



HORS-D'ŒUVRES - FROID

Tartare de boeuf	\$6.50
Fromage à la crème aux fines herbes et avocat avec saumon fumé et poivron rouge rôti sur baguette croustillante	\$5.20
Shots de gaspacho au crabe et pesto à l'ail	\$5.20
Torchon de foie gras à la poire, oignon Vidal et confiture de calvados surmonté de noix de pécan grillées.	\$6.50
Salade de chou au saumon fumé avec céleri-rave, sésame et aïoli au wasabi servi sur des wontons croustillants	\$5.20
Tapenade d'olives grecques mélangées avec poivrons rouges rôtis et feta	\$5.20
Salade de crevettes Thousand Island dans des coupes phyllo	\$5.20
Brochettes de salade Caprese au balsamique vieilli et au basilic frais	\$5.20
Ceviche de pétoncles aux pommes vertes et au fenouil	\$6.50
Canapés au bacon fumé deux fois, au fromage frais aux herbes et aux épinards flétris	\$5.20
Confit de canard au chutney de pommes surmonté de couennes de porc	\$6.50



HORS-D'ŒUVRES - FROID

Bouchées méditerranéennes au poulet avec tomates cerises, câpres, oignons et feta	\$5.20
Bruschetta de tomates anciennes au balsamique vieilli, au basilic frais et à la feta	\$5.20
Tataki de thon jaune frais avec champignons enoki et aïoli au wasabi	\$6.50
Saumon fumé, crêpes à la crème d'aneth et de ciboulette	\$6.50
Tartare de saumon à la mangue et aux piments thaïlandais	\$6.50
Salade de poulet au curry avec cacahuètes grillées, raisins et coriandre sur pain naan grillé	\$5.20



HORS-D'ŒUVRES - CHAUD

Boulettes de veau farcies aux boconcini avec sauce chimichurri	\$6.50
Spanakopita aux épinards et à la feta	\$5.20
Won-tons farcis au porc à l'asiatique	\$5.20
Satays de poulet au curry avec sauce aux cacahuètes	\$5.20
Satays de bœuf au pesto de noix et à l'aïoli à la bière	\$6.50
Champignons farcis aux épinards, artichauts et fromage frais	\$5.20
Mini pommes de terre au four farcies à l'huile de truffe et au parmesan	\$5.20
Kofta d'agneau à la coriandre et au yaourt tandoori	\$6.50
Pêches au four enveloppées de prosciutto, de fromage frais et d'un filet de miel	\$5.20
Sliders de bison avec oignons marinés et brie	\$6.50



HORS-D'ŒUVRES - CHAUD

Rouleaux de printemps vietnamiens à la sauce chili douce (chauds ou froids)	\$5.20
Mini fromage grillé avec Gouda fumé, pancetta, pommes vertes et aioli aux tomates rôties	\$6.50
Boules de risotto au canard et aux champignons sauvages servies avec un aioli au chipotle	\$5.20

Menu

BAR À TACOS

TACO BAR * 9,25 \$ / PAR TACO
(COMMANDE MINIMUM DE 150 TACOS)

(Viendra avec ce qui suit)

Garnitures	Sauces	Assaisonnement
Lanières de steak teriyaki grillées	Sauce piquante	Laitue
Saucisson chorizo à l'ail	Pico de gallo	Oignons
Émincé de poulet au piment et à la lime	Crème d'avocat	Radis
Options végétariennes sur demande :	Crème aigre	Fromage
Tofu haché végétarien	Salsa douce à l'ananas	Oignons au vinaigre
Légumes sautés	Salsa de maïs grillé douce	Jalapenos marinées
Haricots noirs mijotés		chou rouge
	*Choix de tacos durs ou mous	



PLANCHES ET PLATEAUX (PRIX PAR PERSONNE)

Planche de charcuterie récolte	\$16.60
Viandes fumées européennes, légumes marinés, olives, fruits frais, noix mélangées, pains artisanaux et fromages assortis.	
Assiette de cheddar	\$10.40
Variété de cheddar d'origine locale.	
Plateau de fruits	\$13.00
Un assortiment de fruits frais de saison.	
Assiette de légumes	\$10.40
Assortiment de légumes du jardin frais et croquants avec trempette maison	



BUFFETS FROIDS (PRIX PAR PERSONNE)

Option #1	\$33.80
<ul style="list-style-type: none">• Salade de petites pommes de terre rouges traditionnelle avec vinaigrette crémeuse de Dijon• Salade verte croquante avec notre vinaigrette balsamique signature• Salade de pâtes• Assiette de légumes avec trempette• Sandwichs froids sur pain artisanal• Pâtés assortis	
Option #2	\$39.00
<ul style="list-style-type: none">• Salade de pâtes caprese avec tomates anciennes, fromage boconcini, pesto au basilic et vinaigrette au citron frais• Salade de petites pommes de terre rouges rôties aux lardons et câpres• Salade du jardin artisanale avec légumes verts croquants, légumes assortis et notre vinaigrette maison• Assortiment de sandwichs à la charcuterie• Plateau de fromage cheddar• Pâtisseries assorties	
Option #3	\$44.20
<ul style="list-style-type: none">• Salade de betteraves mixtes avec fromage de chèvre local, pousses, tomates anciennes et vinaigrette au miel de Dijon• Salade de pâtes caprese avec tomates, fromage boconcini, pesto de basilic et vinaigrette fraîche au citron et aux herbes• Salade César de chou frisé frais avec copeaux de parmesan croustillants, lardons et câpres croquants dans une vinaigrette crémeuse à l'ail• Assortiment de sandwichs artisanaux aux viandes mélangées• Charcuterie et plateau de fromages• Pâtisseries assorties	



BUFFETS CHAUDS (PRIX PAR PERSONNE)

Option #1	\$52.00
<ul style="list-style-type: none">• Assortiment de pains artisanaux et beurre• Salade artisanale avec bébé laitue croquante, légumes de saison, choux et vinaigrette à l'érable de Dijon• Casserole de macaroni au fromage crémeux maison• Carottes Vichy à la menthe fraîche• Purée de pommes de terre onctueuse à l'ail et à la truffe• poulet à la florentine• Pâtisseries assorties• Café et thé	
Option #2	\$54.60
<ul style="list-style-type: none">• Assortiment de pains artisanaux et beurre• Salade de pâtes caprese avec tomates anciennes, fromage boconcini, pesto au basilic et vinaigrette au citron frais• Salade d'épinards et germes de soja aux cacahuètes grillées et soja, vinaigrette au gingembre• Casserole de maïs au four et de poivrons rouges rôtis avec artichauts de chou frisé et choux de Bruxelles• Purée de pommes de terre truffée au sel fumé• Longe de porc rôtie avec poire, saucisse panko et chorizo servie avec sauce curry à l'estragon• Cuisses de poulet cuites au four dans une sauce aux poivrons rouges rôtis• Pâtisseries assorties• Café et thé <p>[Remplacer la farine de poulet ou de porc par une alternative au poisson (dans une sauce crémeuse à l'aneth)]</p>	



BUFFETS CHAUDS (PRIX PAR PERSONNE)

Option #3	\$71.50
<ul style="list-style-type: none">• Assortiment de pains artisanaux au beurre• Salade de chou frisé croustillant avec chips de prosciutto, copeaux de parmesan et vinaigrette à l'ail rôti• AAA Reserve côte de bœuf mijotée• Au Jus, moutarde de Dijon en grains et accompagnements de raifort• pudding du Yorkshire• Pommes de terre cuites deux fois Monte Carlo chargées• Fagots de légumes enrobés de bacon• Pâtisseries assorties• Café et thé	
Option #4	\$78.00
<ul style="list-style-type: none">• Assortiment de pains artisanaux au beurre• Chateaubriand sauce chasseur• Suprême de poulet aux champignons sauvages et sauce crémeuse à l'ail rôti• Assortiment de charcuterie et plateau de fromages• Salade de bébé chou frisé et romaine avec vinaigrette TGWT, croûtons aux herbes, bacon fumé double croustillant, copeaux de parmesan et câpres frites.• Salade de betteraves aux épinards, boursin et vinaigrette au miel• Assortiment de légumes rôtis• Pommes de terre grelots rôties à l'huile de truffe et au parmesan.• Pâtisseries assorties• Café et thé	

Menu

À LA CARTE (PRIX PAR PERSONNE)

Option #1	\$54.60
<ul style="list-style-type: none">• Assortiment de pain et beurre fouetté• Velouté de pommes de terre et poireaux• Suprême de poulet enveloppé de prosciutto avec une sauce à la crème de sauge, fagots de légumes enveloppés de bacon et purée de pommes de terre à la truffe.• Brownie au Bailey's et mousse au chocolat• Station café et thé	
Option #2	\$71.50
<ul style="list-style-type: none">• Assortiment de pain et beurre fouetté• Salade de betteraves tricolores au miel, pousses, noix grillées et vinaigrette aux agrumes• Côtes de bœuf braisées avec oignons cipollini poêlés, champignons sauvages servis avec carottes miniatures rôties, mélange de pommes de terre rôties et fini avec une riche demi-glace.• Gâteau mousse aux truffes au chocolat et caramel vanille bourbon• Station café et thé	
Option #3	\$84.50
<ul style="list-style-type: none">• Pains assortis et beurre fouetté• Salade Caprese d'été avec basilic frais, mozzarella de bufflonne, tomates anciennes et vinaigrette balsamique vieillie• Filet de bœuf AAA rôti lentement coupé en portions de 6 oz et servi avec purée de patates douces au fromage de chèvre à l'érable et un côté d'asperges• Crème brûlée• Station café et thé	
Frais de service de répartition des prix : (minimum 5 heures à 20,00 \$ de l'heure) *Le nombre de membres du personnel en service sera déterminé par le nombre de personnes dans le groupe – Les pourboires sont fixés à 18% standard.	



BRUNCH BUFFETS (PRIX PAR PERSONNE)

Brunch buffet Option 1	\$35.10
<ul style="list-style-type: none">• Frittata aux œufs• Gruau cuit• Frites maison• Bacon• Saucisson• Salade de fruit• Pain à tartiner• Jus et lait assortis• Café et thé	
Brunch buffet Option 2	\$41.60
<ul style="list-style-type: none">• Gruau cuit• Frittata aux œufs• Frites maison• Parfait au yaourt• Gaufres• Bacon• jambon• Saucisson• Pain à tartiner• Jus et lait assortis• Café et thé	
(** Le prix comprend les assiettes, les couverts, les tasses (café), les serviettes en papier et les gobelets en plastique Draps en sus, taxes applicables en sus)	



**MENU DE LA CROISIÈRE SUR LE CANAL
(POUR LES GROUPES DE 25 PERSONNES MINIMUM)**

Option #1	\$41.00
<ul style="list-style-type: none">• Tapenade d'olives• Houmous• Bruschetta <p>*Ces produits sont accompagnés d'un mélange de pain naan et de baguette.</p> <ul style="list-style-type: none">• Plateau de fromage cheddar• Salade du jardin• Mini-sandwichs mixtes assortis• Brownies pour le dessert	
Option #2	\$46.00
<ul style="list-style-type: none">• Épinards et fromage frais avec double bacon fumé• Tapenade d'olives• Bruschetta <p>*Ces produits sont accompagnés d'un mélange de pain naan et de baguette.</p> <ul style="list-style-type: none">• Plateau de fromage cheddar• Salade de pommes de terre rouges• Mini-sandwichs mixtes assortis• Assortiment de desserts	
<p>*Le prix est par personne pour les groupes d'un minimum de 25 personnes.</p>	



**MENU DE LA CROISIÈRE SUR LE CANAL
(POUR LES GROUPES DE 25 PERSONNES MINIMUM)**

Option #3	\$49.40
<ul style="list-style-type: none">• Fromage frais à l'avocat et aux herbes avec saumon fumé• Brochettes de salade Caprese• Bruschetta <p>*Ces produits sont accompagnés d'un mélange de pain naan et de baguette.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assiette de fromages cheddar et de charcuteries mixtes• Salade de pâtes• Mini-sandwichs mixtes assortis• Desserts assortis	
<p>*Le prix est par personne pour les groupes d'un minimum de 25 personnes.</p>	



REMARQUES = TAXES, POURBOIRES ET FRAIS DE SERVICE

Les taxes et les pourboires ne sont pas inclus

- Les taxes sont fixées à 13%
- Les pourboires sont fixés à 18%
- Des frais de service seront facturés sur tous les plats servis chauds
- Les frais de service sont fixés à 120 \$ pour 3 heures par serveur.
- Des pourboires seront facturés sur toutes les options de menu

Répartition des frais de service

Tarifs hors-d'œuvre

- 50ppl = 2 serveurs
- 50-100ppl = 3 serveurs
- 100-150ppl = 4 serveurs
- 150-200ppl = 5 serveurs

Tarifs service buffet

- 50ppl = 1 serveurs
- 50-100ppl= 2 serveurs
- 100-150ppl= 3 serveurs
- 150-200ppl = 4-6 serveurs



**REMARQUES = TAXES, POURBOIRES ET FRAIS
DE SERVICE**

Répartition des frais de service

Tarifs plaqués service

- 50ppl = 2 serveurs
- 50-100ppl = 3-4 serveurs
- 100-150ppl = 4-5 serveurs
- 150-200ppl = 6-8 serveurs

*** Des options de menu de canal personnalisées peuvent être configurées en fonction du nombre d'invités et du budget.**

*** Des menus personnalisés sont disponibles pour s'adapter au budget requis.**