



Les Plaisirs Gourmands sont simples

Chers clients,

afin de vous servir dans les meilleures conditions, nous vous recommandons de passer votre commande minimum 48 heures à l'avance. Nous vous conseillons de nous prévenir de toutes allergies éventuelles, cependant, malgré tout le soin que nous y porterons, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes. Nos tarifs ne comprennent pas les taxes, le service et la livraison et peuvent être sujet à changement suivant les saisons et ou événement.

Nous pouvons vous fournir, le service de salle, un chef, le linge de tables en tissus, les décorations florales, et les conseils en accord vins et mets (tarifs sur demande).

Nous nous ferons un plaisir d'ajuster nos menus à vous souhaitez. Les prix offerts sont pour un évènement de minimum 10 personnes avec un seul choix de menu.

Politique d'annulation :

En cas d'annulation avec moins de 48 heures d'avance, nous serons contraint de facturer la totalité des frais. Avec plus de 48 heures d'avis, aucun frais ne sera facturé. Nous vous demandons de confirmer le nombre définitif pour les groupes de 75 personnes et plus, une semaine à l'avance.

Politique de paiement :

Pour tout évènement de plus de 50 personnes, un dépôt de 30% sera demandé une semaine avant la date définitive. Le solde sera versé dans son entièreté à la réception.

Note : le délai est en jours ouvrables et en tenant compte des fins de semaine et des jours fériés.

Frais de livraison :

Dans un rayon de 10 km 15.00 \$, les kilomètres supplémentaires sont de 1.00 \$/km aller et 1.00 \$/km pour le retour.

Service :

Serveur : 28.00 \$/h
Cuisinier : 28.00 \$/h

Vaisselle jetable : 1.75 \$ par personne
Vaisselle en porcelaine : prix à calculer suivant le menu choisi

Pour toute forme de renseignements supplémentaires, nous sommes à votre disposition aux heures normales d'ouverture de notre magasin.

Le tarif est effectif jusqu'au 31 mars 2008

Les petits déjeuners

<p>Petit déjeuner continental :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viennoiserie, confiture, fruits, gâteau quatre quarts, café 	9.10 \$
<p>Petit déjeuner santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viennoiserie, café, jus d'orange, yaourt, muesli, plateau de fruits, confiture 	10.95 \$
<p>Buffet petit déjeuner min 15 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plateau de cheddar • divers pains, beurre • œufs brouillés • pommes de terre sautées aux herbes de Provence • saucisses petit déjeuner, et jambon rôtis • crêpes françaises farcies aux pommes, raisins secs et beurre à l'érable • plateau de fruits frais • panier de viennoiseries (croissant, chocolatine, brioche) • café, lait, sucre • jus d'orange 	14.25 \$

Les buffets

<p>Forfait sandwich : assortiment de 4 sortes de sandwichs + 2 salades composées + assortiment de desserts maison (vaisselle jetable incluse).</p>	9.10 \$ par personne
<p>Plateau de fromages :</p> <ul style="list-style-type: none"> servi avec raisins, noix, pain et beurre 50 gr. 	3.80\$ par personne
<p>Plateau de charcuteries :</p> <ul style="list-style-type: none"> servi avec pain et beurre. 	4.05\$ par personne
<p>Crudités et trempette :</p>	1.45\$ par personne
<p>Plateau de fruits frais :</p>	2.05 \$ par personne
<p>Assortiment de desserts maison</p>	2.75 \$ par personne
<p>Les Pauses Café</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruits tranché, jus, eau et café Biscuit et quatre-quart , jus, eau et café 	3.95\$ par personne

<p>Pain surprise : Nos pains surprise sont servis sur plateau, et se composent de minimum 4 variétés de pains et de garnitures différentes, les garnitures peuvent varier, mais voici quelques exemples qui pourront vous donner une idée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain au miel et noisettes, brie et mangue. • Pain aux olives , pesto de tomates séchées et fromage de chèvre. • Baguette, pâté et garniture. • Pain belge, jambon tomate et cheddar. etc... 	<p>16.50\$ pour 2 à 3 personnes</p>
--	-------------------------------------

<p>Boîte à lunch : Sandwich, salade composée, jus, dessert, ustensiles</p>	<p>11.25 \$</p>
<p>Potage du jour :</p>	<p>1.75 \$</p>
<p>Soupe froide :</p>	<p>1.50 \$</p>
<p>Chaudrée :</p>	<p>3.10 \$</p>

Menu chaud

Nos menus se composent de :

- Deux salades composées
- Un plat chaud
- Assortiment de desserts maison ou plateau de fruits

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais et de féculent nous vous fournissons un réchaud avec toute commande de plat chaud (ceux-ci doivent nous être retournés dans l'état de livraison et au plus tard 24 heures après l'événement).

Nos choix :

- Lasagne végétarienne à la ricotta
- Sauté de volaille à l'asiatique, riz basmati au jasmin
- Boulettes de porc et veau à la liégeoise, ou à la provençale

11.85 \$

- Longe de porc aux pommes et à l'érable
- Lasagne à la viande
- Sauté de bœuf aux champignons

12.95 \$

- Suprême de volaille farci aux champignons et parfumé à la truffe
- Bœuf bourguignon
- coq au vin

15.25 \$

- Cuisse de canard confite, ou braisée aux épices et vin rouge, ou à l'orange
- Osso-buco de veau à l'italienne
- Filet de saumon au four, sauce au safran d'Espagne

16.80 \$

Menu gastronomique sur demande :

Par exemple :

- Bisque de langoustines servie dans une petite citrouille, crème semi-battue à l'émulsion de persil plat

Ou/or

- Trilogie de saumon, en tartare, fumé et en tataki, salade d'herbes fines, tuile au sésame noir

Ou/or

- Terrine de foie gras grillé, caramel à la fleur de sel, tuile de brioche, mousse de céleri rave à l'huile de truffes (supplément 3 \$)

- Magret de canard mulard à l'orange et au triple sec
- gratin dauphinois
- minis légumes

ou

- Filet de veau bardé de proscuitto San daniel
- Jus de veau aux tomates séchées et fromage de chèvre
- risotto à la milanaise

- Fine mousse au thé earl grey, croquant aux pacanes

Ou/or

- Sablé breton, garni de petits fruits, glace tiramisu

Menu à 52 \$

Cocktail dînatoire

Comprend les 12 canapés suivants :

Chauds

- Feuilleté épinard et chèvre
- Mini quiche
- Satay de crevette
- Satay de bœuf

Froids (*Canapés froids par douzaine uniquement*)

- Gougère farci à la bruschetta et chèvre frais
- Tortillas de poulet grillé au pesto de tomates séchées
- Arlette de thon rouge au humus
- Rillettes du Mans et garnitures
- Saumon sur blinis
- Melon et prosciutto
- Sushi variés
- Carpaccio de bœuf et céleri rémoulade à la truffe blanche

19,75 \$

Canapés froids par douzaine uniquement

• Gougère farci à la bruschetta et chèvre frais	15,00 \$
• Tortillas de poulet grillé au pesto de tomates séchées	15,00 \$
• Arlette de thon rouge au humus	25,00 \$
• Rillettes du Mans et garnitures	15,00 \$
• Saumon sur blinis	20,00 \$
• Melon et prosciutto	15,00 \$
• Sushi variés	20,00 \$
• Carpaccio de bœuf et céleri rémoulade à la truffe blanche	20,00 \$

Chauds	
• Feuilleté épinard et chèvre	20.00 \$
• Feuilleté de crevettes	25.00 \$
• Feuilleté jambon fromage	20.00 \$
• Feuilleté d'escargots aux noisettes	25.00 \$
• Mini quiche	20.00 \$
• Satay de crevette	25.00 \$
• Satay de bœuf	20.00 \$