breuvages

4.75 l'unité

Boisson gazeuse (355 ml)
Eau pétillante (250 ml)
Eau de source (500 ml)

Remplacez un des 2 items par une de ces options :

Extra 3.00 par personne
Brochettes de fruits frais
Assortiment de macarons maison
Chouquettes givrées au sucre

Extra 4.00 par personne
Cube de fromage cheddar de St-Fidèle
Assortiment de sandwiches grand-mère (3 petits
triangles par personne) (oeuf, poulet, jambon)

Jus de fruits (300 ml)

V8, jus de tomate, Clamato (156 ml)

Facturation à la consommation

PAUSE-CAFÉ THÉMATIQUE

Minimum de 20 personnes

Miel du Manoir	16.00	Passion exotique	17.00
Verrine de melon miel, yogourt et pacanes grivées au miel Roussette au miel Mini madeleine au miel		Smoothie au lait de soya, banane et fruit de la passion Brochettes d'ananas grillé au miel du Manoir Macarons à la mangue	
Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35		Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35	
Variation d'agrumes	17.00	Boréale	17.00
Salade d'agrumes à la menthe Beignets grand-mère au zeste de citron vert Crème prise à l'orange et mousse au pralin		Thé froid au chaga et à la pomme Maïs soufflé au caramel et lactaire à saveur d'érable Quatre-quarts aux brisures de caramel parfumé aux cèpes Pouding de chia et confiture de camerise	
Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35		Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35	
Du jardin (minimum 40 personnes)	18.00	Petits fruits d'ici	17.00
Jus santé en verrine: betterave et mûre épinard et kiwi carotte et orange		Smoothie à la fraise et basilic Tartelette aux bleuets Mini chou à la confiture de framboises et crème à la vanille	
Le Jardin du Chef (hummus et mini légumes) Croustilles de maïs		Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35	
Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35			

PAUSE-CAFÉ À LA CARTE

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35	4.75 l'unité	Chocolat chaud	4.75 l'unité
Espresso	5.25 l'unité	Café au lait, cappuccino	5.25 l'unité
Capsule Nespresso (inclut la machine)	6.50 l'unité	Boisson gazeuse	4.75 l'unité
Leggero, Vanilla, Lungo, Decaffeinato		355 ml	
Jus de fruits	4.75 l'unité	Eau de source	4.75 l'unité
300 ml		500 ml	
Eau pétillante	4.75 l'unité	V8, jus de tomate, Clamato	4.75 l'unité
250 ml		156 ml	
Thé glacé maison	23.00 / pichet	Jus de fruits	33.00 / pichet
(8 verres)		orange ou pamplemousse (8 verres)	
Verre de smoothies aux fruits	36.00 / dz	Thé froid au chaga et à la pomme	24.00 / pichet
4 oz par verre		(8 verres)	
Fruit entier	3.25 l'unité	Barre aux fruits maison	4.75 l'unité
Yogourt individuel	4.00 l'unité	Plateau de fruits frais de saison tranchés	4.75 / portion
Brochette de fruits frais de saison	5.00 l'unité	Fruits séchés, noix et graines en shooter	28.00 / dz

Le Jardin du Chef	8.00 / portion	Plateau de légumes frais avec trempettes	4.75 / portion
Bac d'hummus Mini légumes frais (minimum de 40 personnes)			
Plateau de cheddar de St-Fidèle	8.00 / portion	Plateau de fromages du Québec	10.00 / portion
60 gr		60 gr	
Plateau de fromages de Charlevoix	15.00 / portion	Assortiment de sandwichs grand-mère (3 petits triangles par personne)	36.00 / dz
60 gr		oeuf poulet jambon	
Maïs soufflé	5.00 / portion	Maïs soufflé au caramel maison et fleur de sel	6.50 / portion
(minimum 20 portions)		(minimum de 20 portions)	
Sucre à la crème	30.00 / dz	Fudge au chocolat	30.00 / dz
Brownies	30.00 / dz	Mini madeleines (2 par personne)	30.00 / dz
Biscuits de fantaisie assortis	30.00 / dz	Pain aux épices	30.00 / dz
Pain aux agrumes	30.00 / dz	Pain à l'érable	30.00 / dz
Tartelettes aux bleuets	40.00 / dz	Sélection de viennoiseries	34.00 / dz
Sélection de muffins	34.00 / dz	Macarons français	35.00 / dz
		selon l'inspiration du pâtissier	

Truffes au chocolat	33.00 / dz	Mignardises au chocolat assorties	33.00 / dz
Cupcake maison	38.00 / dz	Assortiment de pâtisseries du Manoir	35.00 / dz
Érable et mistelle Double chocolat Rouge velours			
Assortiment de mini verrines sucrées	36.00 / dz	Chouquettes givrées au sucre (2 par personne)	30.00 / dz
Fraises trempées dans le chocolat	30.00 / dz		



DÉJEUNER 3 SERVICES À L'ASSIETTE

Minimum de 20 personnes

- 1) Faites le choix d'une entrée ou d'une soupe
- 2) Faites le choix d'un plat principal
- 3) Faites le choix d'un dessert

Comprend le service de café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Préservice des entrées :

Si le nombre d'entrées préservies demandé dépassait le nombre minimum garanti de convives, des frais de 10 \$ par place supplémentaire vous seront facturés afin de couvrir les coûts de production et de service.

--- Les entrées ---

**Salade Waldorf aux
endives, noix, céleri et
raisins rouges**

**L'assiette charlevoisienne EXTRA 6.00\$
en antipasto (un plateau
par table)**

(charcuteries et rillettes charlevoisiennes,
légumes rôtis au miel et ail, pleurotes marinés de
Grand-Fonds et bâtonnets au fromage 1608)

**Salade verte du Chef,
vinaigrette crémeuse au
pesto de basilic et
copeaux de Tomme de**

--- Les soupes ---

**Crème andalouse aux
poivrons rouges**

**Potage de courge au miel
du Manoir, graines de
citrouilles grillées**

**Crème Washington,
popcorn au piment Gorria**

Brebis de Charlevoix

**Soupe asiatique aux
vermicelles, fèves
germées, shiitaké et
coriandre**

**Salade piémontaise aux
petits cornichons, oeufs
durs et jambon**

**Potage parmentier,
croûton de fondue de
poireaux**

**Salade de quinoa,
betteraves rouges et
melon d'eau sur un nid de
roquette**

**Tartare de saumon aux
saveurs boréales, salade
de betteraves jaunes et
croûtons** **EXTRA 6.00\$**

--- Plats principaux ---

**Courge spaghetti, sauce
piperade au tofu, copeaux
de parmesan et feuille de
basilic** **32.00**

**Raviolis aux champignons,
tombée de poireaux et
crème au basilic** **34.00**

--- Les desserts ---

**Dome inversé au chocolat
praliné et son crémeux au
caramel**

**Mousse de gâteau au
fromage sur brownie et
compote de bleuets à la
lavande**

Raviolis de boeuf braisé au jus émulsionné et purée de chou-fleur	35.00	Paris-brest de Charlevoix à l'érable, sarrasin givré et coulis de framboises
Risotto aux fromages de Charlevoix, croquette de 1608 fumé et légumes croquants	34.00	Gâteau exotique sur biscuit à la noix de coco et gelée à la mangue
Poulet manchon et citron grillé, jus de viande au romarin, purée de chou-fleur et feuilles de choux de Bruxelles à l'huile de chanvre	37.00	Pain perdu brioché aux petits fruits de saison (servi tiède) servi avec crème chantilly au zeste de citron à partager
Lasagne au fromage St-Fidèle, boulette de viande du Manoir et croûton à l'ail	35.00	Gâteau mousse aux trois chocolats, mendiants aux fruits séchés et compote de canneberges
Filet de porc mariné à l'érable, jus à la Vache Folle Imperial Milk Stout, purée de panais et légumes maraîchers	37.00	Crème brûlée au zeste d'orange, quenelle de mousse au chocolat Planche de pâtisseries à partager (3 variétés)
Salade niçoise revisitée au thon mariné, haricots verts, pommes de terre rattes et oeuf coulant	39.00	

**Filet de sandre aux
amandes, orgetto, légumes
de saison, beurre blanc au
miso** 40.00

**Cuisse de canard braisée,
sauce au miel du Manoir et
pommes de terre rôties
aux tomates séchées** 40.00

**Boeuf boston grillé 4 oz,
jus au poivre des dunes,
tombée d'oignons
caramélisés, gratin de
pommes de terre et
légumes maraîchers** 44.00

**Joue de boeuf braisée aux
canneberges, purée de
pommes de terre rouges à
l'ail confit et légumes
maraîchers** 44.00

Pain brioché à l'effiloché de porc BBQ, salade de chou crémeuse
Jambon à l'ancienne, cheddar, laitue et mayonnaise au clou de girofle et moutarde, pain pumpnickel
Poulet Jerk, yogourt poivré aux agrumes sur wrap

LES DESSERTS

Salade de fruits frais

ET CHOIX DE 2

Gâteau mousse aux trois chocolats

Tarte au sucre

Gâteau aux framboises et mousse au fruit de la passion

Pouding chômeur au chocolat

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

À votre goût

Soupe du jour

Légumes frais avec trempettes

Mélange de laitues printanières

Choix de vinaigrette (framboise, balsamique et dijonnaise)

LES SALADES (CHOIX DE 2)

Salade de betteraves jaunes, oignons rouges marinés, pavot et vinaigrette à la moutarde

Salade de brocoli et de chou-fleur rôtis, yogourt aux herbes fraîches

Salade de nouilles Yet-Ca-Mein à l'asiatique

Salade de fenouil, concombre, feta, suprêmes de pamplemousse et émulsion au miel

Salade d'orzo au chorizo rôti, poivrons, oignons grillés et vinaigrette à l'huile de paprika et au safran

Salade de pois chiches rôtis au cumin, épinards et oignons sucrés

Salade d'orge, fromage Belle Brune fumé, poêlée de champignons au beurre noisette, vinaigrette aux herbes

LES PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 2 PLATS PRINCIPAUX – 42.00

CHOIX DE 3 PLATS PRINCIPAUX – 45.00

Mac & Cheese au fromage 1608 et tomates séchées

Saumon rôti au miel, à la moutarde de Meaux et aux graines de citrouille, sauce crémeuse au vin blanc

Lasagne végétarienne au fromage St-Fidèle

Station de rafraîchissements

4.75 l'unité

Boisson gazeuse (355 ml)

Jus de fruits (300 ml)

Eau pétillante (250 ml)

V8, jus de tomate, Clamato (156 ml)

Facturation à la consommation

Longe de porc, jus à la bière de la
MicroBrasserie Charlevoix et miel du Manoir
Poitrine de poulet tandoori au yogourt fumé,
tombée de tomate
Filet de porc aux pommes caramélisées, jus à
l'ail et au gingembre
Lentilles coco cari et légumes racines rôtis à l'ail
confit
Filet d'épaule de boeuf aux épices au Manoir,
sauce au poivre
Poitrine de dinde aux herbes salées de
Charlevoix, sauce aux champignons et aux
canneberges

Légumes du marché et féculent du jour

LES DESSERTS

Salade de fruits frais

ET CHOIX DE 2

Sélection de pâtisseries françaises

Gâteau aux carottes

Assortiment de tartelettes au chocolat, aux fruits
de saison et à l'érable

Gâteau au chocolat

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

BOÎTE DÉJEUNER À EMPORTER

Boîte à déjeuner personnalisée

Bouteille d'eau

Légumes frais et trempette
Cheddar individuel
Sac de croustilles

SALADES ET/OU SANDWICHES

CHOIX DE 1 ITEM – 22.00

CHOIX DE 2 ITEMS (SALADE ET SANDWICH)
– 27.00

Salade de légumes grillés au pesto de tomates séchées

Salade de pâtes aux épinards, bocconcini, pignons de pin rôtis et vinaigre de vin blanc
Ciabatta à la dinde fumée, compote de tomates séchées et fromage suisse

Sandwich à la salade de poulet, compote d'oignons, bacon et mayonnaise aux tomates confites sur pain multigrains

Jambon, cheddar et mayonnaise aux saveurs d'antan sur pain pumpnickel

Poulet Jerk, yogourt poivré aux agrumes sur wrap

Salade de saumon fumé, mayonnaise aux câpres et citron confit sur pain français

Fruit entier

Yogourt

Service sur plateau

2.75 par
personne

maximum 20 personnes

Sac isothermique Fairmont 9.00 l'unité

Possibilité de le personnaliser avec votre logo

Boîte charlevoisienne

38.00

Salade de betteraves des Jardins du Centre, oignons rouges salés et vinaigre de cidre des Vergers Pedneault

Salade de pommes de terre au lardon des Viandes biologiques de Charlevoix, mayonnaise à la moutarde de Meaux

Demi sandwich à la salade de poulet grillé, pomme et céleri, émulsion à la moutarde et au miel du Manoir, fromage cheddar de St-Fidèle sur pain ciabatta

Mini baguette de la boulangerie Pain d'exclamation au bœuf rôti, fromage à la crème, poivrons doux et oignons frits

Pain brioché grillé, gravlax de truite des Éboulements, émulsion au fromage de brebis de la Fromagerie Ste-Agnès de Charlevoix

Mousse au chocolat à la bière Flacatoune de la MicroBrasserie Charlevoix

Ustensiles: couteau, fourchette, cuillère et serviette de table compostables

Station de rafraîchissements

4.75 l'unité

Boisson gazeuse (355 ml)

Jus de fruits (300 ml)

Eau pétillante (250 ml)

V8, jus de tomate, Clamato (156 ml)

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35 (avec contenant pour emporter)

PLATEAU-REPAS

Maximum 20 personnes

La planche charlevoisienne **36.00**

Jus maison d'orange et carotte

Bouquet de salade et vinaigrette
Mini bento box au canard fumé du Manoir,
mayonnaise wafu et sauce teriyaki

SANDWICH – CHOIX DE 3

Demi sandwich au poulet des Viandes
biologiques, émulsion à l'huile de tomates
séchées sur pain aux céréales
Demi grilled cheese au fromage Belle Brune,
compote d'oignons et saucisson
Mini guédille à la salade de truite des
Éboulements
Mini bagel au fromage suisse de St-Fidèle, chips
de proscuitto, compote de tomates cerises et
laitue
Sandwich chaud aux pleurotes de Grand-Fonds
et fromage Fleurmier sur pain baguette
Demi wrap aux légumes, hummus de tofu grillé
et vinaigrette

DESSERT – CHOIX DE 1

Tartelette au sirop d'érable du Manoir
Verrine de mousse au chocolat, gelée à la prune
de Damas des Vergers Pedneault
Salade de fruits frais



LES CANAPÉS

Forfait initial

10.50
/personne

Choix de 3 canapés classiques ou de luxe froids
dans la section "Nos hors d'œuvres"

Forfait premium

12.50
/personne

Choix de 2 canapés classiques froids
Choix de 2 canapés classiques chauds
dans la section "Nos hors d'œuvres"

Forfait De luxe

14.00
/personne

Choix de 2 canapés de luxe froids
Choix de 2 canapés de luxe chauds
dans la section "Nos hors d'œuvres"

HORS-D'OEUVRE CLASSIQUES

Consulter nos forfaits dans la section "Les canapés" pour des options par personne.

Pour une commande d'hors d'œuvres à la douzaine, un minimum de 3 douzaines par sorte est requis.

Canapés froids

Bruschetta et brunoise de canard fumé 37.00 / dz

Tataki de veau sur Rösti de rabiole, chip de panais sucrée 37.00 / dz

Bûchette de chèvre et citron confit au girofle sur un croûton de pain grillé 37.00 / dz

Cube de melon d'eau grillé, pressé à l'ouzo, feta émietté et prosciutto 37.00 / dz

Tartare de saumon à l'émulsion d'avocat et café 37.00 / dz

Carpaccio de bœuf sur chip won-ton, sauce asiatique et salade d'herbes 37.00 / dz

Canapés chauds

Tartelette aux pommes caramélisées et fromage à la crème 37.00 / dz

Beignet de tofu soyeux au chou-fleur rôti et yogourt au cumin 37.00 / dz

Rouleaux impériaux végétariens et sauce épicée 37.00 / dz

Acras de morue salée et mayonnaise au citron 37.00 / dz

Arancinis d'orge au fromage Belle Brune et canard fumé 37.00 / dz

Flanc de porc frit, sauce béarnaise à la ciboulette 37.00 / dz

**Bonbon de saumon fumé à
chaud, glacé à l'érable et
crème légère parfumée au
cèdre** **37.00 / dz**

HORS-D'OEUVRE DE LUXE

Canapés froids

**Bavarois de maïs et safran
sur blinis et caviar** 42.00 / dz

**Tartare de pomme verte et
betterave rouge, fromage
Migneron et émulsion aux
pousses de céleri** 42.00 / dz

**Blinis au saumon fumé,
fromage à la crème au
pavot et zeste de citron** 42.00 / dz

**Crevette tigrée au piment
Gorria et coriandre, pipette
au vinaigre de citron** 42.00 / dz

**Gravlax d'omble chevalier,
riz sauvage soufflé aux
algues et mayonnaise à
l'huile de canola grillée** 42.00 / dz

**Tataki d'agneau aux
herbes, bocconcini mariné
au basilic et pipette de
vinaigre de tomate** 42.00 / dz

Canapés chauds

**Arancinis au fromage
mozzarella et
champignons, salsa épicée** 42.00 / dz

**Baluchon façon samosa au
chevreau de la Ferme
Caprivoix, yogourt et zeste
de citron** 42.00 / dz

**Satay de bœuf à l'asiatique,
trempette à la coriandre et
citron vert** 42.00 / dz

**Croquette de fromage 1608
de la Laiterie Charlevoix
fumé et mayonnaise au
citron** 42.00 / dz

**Dumpling aux pleurotes,
huile de canola grillée** 42.00 / dz

**Satay de canard à l'orange
et sésame** 42.00 / dz

**Jambon de canard et
mousse au foie gras de la
Ferme basque de
Charlevoix à l'armagnac
sur pain de maïs**

42.00 / dz

LA FABRIQUE À RÉCEPTION

Commande minimum de 3 douzaines par sorte.

Items froids

Bruschetta et brunoise de canard fumé en verrine 35.00 / dz

Aiguillettes de canard fumé, mâche et noisettes 38.00 / dz

Bavarois de carottes et jambon de canard sur blinis 40.00 / dz

Crevette d'argentine au péquillos fumé et vinaigre de tomate 50.00 / dz

Tartare d'émeu à la mistelle de prune des Vergers Pedneault, riz noir soufflé au poivre des dunes 50.00 / dz

Parfait de foie gras à l'amélanche et croustillant de quinoa 65.00 / dz

Items chauds

Pogo maison à la saucisse de Charcuterie Charlevoisienne 40.00 / dz

Saumon fumé servi tiède et mousse de chèvre au poireau 42.00 / dz

Grilled cheese au fromage 1608 et à l'effiloché de porc 47.00 / dz

Satay de canard mariné à la bière et sauce tzatziki 48.00 / dz

Mini burger de boeuf et fromage Belle Brune sur pain bretzel 62.00 / dz

Poutine classique et cheddar de St-Fidèle 10.00 / personne

Macarons français selon l'inspiration du pâtissier	35.00 / dz	Poutine au porc effiloché bbq	12.00 / personne
---	-------------------	--------------------------------------	-------------------------

Bouchées de cheesecake à la crème de petites poires des Vergers Pedneault	38.00 / dz	Poutine au canard confit	12.00 / personne
--	-------------------	---------------------------------	-------------------------

Poutine avec salade de chou	12.00 / personne
------------------------------------	-------------------------

Les classiques

Ailes de poulet	19.00 / dz
------------------------	-------------------

Pique-assiette	22.00 / panier
-----------------------	-----------------------

4 ailes de poulet
Crevettes panées
Bâtonnets au fromage
Rondelles d'oignons
Pommes de terre épicées frites, sauce ranch et salsa
Légumes frais et trempette

Antipasto aux saveurs de Charlevoix	35.00 / plateau
--	------------------------

(pour 5 personnes)

Nachos	28.00 / panier
---------------	-----------------------

Avec salsa et crème sûre

Bretzels 16.00 / panier

Croustilles 16.00 / panier

Mélange salé de luxe 20.00 / panier

Maïs soufflé 16.00 / panier

Maïs soufflé 5.00 / portion

(minimum 20 portions)

Maïs soufflé au caramel maison et fleur de sel 6.50 / portion

(minimum 20 portions)

Le potager à l'unité 35.00 / dz

Le Jardin du Chef 8.00 / portion

Bac d'hummus
Mini légumes frais
(minimum de 40 personnes)

Plateau de cheddar de Saint-Fidèle (60 g) 8.00 / portion

**Plateau de fromages du
Québec (60 g)**

**10.00 /
portion**

**Plateau de fromages de
Charlevoix (60 g)**

**15.00 /
portion**

LES RÉCEPTIONS DÎNATOIRES

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

Soyez le Chef, créez votre réception! 50.00

(MINIMUM 40 PERSONNES)

LES GRIGNOTINES – Choix de 3
Carpaccio de tomates, oignons marinés, fromage feta brûlé et poudre d'olive Kalamata
Mini jardin de légumes du Chef
Chips maison, trempette aux champignons et à la truffe
Bloody Caesar aux épices du Manoir et bacon de sanglier à l'érable
Mini brochette de poulet mariné à la bière stout de Charlevoix et au soya

PÂTÉS ET RILLETTES – Choix de 1
Mousse de foie de porc au cidre et pickles de légumes
Petit pot de foie gras à la crème de petites poires des Vergers Pedneault
Rillettes d'agneau confites aux bleuets et au thé des bois
Pleurotes marinées de Champignons Charlevoix
Pâté de foie de volaille, croûton à l'huile d'herbes

LES CHARCUTERIES – Choix de 1
Saucisse fumée au cheddar, jambon de canard et terrine de canard à l'orange
Magret de canard, jambon Forêt-Noire et tataki de boeuf
Jambon sec, salami de Gênes et chorizo
Pancetta, dinde fumée et gravlax de veau

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER FROIDS – Choix de 1
Saumon fumé maison
Mini bento box asiatique au saumon fumé, sauce teriyaki
Gravlax de truite en croûte d'herbes et agrumes
Salade de crevettes d'Argentine, vinaigrette légère au raifort et vinaigre de tomate

LES SANDWICHS GRILLÉS AU FROMAGE – Choix de 1
Porc effiloché et fromage 1608 sur pain à grains entiers

La découverte du Manoir en 5 expériences 68.00

(MINIMUM 50 PERSONNES)

STATION TABLE ET TERROIR
Carpaccio de betteraves, fromage Saint-Agnès de la Chèvrerie Charlevoix, gremolata de chou-fleur et crumble de pistache
Escabèche d'omble chevalier des Éboulements au thé du Labrador, salade de sarrasin au vinaigre de cidre
Risotto de champignons et de courge, cubes de courge rôtis et graines de citrouille torrifiées
Filet de porc, sauce au Bleu de Brebis de Charlevoix de la maison d'affinage Maurice Dufour

STATION SAINT-LAURENT
Crème de courge aux saveurs de pain d'épice
Le Jardin du Chef; hummus et mini légumes
Gigot d'agneau mariné au vin de tomate Omerto du Domaine de la Vallée du Bras en croûte d'herbes
Gratin de panais à la truffe
Carottes multicolores au miel du Manoir

STATION BAR LA BRISE
Tartare de saumon, crème aigrelette au citron confit, gel de concombre et aneth, chips de topinambour
Fromages de Charlevoix (Ciel de Charlevoix, Belle Brune, Migneron, Fleurmier)
Fondue aux fromages d'ici
Pains artisanaux, craquelins et chutney maison
Mini burger de boeuf avec bacon et oignons, concombre mariné et fromage Hercule
Pogo charlevoisien à la saucisse de Charcuterie Charlevoisienne, sauce à la moutarde de Meaux et au cassis

STATION CHARLEVOIX
Salade de crabe et crevettes, avocat grillé à l'huile de café, émulsion de homard et citron confit
Mozzarella di buffula, tomates confites, purée d'olive, pesto de roquette et pistache
Longe de veau en croûte de noisette, jus à la

Confit de canard et fromage Migneron sur pain brioché

Fromage Belle Brune, oignons confit à l'érable et bacon sur pain belge

STATION INTERACTIVE – Choix de 1

Station chaude (2.5 oz par personne)

Porchetta farcie au chorizo des Viandes biologiques de Charlevoix

Bavette de bœuf grillée, beurre au thym, vinaigre de vin rouge et ail confit

Longe de veau et vinaigrette aux bleuets

*** servi avec ***

orgetto à la courge, au fromage Belle Brune fumé et aux herbes salées

betteraves rôties au beurre et réduction de xérès

LES FROMAGES

SERVI EN PLATEAU – Choix de 3

Migneron

Ciel de Charlevoix

Hercule

Belle Brune

1608

Fleurmier

SERVI CHAUD – Choix de 1

Fondue au fromage classique avec croûtons

Croquette de fromage Oka fumé

servis avec marinades, baguettes de pain, craquelins, fruits séchés, raisins

LES DESSERTS – Choix de 3

Bouchées de gâteau au fromage au mascarpone et café

Tartelettes au citron vert

Mousse au chocolat praliné

Verrine de panna cotta aux fruits des champs

Tartelettes à l'érable

Sabayon et petits fruits

Verrines de salade de melon épicée

charcutière, oignons perlés et carottes marinées
Filet de saumon fumé au sel de thym et baie de genièvre, beurre blanc au cassis
Courge spaghetti aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

STATION PÂTISSERIE

Crème brûlée au café de la brûlerie Café Charlevoix

Caramel mou au sirop d'érable du Manoir

Verrine de mousse à la framboise, au mascarpone et miel du Manoir

Mini gâteau aux 3 chocolats

Verrine de salade de fruits au sirop de thé du Labrador

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

STATIONS ANIMÉES AVEC CHEF

Minimum 40 personnes

Ajoutez une de ses stations animées à votre réception dinatoire.

Station Smoked meat 14.00

Sandwich au smoked meat et moutarde de Dijon sur pain de seigle avec salade de chou et cornichons

Station grilled cheese 16.00

Trio de grilled cheese selon l'inspiration du Chef aux fromages de Charlevoix

Station saumon fumé 19.00

Saumon de notre fumoir accompagné de fromage à la crème, câpres, oignons rouges, citron, pain de seigle

Station crevettes flambées 23.00

Crevettes flambées au whisky et beurre blanc aromatisé

Station d'huîtres Prix du marché

Huîtres sur glace et condiments



DÎNERS À L'ASSIETTE

Minimum de 20 personnes

- 1) Faites le choix d'une entrée froide ou d'un potage
 - 2) Ajouter une entrée chaude ou une entrée froide ou un potage pour obtenir un 4 services
 - 3) Faites le choix d'un plat principal et d'un féculent
 - 4) Faites le choix d'un dessert
- Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Le choix du plat principal déterminera le prix par personne du repas.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 10 \$ par personne au prix du plat principal le plus élevé.

Préservice des entrées :

Si le nombre d'entrées préservies demandé dépassait le nombre minimum garanti de convives, des frais de 12 \$ par place supplémentaire vous seront facturés afin de couvrir les coûts de production et de service.

--- Les entrées froides ---

Étagé de légumes méditerranéens grillés, fromage du chèvre et salade de quinoa

Salade de légumes verts, vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre

copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

--- Les potages ---

Velouté de panais, brisures de prosciutto et pommes caramélisées

Crème de courge, croustille de pain d'épices et crème fraîche

Crème de chou-fleur et

**Coeur de romaine façon
César**

croûtons, jambon sec, citron grillé et câprons

**Tataki de boeuf aux épices
du Manoir et crème royale
d'échalotes**

oignons marinés, pommes de terre à la truffe
et mousseline de roquette

**Bonbon de saumon mariné
à l'érable, daïkon en
filament**

compote de courge à l'écume de canneberge et
croûton de pain poêlé au chimichurri

**Escabèche d'omble
chevalier pochée au thé du
Labrador**

salade de sarrasin aux bleuets et à l'érable,
mousse aigrelette aux échalotes

**Carpaccio de saumon
fumé du Manoir**

pamplemousse et caviar, oignon rouge confit au
citron vert, bavarois à l'avocat et vinaigrette
vierge

**Won-tons frits au canard
sur hummus d'edamames,
magret de canard fumé du
Manoir**

purée de canneberges et émulsion au sapin,
verdurettes

**croûton garni façon
bourguignonne**

**Crème de tomates,
mousse au chèvre et huile
au basilic**

**Crème florentine, chair de
pommes de terre jaune et
crème sûre aux fines
herbes**

**Consommé de
champignons, raviole de
boeuf braisé, juliennes de
légumes**

--- Les entrées chaudes ---

**Tarte fine de canard braisé
aux légumes racines**

tombée de poireaux, légumes marinés et
consommé de tomates à l'Omerto

**Tartiflette au fromage
L'Origine de Charlevoix**

verdurette et légumes croquants, vinaigrette
balsamique

**Acras de morue sur un
carpaccio d'ananas et
bavarois de crème sûre
cajun**

oignon rouge confit au citron vert et salade de
maïs et tomates raisins à la menthe

**Brochettes de pétoncles
grillés, flan de porc et
poire confite**

purée de panais fumé et noisettes torréfiées, jus
de viande

--- Volaille et porc ---

Suprême de volaille farci 3 services
54.00 4
services
69.00

aux canneberges, lardon fumé et fromage frais,
sauce à la sauge

--- POISSONS ---

Filet de saumon canadien 3 services
grillé 52.00 4
services
66.00

couronné de fromage Deo Gratias et épinards,
beurre blanc à la baie de genévrier

Filet de doré, sauce aux 3 services
moules marinières 59.00 4
services
74.00

vinaigrette vierge aux tomates, maïs, gingembre
et herbes fraîches

--- Combo ---

Filet de boeuf et crevettes 3 services
flambées au whisky 73.00 4
services
88.00

jus corsé au piment Gorria de Charlevoix

Duo terre et mer 3 services

Caille rôtie farcie à la tartufata	3 services 56.00 4 services 71.00		66.00 4 services 81.00
purée de céleri-rave, baies de sureau et jus au sapin baumier		médailon de veau, gratin de champignons au fromage Hercule, sauce au poivre des dunes & médailon de saumon grillé, velouté à l'aneth	
Médailles de porc mariné à la moutarde et à l'érable	3 services 52.00 4 services 66.00	Trilogie	3 services 73.00 4 services 88.00
oignons caramélisés et jus à la livèche		carré d'agneau aux herbes salées de Charlevoix, steak de boeuf aux épices du Manoir, brochette de pétoncles grillés et jus de viande au sirop de bouleau	
--- Boeuf et veau ---		--- VÉGÉTARIEN ---	
Macreuse de boeuf	3 services 59.00 4 services 74.00	Ravioli de courge et mousse au fromage de chèvre	3 services 52.00 4 services 66.00
beurre manié à l'estragon, tomates séchées et Xérès jus de viande à la bière de Charlevoix		huile de graines de citrouille et légumes racines	
Classique du Manoir - Filet de boeuf Rossini	3 serv. 105.00 / 4 serv. 120.00	Risotto aux fromages de Charlevoix	3 services 52.00 4 services 66.00
foie gras poêlé, crème de cèpes et glace de viande à la truffe		croquette de fromage 1608 et légumes maraîchers croquants	
Médailles de veau poêlés	3 services 70.00 4 services 85.00		
duxelles de champignons sauvages, fromage Hercule et			

jus au vin de tomate du Domaine de la Vallée du
Bras

**--- Garnitures - choix de 1 (Tous les
plats sont également servis avec
légumes frais du marché) ---**

**Pommes de terre Rösti au
lard fumé**

**Purée de pommes de terre
rouges à l'ail confit**

Orgetto aux fromages d'ici

**Purée de pommes de terre
douce**

**Gratin de pommes de terre
façon dauphinoise**

**Riz sauvage aux fines
herbes**

**Pommes de terre grelots
confites au gras de canard**

**--- Service additionnel - Fromages et
foie gras ---**

**Assiette de 3 fromages de
la région (40 g) et
accompagnements** 16.00

**Parfait au foie gras de la
Ferme basque de
Charlevoix** 14.00

gelée de camerises, quinoa soufflé et feuille de
céleri

--- Les desserts ---

**Mousse au chocolat, au
rhum et à la noix de coco,
ananas caramélisé, sorbet
à la lime et gel au fruit de
la passion**

**Tarte au citron, meringue à
la framboise et sorbet au
bleuet**

Trilogie aux petits fruits

gâteau mousse aux bleuets sur un crumble,
meringue caramélisée
panna cotta à la framboise
sorbet fraise-rhubarbe

**Gâteau Opéra, glace au
Baileys et petits fruits**

**Barre chocolat caramel,
croustillant aux noisettes,
glace à la vanille et sauce
au caramel salé**

Dôme de mousse au café,

**nappage brillant et coeur
fondant à la framboise sur
feuilleterine croustillante,
crème chantilly**

**Gâteau au fromage à la
mangue, noix de coco
grillée et sorbet à la lime**

**Duo de crème brûlée à la
vanille et brownie avec
mousse à la mûre**

**Croustade aux pommes,
mousse à l'érable et crème
glacée au pain d'épices**

Personnalisez votre dessert

Ajoutez votre logo sur une pastille de chocolat
afin de personnaliser votre dessert.
(Minimum de 25 pastilles)

75 \$ + 3 \$ par personne

DÎNER BUFFET

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

Le temps des sucres

69.00

MINIMUM DE 40 PERSONNES

Soupe aux pois à la canadienne (servie individuellement)
Assortiment de pains artisanaux et beurre à l'ail rôti

Servi en style familial (plats disposés sur les tables)

LES ENTRÉES

Pickles de légumes à saveur d'érable et de piment d'Espelette

Cretons biologiques en petits pots

Salade de chou au miel des Éboulements

Salade de pommes de terre rattes aux cornichons salés et lard fumé

Salade classique de betteraves assorties, vinaigrette au basilic

Fromage en grain mariné à l'huile d'olive et érable

LES PLATS PRINCIPAUX (CHOIX DE 3)

Tourtière du Bas-du-Fleuve avec ketchup aux fruits

Ragoût de cuisses de poulet biologique, oignons doux perlés.

Flanc de porc croustillant

Bouts de côtes de bœuf désossés braisés à l'érable

Saumon en croûte salée, glacé au balsamique et à l'érable

Fèves au lard à l'érable

Légumes-racines rôtis à l'érable

LES DESSERTS

Flanc aux œufs à l'érable

Grands-pères au sirop d'érable

Mini tartes au sucre

Sucre à la crème

Station de tire d'érable animée par le Chef (supplément de 3 \$)

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Dîner BBQ St-Laurent - Avec maître grilleur

MINIMUM 30 PERSONNES

Panier de légumes frais et trempettes

LES SALADES (CHOIX DE 4)

Salade campagnarde

Salade de pommes de terre aux tomates séchées

Salade de chou crémeuse au miel

Salade de cœurs de palmier et d'artichauts rôtis à l'ail

Salade de couscous et carottes râpées et raisins

Mesclun, vinaigrette de balsamique blanc

LES PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 3 PLATS PRINCIPAUX – 59.00

CHOIX DE 4 PLATS PRINCIPAUX – 65.00

Poulet barbecue et nos épices salées de Sainte-Agnès

Saumon grillé avec velouté de dijonnaise

Petit filet de bœuf, sauce à la réduction de vin de Bordeaux

Hamburger de bœuf servi avec pain Kaiser au sésame et cheddar, condiments de tomates, laitue et oignons rouges

Souvlakis de poulet et sauce tzatziki

Saucisse italienne et ses moutardes (Dijon et à l'ancienne)

Brochette de crevettes avec salsa de tomates, ananas et coriandre

Côtes levées

Pommes de terre grelots rôties au romarin et à l'ail

Légumes de saison grillés

Fromages de nos régions accompagnés de fruits secs, raisins et craquelins

LES DESSERTS

Salade de fruits épiciés

Brownie

Tarte aux pommes

Gâteau croustillant royal, truffe au chocolat

Verrines assortis



POUR LES TOUT-PETITS

Pour les enfants de 0 à 12 ans

Politique tarifaire enfant:

Menu dans la section "Pour les tout-petits":

0 à 3 ans : gratuit

4 à 12 ans : tarif régulier affiché

Menu banquet régulier adulte :

4 à 12 ans : 50% de réduction

Perle - menu à l'assiette

20.00

Entrée – Choix de 1

Légumes croquants et sauce maison
Salade verte, petite tomate et vinaigrette
Bâtonnets au fromage, sauce au miel
Crème andalouse et crème fraîche

Plat – Choix de 1

Mini pizza garnie
Spaghetti à la bolognaise
Filet de doré aux amandes, riz basmati, poivrons rôtis
Filet de saumon grillé, purée de pommes de terre et légumes
Poulet cordon bleu, riz et brocoli
Filet de poulet, sauce barbecue et frites

Dessert – Choix de 1

Jell-O
Gâteau au chocolat
Verrine de crème glacée et petits fruits
Biscuits assortis

Roux - menu buffet

21.00

(minimum de 10 enfants)

Entrées – Choix de 2

Soupe aux légumes
Crème andalouse
Panier de légumes frais et trempette
Bâtonnets au fromage, sauce au miel

Plats – Choix de 2

Filet de poulet, sauce barbecue et frites
Petite pizza au fromage et pepperoni
Macaroni au fromage et bacon
Steak de boeuf, sauce douce aux poivres, riz et légumes
Filet de saumon, beurre blanc à l'aneth, riz et légumes

Desserts – Choix de 2

Biscuits assortis
Jell-O assortis
Gâteau au chocolat
Pavé aux pommes

Station de breuvages

4.75 l'unité

Boisson gazeuse (355 ml)

Jus de fruits (300 ml)

Lait ou lait au chocolat

Facturation à la consommation



SERVICE DE BAR OUVERT ET DE BAR COUPON

Toutes les consommations seront portées au compte global.

Le service de 12%, les frais d'administration de 3% et les taxes en vigueur seront facturés pour chacune des consommations.

Si les ventes n'excèdent pas 400\$ net par bar, un frais minimal de 200\$ pour les 4 premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place.

Les heures additionnelles seront facturées à 50\$ par heure.

Bière domestique	7.75	Bière importée	10.00
Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)		Stella Artois	
Bière de microbrasserie	12.50	Boisson alcoolisée	10.00
MicroBrasserie Charlevoix de Baie-St-Paul en bouteille de 500 ml		Bacardi Beefeater Finlandia J. Walker Red Label Jack Daniel's Canadian Club Sauza Blue Silver	
Boisson alcoolisée (de luxe)	12.00	Liqueur	10.00
Bacardi 8 ans Bombay Sapphire Grey Goose Chivas Regal Glenfiddich 12 ans Gentleman Jack Crown Royal		Baileys Amaretto Tia Maria Crème de menthe Cointreau	

Vin maison	10.50	Sans alcool	4.75
Rouge ou blanc		Eau pétillante Eau de source Boisson gazeuse	

SERVICE DE BAR PAYANT

Les clients paient leurs propres consommations.

Les prix sont par consommation et incluent les taxes.
Le pourboire est à la discrétion des invités.

Si les ventes n'excèdent pas 400\$ net par bar, un frais minimal de 200\$ pour les 4 premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place.
Les heures additionnelles seront facturées à 50\$ par heure.

Bière domestique	9.00	Bière importée	11.50
Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)		Stella Artois	
Bière de microbrasserie	14.25	Boisson alcoolisée	11.50
MicroBrasserie Charlevoix de Baie-St-Paul en bouteille de 500 ml		Bacardi Beefeater Finlandia J. Walker Red Label Jack Daniel's Canadian Club Sauza Blue Silver	
Boisson alcoolisée (de luxe)	13.75	Liqueur	11.50
Bacardi 8 ans Bombay Sapphire Grey Goose Chivas Regal Glenfiddich 12 ans Gentleman Jack Crown Royal		Baileys Amaretto Tia Maria Crème de menthe Cointreau	
Vin maison	12.00	Sans alcool	5.50
Rouge ou blanc		Eau pétillante Eau de source Boisson gazeuse	

SERVICE DE BAR DIVERS

Punch aux fruits - Méthode champenoise	10.00	Punch aux fruits à base de boisson alcoolisée	10.00
		Au choix : rhum gin vodka	
Punch aux fruits - Sangria	11.00	Punch aux fruits sans alcool	5.50
Kir classique	12.00	Kir royal	15.00
Vin blanc Crème de cassis		Mousseux Crème de cassis	
Kir charlevoisien	15.00	Mimosa	10.00
Mousseux Crème de petites poires des Vergers Pedneault			
Cafés spéciaux	12.00	Red Bull	6.00
Verres variés	12.00 / dz	Préposé au bar	50.00
		Taux horaire (minimum 4 heures)	
Bar sec		Glace	10.00
Mise en place d'un bar sec incluant verres variés, condiments (cerises, limes, citrons, olives), pailles, serviettes et glace		Bac de 10 lbs	
25 personnes et moins – 80.00			
26 à 50 personnes – 130.00			
51 à 75 personnes – 160.00			
76 personnes et plus – Extra 2.00 par personne additionnelle			

CARTE DES VINS

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Ruffino Sparkling rosé,
Italie 60.00

Proseco Ruffino, Italie 60.00

Domaine Chandon ,
Réserve - Brut, États-Unis 90.00

Moët & Chandon, Impérial
Brut, Champagne, France 175.00

VIN BLANC (CANADA)

Sauvignon blanc -
Réserve, Jackson-Triggs,
Niagara, Canada 52.00

Vin blanc maison 44.00

Selon la sélection du sommelier

VIN ROSÉ

White Zinfandel,
Woodbridge, Robert
Mondavi, Californie, États-
Unis 45.00

VIN BLANC (ÉTATS-UNIS)

Sauvignon blanc,
Woodbridge, Robert
Mondavi, Californie, États-
Unis 50.00

Chardonnay, Vintner's
Collection, Sterling
Vineyards, Californie, États-
Unis 56.00

**Pinot Grigio, Private
Selection, Robert Mondavi,
Californie, États-Unis 59.00**

**Chardonnay, Columbia
Crest, Washington, États-
Unis 63.00**

VIN BLANC (AUSTRALIE)

**Chardonnay, Bin 65,
Lindemans, Sud-Est,
Australie 45.00**

VIN BLANC (NOUVELLE-ZÉLANDE)

**Sauvignon blanc, Nobilo,
Marlborough, Nouvelle-
Zélande 59.00**

VIN BLANC (FRANCE)

**Côtes du Rhône, Cuvée
Exclusive, Georges
Duboeuf, Vallée du Rhône,
France 46.00**

VIN BLANC (ITALIE)

**Trebbiano, Volparo
Bianco, Abruzzo, Italie 45.00**

**Bourgogne Aligoté,
Bouchard Ainé,
Bourgogne, France 56.00**

**Orvieto Classico, Ruffino,
Ombrie, Italie 46.00**

**Pinot-Gris - Pfaff,
Pfaffenheim, Alsace, 60.00**

France

VIN BLANC (ESPAGNE)

**Verdejo / Sauvignon blanc,
Liberado, Castilla la
Mancha, Espagne** 47.00

VIN ROUGE (CANADA)

**Merlot, Black Reserve,
Jackson-Triggs, Péninsule
du Niagara, Canada** 52.00

**Cabernet-Sauvignon /
Merlot, Five Vineyards,
Mission Hill, Okanagan,
Canada** 63.00

Vin rouge maison 44.00

Selon la sélection du sommelier

VIN ROUGE (ÉTATS-UNIS)

**Merlot, Woodbridge,
Robert Mondavi,
Californie, États-Unis** 50.00

VIN ROUGE (AUSTRALIE)

**Shiraz, Bin 50, Lindeman's,
Sud, Australie** 45.00

**Cabernet-Sauvignon,
Woodbridge, Robert
Mondavi, Californie, États-
Unis** 50.00

**Pinot noir, Woodbridge,
Californie, États-Unis** 54.00

**Cabernet-Sauvignon,
Vintners Collection,
Sterling Vineyards,
Californie, États-Unis** 56.00

**Cabernet-Sauvignon,
Columbia Crest,
Washington, États-Unis** 63.00

**Cabernet-Sauvignon, Tom
Gore, Californie, États-
Unis** 66.00

VIN ROUGE (ARGENTINE)

**Malbec - Réserve - Fût de
Chêne, Bodegas Trapiche,
Mendoza, Argentine** 50.00

VIN ROUGE (CHILI)

**Cabernet-Sauvignon, Max
Reserva, Errazuriz, Vallée
d'Aconcagua, Chili** 63.00

VIN ROUGE (FRANCE)

**Côtes du Rhône, Cuvée
exclusive, Georges
Duboeuf, Vallée du Rhône,** 47.00

VIN ROUGE (ITALIE)

**Montepulciano, Volparo
Rosso, Abruzzo, Italie** 44.00

France

		Chianti, Ruffino, Toscane, Italie	53.00
La Grande Chapelle, Antoine Moueix, Bordeaux, France	50.00		
Cahors, Château St-Didier Parnac, Sud-Ouest, France	57.00		
Saint-Émilion, J. Lebègue, Bordeaux, France	66.00		

VIN ROUGE (ESPAGNE)

**Cabernet-Sauvignon /
Tempranillo, Liberado,
Castilla la Mancha,
Espagne**

48.00

**Gran Sangre Del Torro,
Torres, Catalogne,
Espagne**

62.00

VINS LIQUOREUX, CIDRES ET PORTO

**Cidre de glace, Le Glacier
(500 ml) Verger Pedneault,
Isle-aux-Coudres,
Charlevoix**

66.00

**Cidre de glace, Réserve
1859 (500 ml), Domaine
Pinnacle, Frelighsburg**

125.00

**Fado, Domaine du Ridge,
Québec (375 ml)**

60.00

**Porto Offley, Baron de
Forrester, 10 ans** **180.00**

BOISSONS SANS ALCOOL

**Moût de Pomme, Vergers
Pedneault, Isle-aux-
Coudres** **28.00**

**Muscat, Natureo, Torres,
Espagne** **31.00**

**Syrah, Natureo, Torres,
Espagne** **33.00**

EAUX MINÉRALES

**Eska, Eau de source,
Québec** **9.00**

750 ml

**Eska, Eau gazeuse
classique, Québec** **9.00**

750 ml