



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 **30.00**

Plateau de fruits frais de saison
Croissant, beurre et confitures

Choix d'œufs 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 porc et boeuf

Choix de pommes de terre (**Choix de 1**)
– Pommes de terre en quartier aux oignons
caramélisés
– Pommes de terre grelots aux herbes fraîches et
aux tomates séchées
– Pommes de terre rissolées aux poivrons

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 Continental Pointe-au-Pic

28.00

Plateau de melons et de fruits frais tranchés

Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie de la région

Sélection de rôties avec confitures, marmelade et beurre

Sélection de bagels et fromage à la crème

Cretons de porc de Charlevoix

Sélection de yogourts individuels

Le Santé

30.00

Smoothie aux petits fruits de saison

Fruits entiers

Sélection de bagels avec fromage à la crème, confitures et beurre

Sélection de pains aux céréales de notre boulangerie de la région

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

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 **32.00**

Plateau de melons et de fruits frais tranchés
Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie de la région
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 aux oignons caramélisés
– pommes de terre grelots aux herbes fraîches et aux tomates séchées
– pommes de terre rissolées aux poivrons

Le Saint-Laurent **37.00**

Plateau de melons et de fruits frais tranchés
Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie de la région
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**
– pain doré et ses garnitures
– gaufres belges et ses garnitures

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'érable
– saucisses de porc et boeuf

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

La Route des saveurs **39.00** **(minimum 30 personnes)**

Plateau de melons et de fruits frais tranchés
Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie de la région
Sélection de bagels avec fromage à la crème, confitures et beurre
Sélection de pains aux céréales de notre boulangerie de la région
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 de Charlevoix

Sucrerie matinale – **Choix de 1**

- gaufres belges et ses garnitures
- pain doré et ses garnitures

Oeufs brouillés oméga-3 – **Choix de 1 garniture**

- tomate et ciboulette
- herbes fraîches et cheddar de St-Fidèle
- sauté de champignons
- mini omelette aux poivrons rouges, cheddar de St-Fidèle et épinards

Viandes matinales – **Choix de 2**

- bacon
- jambon à l'érable
- saucisses de porc et boeuf

Pommes de terre – **Choix de 1**

- pommes de terre en quartier aux oignons caramélisés
- pommes de terre grelots aux herbes fraîches et aux tomates séchées
- pommes de terre rissolées aux poivrons

BOÎTE À EMPORTER

Sur le pouce

20.00

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

5.00 par personne

Muffin anglais aux oeufs, fromage suisse et jambon Fôret-Noire (servi tiède)
OU
Bagel bretzel au saumon de notre fumoir

Sac isothermique Fairmont

Prix sur demande

Possibilité de le personnaliser avec votre logo

NOS EXTRAS

REHAUSSEZ VOTRE PETIT DÉJEUNER!

Tarif par personne
Minimum de 20 personnes

**Station animée d'œufs
bénédictine de Charlevoix** **12.00**

Servis sur muffin anglais, jambon, pleurotes
caramélisés, oeuf poché et sauce hollandaise au
thym

**Station animée d'omelette
et ses garnitures** **10.00**

La fabrique de muesli **9.00**

Sélection d'avoine, granola, noix, graines,
fruits séchés (abricots, canneberges et bleuets)
Servi avec choix de yogourt nature,
lait de soya, lait de coco ou lait écrémé

Sandwich matinal **5.00**

(Muffin anglais, jambon de dos, oeuf, cheddar)

**Crêpes à l'érable du
Manoir** **6.00**

**Station animée de gaufres
belges maison et ses
garnitures** **10.00**



PAUSE-CAFÉ THÉMATIQUE

Minimum de 20 personnes

La traditionnelle

12.00

Assortiment de pains à déjeuner maison
Yogourt individuel

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

La matinale

12.00

Fruits frais tranchés
Assortiment de viennoiseries

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

L'énergisante

14.00

Mélange du randonneur (fruits séchés, noix et graines)
Assortiment de muffins
Yogourt individuel et muesli

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Les Douceurs sucrées

14.00

Panier de fruits frais de saison
Assortiment de macarons maison
Chouquettes grivées au sucre

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

La variation d'agrumes

14.00

Verrine de crème à la lime
Meringue au citron noir
Guimauve maison à l'orange
Pain au citron

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Le Cinéma

14.00

Assortiment de noix
Bar à maïs soufflé (beurre, caramel salé maison, BBQ)
Sélection de bonbons (bonbons en gelée, réglisse, chocolat)

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

La florale

16.00

Pain à la fleur d'oranger
Macaron à la pêche et au jasmin

La Folie des bleuets

17.00

Smoothie aux bleuets et cardamome
Financier aux bleuets, crème fouettée à la

Chantilly à la rose, au litchi et framboises

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

mélisse

Parfait glacé aux bleuets, gruétine de cacao

Tartelette aux bleuets

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Les fromages d'ici 18.00

Tuile de fromage Migneron

Gâteau au fromage Deo Gratias de La Maison
d'affinage

Maurice Dufour et sa gelée aux petits fruits

Croquette de fromage 1608 de la Laiterie

Charlevoix

et mayonnaise au citron

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Du jardin (minimum 40 personnes) 19.00

Assortiment de jus santé en verrine

Le Jardin du Chef (hummus et mini légumes)

Croustilles de maïs

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

LE BAR À EAU 5.00 par personne

SÉLECTION D'EAU AROMATISÉE:

- Citron et lime
- Cocombre et menthe
- Mangue et basilic
- Canneberge et orange

Le thé à l'anglaise 18.00

Thé glacé Earl Grey crémeux Lot 35

Mini sandwich au concombre

Scone et crème au citron

Biscuit sablé au beurre

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Station breuvages 5.00 l'unité

Boisson gazeuse (355 ml)

Eau pétillante (250 ml)

Eau de source (500 ml)

Jus de fruits (300 ml)

V8, jus de tomate, Clamato (156 ml)

Facturation à la consommation

PAUSE-CAFÉ À LA CARTE

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35	4.75 l'unité	Chocolat chaud	4.75 l'unité
Espresso	6.50 l'unité	Café au lait, cappuccino	6.50 l'unité
Capsule Nespresso (inclut la machine)	6.50 l'unité	Boisson gazeuse	5.00 l'unité
Leggero, Vanilla, Lungo, Decaffeinato		355 ml	
Jus de fruits	5.00 l'unité	Eau de source	5.00 l'unité
300 ml		500 ml	
Eau pétillante	5.00 l'unité	V8, jus de tomate, Clamato	5.00 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	38.00 / dz	Plateau de légumes frais avec trempettes	5.00 / portion
4 oz par verre			
Fruit entier	4.00 l'unité	Assortiment de sandwichs grand-mère (3 petits triangles par personne)	10.00 / personne
		oeuf poulet jambon	
Barre aux fruits maison	4.75 l'unité	Yogourt individuel	4.50 l'unité

Plateau de fruits frais de saison tranchés	5.00 / portion	Brochette de fruits frais de saison	5.00 l'unité
Mélange du randonneur (fruits séchés, noix et graines)	29.00 / dz	Le Jardin du Chef	10.00 / portion
format individuel		Bac d'hummus Mini légumes frais (minimum de 40 personnes)	
Plateau de cheddar et suisse de St-Fidèle	9.00 / portion	Plateau de fromages du Québec	11.00 / portion
60 gr		60 gr	
Plateau de fromages de Charlevoix	16.00 / portion	Mais soufflé	6.00 / portion
60 gr		(minimum 20 portions)	
Mais soufflé au caramel maison et fleur de sel	7.50 / portion	Brownies	32.00 / dz
(minimum de 20 portions)			
Assortiment de biscuits	32.00 / dz	Assortiment de pains à déjeuner maison	32.00 / dz
Tartelettes aux bleuets	40.00 / dz	Sélection de viennoiseries	34.00 / dz
Sélection de muffins	34.00 / dz	Macarons français	36.00 / dz
		selon l'inspiration du pâtissier	
Truffes au chocolat	36.00 / dz	Assortiment de pâtisseries du Manoir	36.00 / dz
Chouquettes givrées au sucre (2 par personne)	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

Le choix du plat principal déterminera le prix par personne du repas.
Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5 \$ par personne.

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.

Si le nombre de convives est de moins de 20 personnes, des frais de 10\$ seront chargés par personne manquante.

--- Les entrées ---

**Méli-mélo de tomates,
ricotta aux herbes salées,
asperges et fraises**

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

--- Les soupes ---

**Crème andalouse aux
poivrons rouges**

**Potage de courge, graines
de citrouilles grillées**

**Potage crécy au carvi,
crème sûre à la ciboulette**

Salade de quinoa à la grecque et roquette

Potage parmentier, croûton de fondue de poireaux

Tartare de saumon et saumon fumé du Manoir, bleuets, yogourt avec salade de fenouil et croûtons EXTRA 8.00\$

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

(charcuteries et rillettes charlevoisiennes, légumes et pleurotes de Grand-Fonds marinés et bâtonnets de fromage de Charlevoix)

--- Plats principaux ---

Raviolis à la méditerranéenne, ratatouille, tomates cerises et copeaux de fromage Hercule 40.00

Raviolis de boeuf braisé au jus émulsionné et spirales de carottes 40.00

Risotto de farro, tombée 40.00

--- Les desserts ---

Gâteau mousse aux trois chocolats, mendiants aux fruits séchés et coulis de canneberges

Mousse de gâteau au fromage sur crumble et compote de bleuets

Paris-brest de Charlevoix à l'érable, sarrasin givré et

**de champignons,
vinaigrette à la truffe**

coulis de camerise

**Poulet chasseur, polenta
crémeuse, légumes grillés
du moment** 42.00

**Gâteau mousse à la
mangue, biscuit à la noix
de coco et gelée au fruit de
la passion**

**Filet de porc mariné à la
bière Vache Folle Imperial
Milk Stout, jus de cuisson,
purée de panais et
légumes maraîchers** 44.00

**Pain perdu brioché aux
petits fruits de saison en
ramequin (servi tiède)**

servi avec crème chantilly au zeste de citron à
partager

**Salade niçoise au thon
mariné, haricots verts,
poivrons, olives, pommes
de terre rattes et oeuf
mollet** 43.00

**Mont Grand-Fonds,
mousse au chocolat
praliné et crémeux caramel**

**Filet de doré aux amandes,
orgetto, légumes de
saison, beurre blanc au
miso** 45.00

**Crème brûlée au zeste
d'orange, quenelle de
mousse au chocolat**

**Cuisse de canard braisée,
sauce forestière et
pommes de terre rôties** 45.00

**Planche de pâtisseries à
partager (3 variétés)**

**Filet d'épaule de boeuf
grillé 5 oz, jus au poivre
des dunes, tombée
d'oignons caramélisés,
gratin de pommes de terre
et légumes maraîchers** 46.00

**Joue de boeuf braisée à
l'érable, purée de pommes
de terre à l'ail confit et
légumes maraîchers** 46.00

DÉJEUNER BUFFET

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 6 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service. Un buffet étant regarni sans restriction, aucun item ne sera laissé pour les pauses.

La cuisine vitalité

44.00

Soupe andalouse
Pain ciabatta

Salade verte et ses garnitures, vinaigrette vierge aux tomates séchées
Salade de pois chiches à la grecque
Salade de betteraves jaunes, oignons rouges marinés, pavot et vinaigrette à la moutarde
Carpaccio de tomates, fromage grillé, huile d'olive aux herbes

Longe de morue rôtie, sauce vierge aux arilles de grenade
Poulet grillé, caponata de légumes méditerranéens
Dahl de lentilles à la courge butternut
Sélection de légumes du marché
Riz biryani à l'indienne

Verrine de petits fruits, yogourt et granola
Carrés aux pommes et à l'avoine

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Sur le pouce

Soupe du jour

Légumes frais avec trempette au fromage Ciel de Charlevoix
Mélange de laitues printanières
Choix de vinaigrettes (framboise, balsamique et dijonnaise)

LES SALADES (**CHOIX DE 2**)

- Taboulé
- Salade de pommes de terre au lardon fumé, mayonnaise à la moutarde de Meaux
- Salade de maïs et poivrons grillés, vinaigrette aux tomates confites et chorizo
- Salade de pois chiches à la grecque
- Salade de légumes grillés au pesto de tomates séchées
- Salade de haricots verts, amandes rôties au paprika, tomates et vinaigrette au parmesan et échalote
- Salade de penne, épinards, pignons de pin rôtis, olives noires et bocconcini

LES PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 2 SANDWICHS – **40.00**

CHOIX DE 3 SANDWICHS – **44.00**

- Pain baguette avec boeuf tranché, fromage à la crème aux poivrons grillés, pousses d'oignons
- Salade de saumon fumé, mayonnaise aux câpres et citron confit, roquette sur pain français
- Ciabatta à la dinde fumé, pesto de tomates séchées, suisse, laitue
- Sandwich grillé au champignon Portobello rôti au balsamique, fromage suisse sur ciabatta
- Sandwich grillé aux tomates, prosciutto, bocconcini et pesto de roquette, pain baguette
- Wrap aux légumes grillés, baba ghanouj et pousses d'oignons
- Sandwich à la salade de poulet, compote d'oignons, bacon et mayonnaise aux tomates confites, pain multigrains
- Pain brioché à l'effiloché de porc BBQ et fromage 1608

- Jambon à l'ancienne, cheddar, laitue et mayonnaise à la moutarde de Meaux, pain pumpernickel
- Poulet à l'indienne, yogourt et achard de légumes sur wrap

LES DESSERTS

Salade de fruits frais

ET **CHOIX DE 2**

- Gâteau mousse aux trois chocolats
- Tarte au sucre
- Gâteau framboisier
- Pouding chômeur à l'érable

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 fenouil, concombre, feta, tomates et olives Kalamata
- 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 – 45.00

CHOIX DE 3 PLATS PRINCIPAUX – 48.00

- Mac & Cheese au fromage 1608
- 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
- Longe de porc, jus à la bière de la MicroBrasserie Charlevoix et miel du Manoir
- Poulet chasseur
- Filet de porc aux pommes caramélisées, jus à

Station de rafraîchissements

5.00 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

- la mistelle de pommes des Vergers Pedneault
– Dahl de lentilles à la courge butternut et feta émietté
– Filet d'épaule de boeuf aux épices au Manoir, sauce au poivre
– Poitrine de dinde farcie aux canneberges, sauce au porto

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

Service sur plateau

3.00 par personne

Bouteille d'eau

maximum 20 personnes

Légumes frais et trempette
Cheddar individuel
Sac de croustilles

SALADES ET/OU SANDWICHES

CHOIX DE 1 ITEM – 25.00

CHOIX DE 2 ITEMS (SALADE ET SANDWICH)
– 30.00

Salade de pommes de terre et bacon

Salade de pâtes, légumes grillés et pesto

SAUMON – pain brioché, saumon fumé du

Manoir, câpres, échalote et fromage à la crème

ITALIEN – pain ciabatta, prosciutto, mozzarella,
tomate, roquette et pesto

CLASSIQUE – pain brioché, jambon Forêt Noire,
fromage Suisse, cornichon et mayonnaise

VÉGÉ – wrap, tomate, avocat, concombre,
salade et mozzarella

CÉSAR – wrap, poulet grillé, salade romaine,
bacon et parmesan

Fruit entier

Biscuit au chocolat

Station de rafraîchissements

5.00 l'unité

Sac isothermique Fairmont

Prix sur demande

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)

Possibilité de le personnaliser avec votre logo

PLATEAU-REPAS

Minimum de 5 personnes

Chaque plateau-repas est emballé individuellement.

Le Passe-Partout

32.00

Salade de pommes de terre et bacon

UN SANDWICH PARMIS LA SÉLECTION

SUIVANTE (**1 choix**) :

SAUMON – pain brioché, saumon fumé du Manoir, câpres, échalote et fromage à la crème

ITALIEN – pain ciabatta, prosciutto, mozzarella, tomate, roquette et pesto

CLASSIQUE – pain brioché, jambon Forêt Noire, fromage Suisse, cornichon et mayonnaise

CANARD – pain bretzel, fines tranches de magret de canard fumé, salade romaine et mayonnaise aux tomates séchées

VÉGÉ – wrap, tomate, avocat, concombre, salade et mozzarella

CÉSAR – wrap, poulet grillé, salade romaine, bacon et parmesan

ROSSINI – pain kaiser au sésame, foie gras au torchon, tataki de boeuf, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise à la truffe EXTRA 8.00 \$

Fromage du Québec

Tartelette du moment

Le Duo

38.00

Salade verte et vinaigrette

ET

UNE SALADE PARMIS LA SÉLECTION

SUIVANTE (**1 choix**):

– Salade de pommes de terre et bacon

– Salade de céréales aux herbes et citron

– Salade de pâtes au pesto et légumes grillés

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

DEUX SANDWICHES PARMIS LA SÉLECTION

SUIVANTE (**2 choix**):

SAUMON – pain brioché, saumon fumé du Manoir, câpres, échalote et fromage à la crème

ITALIEN – pain ciabatta, prosciutto, mozzarella, tomate, roquette et pesto

CLASSIQUE – pain brioché, jambon Forêt Noire, fromage Suisse, cornichon et mayonnaise

CANARD – pain bretzel, fines tranches de magret de canard fumé, salade romaine et mayonnaise aux tomates séchées

VÉGÉ – wrap, tomate, avocat, concombre, salade et mozzarella

CÉSAR – wrap, poulet grillé, salade romaine, bacon et parmesan

ROSSINI – pain kaiser au sésame, foie gras au torchon, tataki de boeuf, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise à la truffe EXTRA 8.00 \$

Fromage de la région

UN DESSERT PARMIS LA SÉLECTION

SUIVANTE (**1 choix**):

– Tartelette du moment

– Brownie au chocolat Guayaquil, pacanes et fleur de sel

– Gâteau aux carottes

LE BOL POKÉ

38.00

SERVI SUR RIZ OU SALADE DE CÉRÉALES
ET LÉGUMES FRAIS (julienne de carotte,
tomate cerise, concombre, roquette, radis,
edamames)
ET MAYONNAISE ÉPICÉE

UNE PROTÉINE PARMİ LA SÉLECTION
SUIVANTE (**1 choix**):

- Tartare de saumon
- Cubes de thon mariné
- Poulet mariné et grillé
- Cubes de tofu mariné et grillé au pesto

Assortiment de fromages de Charlevoix

UN DESSERT PARMİ LA SÉLECTION
SUIVANTE (**1 choix**):

- Tartelette du moment
- Brownie au chocolat Guayaquil, pacanes et fleur de sel
- Gâteau aux carottes
- Bol poké dessert (riz sucré au lait de coco, fruits et noix)

Plateau végétarien ou végétalien

disponible sur demande

Le Repas

44.00

UNE ENTRÉE PARMİ LA SÉLECTION
SUIVANTE (**1 choix**):

- Salade caprese
- Foie gras de la Ferme Basque de Charlevoix en torchon, brioche grillée et coulis de fruits rouges
- Assortiment de charcuteries de Charlevoix
- Saumon fumé du Manoir et ses garnitures

UN PLAT (servi froid) PARMİ LA SÉLECTION
SUIVANTE (**1 choix**):

- Tartare de saumon à l'aneth, citron, échalote et céleri servi avec croûtons
- Tataki de thon mariné à la sauce soya, gingembre, tahini et tamari en croûte de sésame
- Tartare de boeuf, cornichons, persil, câpres, échalote, moutarde de Meaux, sauce anglaise et mayonnaise servi avec croûtons
- Filet de porc, sauce tonnato
- Ballotine de volaille aux pleurotes, vinaigrette à la truffe

SERVI AVEC UN FÉCULENT OU UNE SALADE
PARMİ LA SÉLECTION SUIVANTE (**1 choix**):

- Croustilles maison
- Salade de céréales
- Salade de pommes de terre
- Verdurette et ses condiments

SERVI AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ

Assortiment de fromages de Charlevoix

UN DESSERT PARMİ LA SÉLECTION
SUIVANTE (**1 choix**):

- Tartelette du moment
- Brownie au chocolat Guayaquil, pacanes et fleur de sel
- Gâteau aux carottes
- Gâteau Forêt Charlevoix



LES CANAPÉS

Forfait initial

12.00
/personne

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

Forfait premium

15.00
/personne

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

Forfait De luxe

16.00
/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 42.00 / dz

Bûchette de chèvre et citron confit sur un croûton grillé 39.00 / dz

Cube de melon d'eau grillé, pressé à l'ouzo, feta émietté et prosciutto 38.00 / dz

Carpaccio de bœuf sur chip won-ton, sauce asiatique et roquette 39.00 / dz

Bonbon de saumon fumé à chaud, glacé à l'érable et crème légère parfumée au mélilot 39.00 / dz

Tartelette aux pommes caramélisées et fromage à la crème 39.00 / dz

Canapés chauds

Beignet de tofu soyeux au chou-fleur rôti et raïta au concombre 38.00 / dz

Rouleaux impériaux végétariens et sauce épicée 39.00 / dz

Acras de morue salée et mayonnaise au citron 39.00 / dz

Arancinis d'orge au fromage Belle Brune et canard fumé 39.00 / dz

Flanc de porc frit, sauce béarnaise à la ciboulette 39.00 / dz

HORS-D'OEUVRE DE LUXE

Canapés froids

**Tartare de betteraves,
fromage Hercule et
émulsion aux pousses de
céleri** 43.00 / dz

**Blinis au saumon fumé,
fromage à la crème au
pavot et zeste de citron** 44.00 / dz

**Céviché de pétoncles au
piment Gorria** 45.00 / dz

**Gravlax d'omble chevalier,
riz sauvage soufflé à la
coriandre et citronnelle,
mayonnaise aux algues** 44.00 / dz

**Tagliata d'agneau,
bocconcini mariné au
chimichurri et pétales de
tomates séchées** 45.00 / dz

**Magret de canard séché et
mousse au foie gras de la
Ferme basque de
Charlevoix à l'armagnac** 46.00 / dz

Canapés chauds

**Arancinis au fromage
Hercule et champignons,
émulsion à l'huile de truffe** 43.00 / dz

**Mini burger de canard,
Tomme de Brebis de
Charlevoix et compotée
d'oignons** 44.00 / dz

**Croquette de fromage 1608
de la Laiterie Charlevoix et
pipette de crème de
balsamique à la framboise** 44.00 / dz

**Crab cake et mayonnaise
au chipotle** 44.00 / dz

sur pain de maïs

LA FABRIQUE À RÉCEPTION

Commande minimum de 3 douzaines par sorte.

Items froids

Bruschetta et brunoise de canard fumé en verrine 42.00 / dz

Magret de canard fumé, mâche et noisettes 40.00 / dz

Crevette d'argentine au péquillos fumé et vinaigre de tomate 54.00 / dz

Tartare d'émeu classique, riz noir soufflé au poivre des dunes 54.00 / dz

Parfait de foie gras à l'amélanche 69.00 / dz

Macarons français selon l'inspiration du pâtissier 37.00 / dz

Bouchées de cheesecake à la crème de petites poires 40.00 / dz

Items chauds

Saumon fumé servi tiède et mousse de chèvre au poireau 44.00 / dz

Grilled cheese au fromage 1608 et à l'effiloché de porc 49.00 / dz

Mini burger de boeuf, fromage Belle Brune et mayonnaise aux poivres sur pain bretzel 65.00 / dz

des Vergers Pedneault

Les classiques

Ailes de poulet 22.00 / dz

Pique-assiette 27.00 / panier

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

**Antipasto aux saveurs de
Charlevoix** 39.00 /
plateau

(pour 5 personnes)

Nachos 28.00 / panier

Avec salsa et crème sûre

Bretzels 16.00 / panier

Croustilles maison 16.00 / panier

Maïs soufflé 16.00 / panier

Maïs soufflé 6.00 / portion

(minimum 20 portions)

Maïs soufflé au caramel maison et fleur de sel 7.50 / portion

(minimum 20 portions)

Le Jardin du Chef 10.00 / portion

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

Plateau de cheddar et suisse de Saint-Fidèle (60 g) 9.00 / portion

Plateau de fromages du Québec (60 g) 11.00 / portion

Plateau de fromages de Charlevoix (60 g) 16.00 / portion

Plateau de légumes frais avec trempettes 5.00 / portion

**Assortiment de sandwichs
grand-mère (3 petits
triangles par personne)**

**10.00 /
personne**

oeuf
poulet
jambon

LES RÉCEPTIONS DÎNATOIRES

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 7 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

Soyez le Chef, créez votre réception! **68.00**

(MINIMUM 40 PERSONNES)

LES GRIGNOTINES – **Choix de 3**

- Carpaccio de tomates, oignons marinés, mozzarella, poudre d'olive Kalamata et basilic
- Mini jardin de légumes du Chef
- Chips maison, émulsion à l'ail noir
- Bloody Caesar aux épices du Manoir et bacon des Viandes Bio de Charlevoix à l'érable
- Mini brochette de poulet mariné à la bière stout de Charlevoix et sauce soya

PÂTÉS ET RILLETTES – **Choix de 1**

- Rillettes de porc au cidre et pickles de légumes
- Petit pot de mousse de foie gras à la crème de petites poires des Vergers Pedneault
- Terrine de pintade aux pistaches et abricots des Volières Baie-Saint-Paul
- Pleurotes marinées de Champignons Charlevoix

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

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER

FROIDS – **Choix de 1**

- Saumon fumé maison
- Bol poké au thon mariné
- Gravlax de truite en croûte d'herbes et agrumes
- Salade de crevettes d'Argentine, vinaigrette légère au raifort et herbes

LES SANDWICHS GRILLÉS AU FROMAGE –

Choix de 1

- Porc effiloché et fromage 1608 sur pain à grains entiers
- Confit de canard et fromage Migneron sur pain brioché
- Fromage Belle Brune, oignons confit à l'érable et bacon sur pain de campagne

La découverte du Manoir en 5 expériences **85.00**

(MINIMUM 50 PERSONNES)

STATION LE BELLERIVE

- Carpaccio de betteraves, fromage La Tomme de Brebis de 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
- Crème de courge aux saveurs de pain d'épice
- Gigot d'agneau mariné au vin de tomate Omerto du Domaine de la Vallée du Bras
- Gratin dauphinois à la truffe
- Carottes multicolores au miel du Manoir

STATION LE SAINT-LAURENT

- Salade du Manoir, houmous de brocoli, fauxmage aux graines de tournesol, chips de légumes, légumes crus et marinés
- Pot au feu de foie gras de la Ferme Basque, tombée de pleurotes, bouillon de canard au thé du Labrador et au sumac
- Morue sauvage de l'Islande, chokha de courge des Jardins du Centre, dentelle à l'encre de seiche
- Filet de boeuf, sauce périgourdine
- Pommes de terre Romanoff

STATION LE BAR LA BRISE

- Tartare de saumon et crème aigrette au citron confit
- Le Jardin du Chef; hummus et mini légumes
- Fromages de Charlevoix (Ciel de Charlevoix, Belle Brune, Migneron, Fleurmier)
- Pains artisanaux, craquelins et chutney maison
- Mini burger de boeuf avec bacon et oignons, concombre mariné et fromage Hercule

STATION LE POINT CARDINAL

- Mozzarella di buffala, tomates confites, purée d'olive, pesto de roquette et pistache
- Longe de veau en croûte de noisette, jus à la charcutière, oignons perlés et carottes marinées
- Filet de saumon fumé au sel de thym et baie de genièvre, beurre blanc au cassis

STATION INTERACTIVE – **Choix de 1**

Station chaude (2.5 oz par personne)

- Longe de porc 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**

- Croustillant de fromage Fleurmier et chutney
- Fondue parmesan de la Laiterie Charlevoix servis avec marinades, baguettes de pain, craquelins, fruits séchés, raisins

LES DESSERTS – **Choix de 3**

- Mini tiramisu
- Tartelette au citron vert
- Mousse au chocolat praliné
- Verrine de panna cotta aux fruits des champs
- Tartelette à l'érable
- Nougat glacé, coulis de fruits rouges
- Verrine de fruits exotiques aux épices

Farro crémeux au safran de Safran Nordique et salade tiède de pois verts

STATION LA PÂTISSERIE

Crème brûlée au café de la brûlerie Café

Charlevoix

Crêpes au beurre d'érable flambées au Coureur des Bois

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

Mini gâteau aux 3 chocolats

Verrine de salade de melons 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

22.00

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

Station grilled cheese

18.00

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

Station saumon fumé

22.00

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

Station crevettes flambées

25.00

Crevettes flambées au whisky et beurre blanc aromatisé

Station d'huîtres

Prix du
marché

Huîtres sur glace et condiments

Station Sushi

28.00 (6 morc
eaux/pers.)

ASSORTIMENTS

- Sushi
- Maki
- Nigiri
- Temaki
- Futomaki
- Sashimi (bœuf, thon, saumon)

ACCOMPAGNEMENTS

- Gingembre rose
- Wasabi
- Sauce soya



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 5 \$ par personne.

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.

Si le nombre de convives est de moins de 20 personnes, des frais de 10\$ seront chargés par personne manquante.

--- Les entrées froides ---

Étagé de légumes méditerranéens grillés

mousse de fromage de 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 brunoise de pommes

Crème de courge, effiloché de boeuf et crème fraîche

Salade du Manoir

houmous de brocoli, fauxmage aux graines de tournesol,
chips de légumes, légumes crus et marinés

Tataki de boeuf aux épices du Manoir et émulsion d'ail noir

oignons marinés, pommes de terre à la truffe
et roquette

Bonbon de saumon mariné à l'érable, carottes en filaments

chutney de courge aux canneberges et
croûton de pain poêlé au chimichurri

Carpaccio de saumon fumé du Manoir

pamplemousse, oignons rouges confit au citron
vert,
crème de petits pois à la menthe et vinaigrette
vierge

Magret de canard fumé du Manoir

croustille de won-tons frit, hummus
d'edamames,
purée de canneberges et roquette

--- Les entrées chaudes ---

Tarte fine de canard braisé aux légumes racines

Crème de chou-fleur caramélisé et lardons des Viandes Biologiques de Charlevoix

Crème de tomates, mousse au chèvre et huile au basilic

Potage de betteraves rouges, poire et gingembre

Consommé de radis noir et miso, juliennes de légumes et cube de saumon grillé

-- POISSONS --

Filet de saumon canadien

**3 services
58.00 4
services**

tombée de poireaux et légumes marinés

72.00

Tartiflette au fromage L'Origine de Charlevoix

verdurette et légumes croquants, vinaigrette balsamique

Acras de morue sur un carpaccio d'ananas (servi tiède)

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

Flanc de porc braisé à la bière de Charlevoix

pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

-- Volaille et porc --

Suprême de volaille farci 3 services
59.00 4
services
74.00

aux canneberges, fromage Le Trotteur de la Fromagerie St-Fidèle, jus parfumé à la crème de petites poires des Vergers Pedneault purée de pommes de terre à l'ail confit

**Caille rôtie farcie à la
tartufata** 3 services
61.00 4
services
76.00

purée de céleri-rave, jus au poivre noir de Sarawak et au cognac

Médailles de porc mariné 3 services

fromage Deo Gratias et épinards, beurre blanc à la baie de genévrier
mousseline de pommes de terre douces au miel et au thym

Filet de doré 3 services
63.00 4
services
78.00

sauce vierge au maïs, tomate, gingembre et herbes fraîches
riz pilaf à l'encre de seiche

-- Combo --

**Filet de boeuf et crevettes
flambées au whisky** 3 services
79.00 4
services
94.00

jus corsé au piment Gorria de Charlevoix
gratin de pommes de terre façon dauphinoise

Duo terre et mer 3 services
73.00 4
services
88.00

médailon de veau, duxelle de champignons au fromage Hercule,
sauce au poivre des dunes &
filet de truite des Éboulements laqué à l'érable et au soya
mousseline de carottes au thym

à la moutarde et à l'érable 58.00 4
services
72.00

oignons caramélisés et son jus
mousseline de panais fumé

Trilogie 3 services
82.00 4
services
96.00

carré d'agneau en persillade,
steak de boeuf aux épices du Manoir,
brochette de pétoncles
et jus de viande au sirop de bouleau
purée de pommes de terre à l'ail confit

-- Boeuf et veau --

Macreuse de boeuf 3 services
marinée à la bière 63.00 4
services
78.00

beurre à l'estragon, tomates séchées et Xérès
jus de viande
mioche aux pommes de terre et navet

-- VÉGÉTARIEN --

Ravioli caprese 3 services
55.00 4
services
69.00

légumes méditerranéens grillés, caviar
d'aubergine, copeaux de La Meule du Moulin de
Charlevoix

Médallions de veau poêlés 3 services
75.00 4
services
90.00

fromage Migneron, sauce aux morilles
pommes de terre Hasselback

Parmentier de chokha de 3 services
courge aux lentilles 55.00 4
services
69.00

Classique du Manoir - Filet 3 serv. 110.00
de boeuf Rossini / 4 serv.
125.00

foie gras poêlé, sauce périgourdine à la truffe
écrasé de pommes de terre truffé

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

Assiette de 3 fromages de 18.00
la région (40 g) et

--- Les desserts ---

Mousse au chocolat et à la
noix de coco, ananas
caramélisé au rhum et gel

accompagnements

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

18.00

compoté de petits fruits et brioche grillée

au fruit de la passion

**Tarte au citron meringuée,
parfait glacé à la framboise**

Trilogie aux petits fruits

tartelette aux bleuets et chocolat noir
panna cotta à la framboise
parfait glacé 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
et coeur fondant à l'orange
sur feuillantine
croustillante**

nappage brillant au chocolat noir, crème chantilly

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

**Brownie à la fleur de sel,
crème anglaise et sorbet à
la mûre**

**Tatin aux pommes et
canneberges, sorbet aux
canneberges et crémeux
caramel**

**Personnalisez votre
dessert**

**Prix sur
demande**

Ajoutez votre logo sur une pastille de chocolat
afin de personnaliser votre dessert.

(Minimum de 25 pastilles)

*les prix peuvent varier selon le logo et le nombre
de couleurs

DÎNER BUFFET

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 7 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

Dîner BBQ

AVEC MAÎTRE GRILLEUR *si la température le permet

MINIMUM 30 PERSONNES

Panier de légumes frais et trempettes

LES SALADES (**CHOIX DE 4**)

- Plateau de légumes grillés
- Salade de pommes de terre au lard et céleri
- Salade de chou crémeuse au miel
- Salade de cœurs de palmier et d'artichauts rôtis à l'ail
- Salade de farro, tomates séchées et pesto
- Mesclun, vinaigrette de balsamique blanc

LES PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 3 PLATS PRINCIPAUX – **65.00**

CHOIX DE 4 PLATS PRINCIPAUX – **72.00**

- Poulet barbecue
- Saumon grillé au chimichurri
- Filet d'épaule de bœuf, sauce bordelaise
- Hamburger de bœuf servi avec pain Kaiser au sésame et cheddar, condiments de tomates, laitue et oignons rouges
- Brochette de poulet mariné au citron grillé et à la bière blanche de Charlevoix
- Saucisse italienne, choucroute et moutardes
- Côtes levées – **EXTRA 6.00\$ PAR PERSONNE**

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

Légumes de saison rôtis

Fromages du Québec accompagnés de fruits secs, raisins et craquelins

LES DESSERTS

Salade de fruits épicés

Brownie

Tarte aux pommes

Gâteau croustillant royal, truffe au chocolat

Verrines assortis

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

Le temps des sucres

75.00

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 carvi

Cretons biologiques en petits pots

Salade de chou au miel des Éboulements

Salade de pommes de terre grelots aux cornichons salés, lard fumé et céleri

Salade classique de betteraves assorties, vinaigrette à l'érable

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 braisé, sauce gastrique à l'érable

– Bouts de côtes de bœuf désossés braisés à l'érable

– Saumon laqué à l'érable

Fèves au lard à l'érable

Légumes-racines rôtis à l'érable

LES DESSERTS

Flanc aux œufs à l'érable

Pouding chômeur à l'érable

Mini tarte au sucre

Sucre à la crème

Station de tire d'érable animée par le Chef (supplément de 4 \$)

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35



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

22.00

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

25.00

(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

5.00 l'unité

Boisson gazeuse (355 ml)

Jus de fruits (300 ml)

Lait ou lait au chocolat

Facturation à la consommation



FORFAIT "À DEUX C'EST MIEUX!"

Ce forfait inclus par personne :

*3 bouchées servies lors de la réception

*Un dîner 3 SERVICES servi à l'assiette soit une entrée (entrée froide ou potage), un plat principal et un dessert.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5\$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues 30 jours avant votre événement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque-place devant chaque convive.

Transformez votre menu 3 services en dîner 4 services!

Ajoutez simplement une 2e entrée froide, un potage ou une entrée chaude.

--- Les entrées froides ---

SALADE DE LÉGUMES VERTS

vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et
gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion
aux herbes et petits pois

CHARTREUSE DE HOMARD

légumes frais et fines herbes

TATAKI DE BOEUF AUX ÉPICES DU MANOIR

et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes
de terre à la truffe et roquette

--- Les potages ---

CRÈME DE TOMATES

mousse au chèvre et huile au basilic

VELOUTÉ DE PANAIS

brisures de prosciutto et brunoise de pommes

CRÈME DE COURGE

effiloché de boeuf et crème fraîche

BONBON DE SAUMON MARINÉ À L'ÉRABLE

carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

--- Les entrées chaudes ---

FLANC DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE DE CHARLEVOIX

pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

ACRAS DE MORUE SUR UN CARPACCIO D'ANANAS

oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisins à la menthe (SERVI TIÈDE)

--- Les plats principaux ---

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX CANNEBERGES	3 services 78.00 4 services 93.00
--	--

fromage Le Trotteur de la Fromagerie St-Fidèle, jus parfumé à la crème de petites poires des Vergers Pedneault et purée de pommes de terre rouges à l'ail confit

FILET DE SAUMON CANADIEN	3 services 78.00 4 services 93.00
-------------------------------------	--

fromage Deo Gratias et épinards, beurre blanc à la baie de genévrier et mousseline de pommes de terre douces au miel et au thym

FILET D'ÉPAULE DE BOEUF	3 services 78.00 4 services 93.00
------------------------------------	--

cuit à basse température, sauce à l'érable et gratin de pommes de terre façon dauphinoise

--- Les desserts ---

TATIN AUX POMMES ET CANNEBERGES

sorbet aux canneberges et crémeux caramel

GÂTEAU OPÉRA

glace au Baileys et petites fruits

DÔME DE MOUSSE AU CAFÉ

coeur fondant à l'orange sur feuillantine,
nappage brillant au chocolat noir, crème chantilly

FORFAIT GOURMAND

Ce forfait inclus par personne :

*3 bouchées servies lors de la réception

*Un dîner 3 SERVICES servi à l'assiette soit une entrée (entrée froide ou potage), un plat principal et un dessert.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5\$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues 30 jours avant votre événement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque-place devant chaque convive.

Transformez votre menu 3 services en dîner 4 services!
Ajoutez simplement une 2e entrée froide, un potage ou une entrée chaude.

--- Les entrées froides ---

SALADE DE LÉGUMES VERTS

vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et
gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion
aux herbes et petits pois

CHARTREUSE DE HOMARD

légumes frais et fines herbes

TATAKI DE BOEUF AUX ÉPICES DU MANOIR

et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes
de terre à la truffe et roquette

BONBON DE SAUMON MARINÉ À L'ÉRABLE

carottes en filaments, chutney de courge aux
canneberges et croûton de pain poêlé au
chimichurri

--- Les entrées chaudes ---

--- Les potages ---

CRÈME DE TOMATES

mousse au chèvre et huile au basilic

VELOUTÉ DE PANAIS

brisures de prosciutto et brunoise de pommes

CRÈME DE COURGE

effiloché de boeuf et crème fraîche

--- Les plats principaux ---

**FLANC DE PORC BRAISÉ
À LA BIÈRE DE
CHARLEVOIX**

pommes Granny Smith, purée de panais fumé et
crumble de noix

**ACRAS DE MORUE SUR
UN CARPACCIO
D'ANANAS**

oignon rouge confit au citron vert et salade de
maïs et tomates raisins à la menthe (SERVI
TIÈDE)

**DUO FILET DE BOEUF ET
CREVETTES FLAMBÉES
AU WHISKY** 3 services
95.00 4
services
108.00

jus corsé au piment Gorria de Charlevoix et
gratin de pommes de terre façon dauphinoise

DUO TERRE ET MER 3 services
95.00 4
services
108.00

médailon de veau, duxelle de champignons au
fromage Hercule, sauce au poivre des dunes &
filet de truite des Éboulements laqué à l'érable
et au soja servi avec une mousseline de carottes
au thym

TRILOGIE 3 services
95.00 4
services
108.00

carré d'agneau en persillade, steak de boeuf
aux épices du Manoir, brochette de pétoncles et
jus de viande au sirop de bouleau servi avec une
purée de pommes de terre rouges à l'ail confit

--- Les desserts ---

**TATIN AUX POMMES ET
CANNEBERGES**

sorbet aux canneberges et crémeux caramel

GÂTEAU OPÉRA

glace au Baileys et petites fruits

DÔME DE MOUSSE AU CAFÉ

coeur fondant à l'orange sur feuillantine,
nappage brillant au chocolat noir, crème chantilly

LES CANAPÉS

Gravlax d'omble chevalier

riz sauvage soufflé à la coriandre et citronnelle,
mayonnaise aux algues

Magret de canard séché

mousse au foie gras de la Ferme Basque de
Charlevoix à l'armagnac sur pain de maïs

Tartelette aux pommes caramélisées

et fromage à la crème

Bonbon de saumon fumé à chaud, glacé à l'érable

crème légère parfumée au mélilot

Céviché de pétoncles au piment Gorria

Tartare de betteraves

fromage Hercule et émulsion aux pousses de
céleri

Bûchette de chèvre

citron confit sur un croûton grillé

Cube de melon d'eau grillé, pressé à l'ouzo

feta émietté et prosciutto

Carpaccio de boeuf sur chip won-ton

sauce asiatique et roquette

Bruschetta et brunoise de canard fumé en verrine

Tagliata d'agneau

bocconcini mariné au chimichurri et pétales de
tomates séchées

Blinis au saumon fumé

fromage à la crème au pavot et zeste de citron

GÂTEAU DE MARIAGE

CRÉEZ VOTRE GÂTEAU!

Choisissez votre gâteau, votre crème et votre garniture, le tout recouvert de fondant ou de crème !

Coups de coeur des pâtisseries:

- Génoise à la vanille, mascarpone fouetté et petits fruits des champs frais
- Gâteau aux épices, crème à l'érable et croquant praliné

Informations:

*Minimum de 15 personnes pour la création d'un gâteau de mariage

*Le gâteau peut être servi au moment du dessert ou en soirée. Le prix sera ajusté en fonction.

*Les prix sont établis selon le temps nécessaire à la confection et aux décorations demandés.

*À partir de 8\$ par portion en remplacement du dessert prévu dans votre forfait.

*Si vous emportez un gâteau de mariage d'une pâtisserie externe, des frais de 5\$ par personne s'appliqueront. Les frais seront de 3\$ par personne pour des petits gâteaux «cupcake»

*Tous les prix indiqués sont en argent canadien et sont sujets à 13 % de frais de service, 5 % de frais d'administration ainsi que les taxes en vigueur.

GÂTEAU - CHOIX DE 1

Gâteau aux épices

Génoise à la vanille

Gâteau au chocolat

Gâteau au chocolat et
noisette

Gâteau au citron et pavot

CRÈME - CHOIX DE 1

Mascarpone fouetté

Crème au beurre à la
vanille

Ganache au chocolat

Fromage à la crème
fouetté

Crème à l'érable

GARNITURE - CHOIX DE 1

**Petits fruits des champs
frais**

Compotée de bleuets

**Compotée de fraises au
basilic**

Fines tranches de poires

Croquant praliné

BUFFETS DE SOIRÉE

Un minimum de 25 personnes est requis pour toutes les stations.

Les stations sont mises en place pour une durée de service d'une heure.

Pour les stations mentionnées ci-dessous, le service du buffet doit être prévu avant 23h00.

Si le buffet est servi après 23h00, des frais de 200\$ + taxes s'appliqueront.

- Bar à poutines
- Bar à Mac'n Cheese
- Bar à guédilles

Bar à guédilles	15.00	Bar à Mac'n Cheese	13.00
3 options: poulet, crevette, végétarienne EXTRA 4\$ pour ajouter salade de homard et crabe		Sauce aux fromages de Charlevoix, 4 choix de garnitures (porc effiloché, légumes sautés, bacon, saucisses de Charcuterie Charlevoisienne)	
Table à grignotines	8.00	Bar à bonbons	7.00
Maïs soufflé aromatisé (beurre, caramel salé maison, BBQ, etc.), bretzel et chips aux légumes		Bonbons en gelée, guimauves maison, réglisse, chocolat, etc.	
Bar à poutines	13.00	Table à mignardises	15.00
3 choix de sauces (brune, BBQ, végé) et 4 choix de garnitures (porc effiloché, légumes sautés, saucisses de Charcuterie Charlevoisienne), fromage en grains de la Fromagerie St-Fidèle		Assortiment de 5 différentes bouchées de douceurs (ex.: macarons, chouquettes, tartelettes, etc.)	



SERVICE DE BAR OUVERT ET DE BAR COUPON

Toutes les consommations seront portées au compte global.

Le service de 13%, les frais d'administration de 5% et les taxes en vigueur seront facturés pour chacune des consommations.

Si les ventes n'excèdent pas 500\$ 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	8.50	Bière importée	10.00
Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)		Stella Artois	
Bière de microbrasserie	12.50	Boisson alcoolisée (Premium)	12.00
MicroBrasserie Charlevoix de Baie-St-Paul en bouteille de 500 ml		Bacardi (rhum) Beefeater (gin) Finlandia (vodka) Canadian Club (whiskey) Jim Beam Rye (whiskey) The Famous Grouse (scotch) Martini Rosso (vermouth) Sauza Hornitos Plata Silver (tequila)	
Boisson alcoolisée (Super Premium)	14.00	Boisson alcoolisée (Deluxe)	16.00
Bacardi 8 ans (rhum) Plymouth (gin) Tito's Handmade (vodka) Chivas Regal (scotch whiskey) Casamigos Silver (tequila) Maker's Mark (bourbon whiskey)		Belvedere (vodka) Absolut Elyx (vodka) The Botanist (gin) Bacardi Gran Reserva 10 ans (rhum) Casamigos Silver, Repo ou Anejo (tequila) Woodford Reserve (bourbon whiskey)	

Martini (vermouth)

Knob Creek Rye (whiskey)
The Macallan Double Cask 12 ans (scotch
whiskey)
Martini (vermouth)

Liqueur

12.00

Baileys
Amaretto
Tia Maria
Crème de menthe
Cointreau

Vin maison

13.00

Rouge ou blanc

Sans alcool

5.00

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 500\$ 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

Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)

Bière importée

12.00

Stella Artois

Bière de microbrasserie

15.00

MicroBrasserie Charlevoix de Baie-St-Paul
en bouteille de 500 ml

Boisson alcoolisée (Premium)

14.00

Bacardi (rhum)
Beefeater (gin)
Finlandia (vodka)
Canadian Club (whiskey)
Jim Beam Rye (whiskey)
The Famous Grouse (scotch)
Martini Rosso (vermouth)
Sauza Hornitos Plata Silver (tequila)

Boisson alcoolisée (Super Premium)	16.00	Boisson alcoolisée (Deluxe)	18.00
Bacardi 8 ans (rhum) Plymouth (gin) Tito's Handmade (vodka) Chivas Regal (scotch whiskey) Casamigos Silver (tequila) Maker's Mark (bourbon whiskey) Martini (vermouth)		Belvedere (vodka) Absolut Elyx (vodka) The Botanist (gin) Bacardi Gran Reserva 10 ans (rhum) Casamigos Silver, Repo ou Anejo (tequila) Woodford Reserve (bourbon whiskey) Knob Creek Rye (whiskey) The Macallan Double Cask 12 ans (scotch whiskey) Martini (vermouth)	
Liqueur	14.00	Vin maison	14.00
Baileys Amaretto Tia Maria Crème de menthe Cointreau		Rouge ou blanc	
Sans alcool	6.00		
Eau pétillante Eau de source Boisson gazeuse			

SERVICE DE BAR DIVERS

Punch aux fruits - Méthode champenoise	12.00	Punch aux fruits à base de boisson alcoolisée	11.00
		Au choix : rhum gin vodka	
Punch aux fruits - Sangria	13.00	Punch aux fruits sans alcool	7.00
Kir classique	16.00	Kir royal	19.00
Vin blanc		Mousseux	

Crème de cassis

Crème de cassis

Kir charlevoisien 17.00

Mimosa 12.00

Mousseux

Crème de petites poires des Vergers Pedneault

Cafés spéciaux 12.00

Red Bull 8.00

Verres variés 14.00 / dz

Préposé au bar 50.00

Taux horaire
(minimum 4 heures)

Bar sec

Glace 15.00

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 – 90.00

26 à 50 personnes – 140.00

51 à 75 personnes – 180.00

76 personnes et plus – Extra 4.00 par personne additionnelle

CARTE DES VINS

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

VIN ROSÉ

**Ruffino Sparkling rosé,
Italie** 60.00

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

Proseco Ruffino, Italie 60.00

**Domaine Chandon ,
Réserve - Brut, États-Unis** 90.00

**Moët & Chandon, Impérial
Brut, Champagne, France** 175.00

VIN BLANC

Vin blanc maison 46.00

Selon la sélection du sommelier

Inniskillin, Ontario, Canada 52.00

Chardonnay 100 %

Pfaff, Alsace, France 57.00

Pinot Gris

**Château Pesquié, Vallée
du Rhône, France** 57.00

Clairette 40 %, Grenache 40 %, Roussanne 10
%, Viognier 10 %

**Puyfromage Entre-Deux-
Mers, Bordeaux, France** 61.00

Muscadelle 30 %, Sémillon 30 %, Sauvignon gris
20 %, Sauvignon blanc 20 %

VIN ROUGE

Vin rouge maison 46.00

Selon la sélection du sommelier

**Château Puyfromage,
Bordeaux, France** 50.00

Merlot 72 %, Cabernet-sauvignon 18 %,
Cabernet franc 10 %

**655 Miles, Californie, États-
Unis** 53.00

Cabernet-sauvignon 92 %, Petite sirah 5 %,
Syrah 3 %

**Laguna de la Nava, Le
Plateau (Meseta), Espagne** 54.00

Tempranillo 100 %

**Château Pesquié, Vallée
du Rhône, France** 57.00

Grenache 70 %, Syrah 30 %

Inniskillin, Ontario, Canada 60.00

Pinot noir 100 %

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

EAUX MINÉRALES

**Eska, Eau de source,
Québec** 9.00

750 ml

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

750 ml

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

