

MENU

Pour souligner votre arrivée avec un cocktail de bienvenue :

Servi avec fontaine : **4.00\$ par pers.**

Avec pièce de fruit centrale : **5.00\$ par pers.**

Avec pièce glace : **5.00\$ par pers.**
(+ frais pièce selon modèle)

Pour patienter :

Canapés et petites bouchées **6.00\$ par pers.**
(10 canapés par pers.)

Bouchées chaudes **4.00\$ par pers.**
(mini-eggs rolls, bâtonnets de fromage, pizza)
(Saucisse bacon, mini quiche)

Table ronde
Chaise de tissus
Verrerie, argenterie et porcelaine
Nappe longue blanche

Taxes et service en sus

TABLE D'HÔTE

Choix de 2 entrées :

Soupe : Tomate et légume
Poulet et nouille

Potage : Légumes
Parmentier
Brocoli
Céleri
Crécy
Laitue

Salade : Verte
César
Du chef
Champignons marinés
Pois chiche
Radichio et romaine (vinaigrette aux framboises)

Mini-quiche : Épinards
Légumes
Lorraine

Pâtes : Pennini au pesto
ou Romanoff
Linguini Primavera
Fettucini Alfredo
Tortellini Verdi
ou in Brodo
Cannelloni au gratin

Mini-timbale de fruits de mer
Cocktail de crevettes de Matane et cognac
Crêpe farcie au poulet avec béchamel

Les Luxueuses : Zuchinis et escargots sauce permarosa
Cal zone farcie aux épinards, jambon, fromage et béchamel
Roulade de saumon et épinards sauce béchamel et aneth
Assiette de pâtés et fromages

(Surplus de 1.00\$ p.p.. pour le choix de ces entrées)

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 2 PLATS

Bœuf : Rosbif de surlonge
Bœuf bourguignon
Bœuf braisé
Steak suisse
Émincé de bœuf au vin
Côte de bœuf au jus (+4.00\$)
Brochette de filet mignon (+4.00\$)
Filet mignon marchand de vin (+4.00\$)

Poulet : Demi -poulet B.B.Q.
Vol au vent au poulet à la Reine
Poitrine de poulet désossé, sauce Renaissance
Poulet portefeuille
Brochette de poulet
Suprême de volaille
Tournedos de poulet (2 fois 4oz)
Tournedos de poulet et 4 crevettes (4.00\$)

Porc : Brochette de porc
Filet de porc, sauce dijonnaise
Escalope de porc, sauce aux pommes ou confits
D'oignons

Veau : Escalope de veau parmigiana
Sauté de veau printanier
Escalope de veau princesse (garni d'asperges)

Poisson : Escalope de saumon, sauce à l'aneth ou hollandaise
Terre/Mer, filet mignon 5oz et 4 crevettes (+8.00\$)
Filet de truites aux fines herbes (+4.00\$)

**Tous les plats sont servis avec pomme de terre au choix
(purée, duchesse, robe des champs, etc.) et jardinière de légumes.**

Carte des desserts

(2 choix)

Gâteau : **Forêt noire**
Carotte
Vanille
Chocolat
Brownies
Opéra (café, chocolat et coulis vanille)

Tarte : **Sucre**
Pommes
Fraises
Citron
Cerises

Mousse : **Érable**
Chocolat
Fraise
Bleuet
Petits fruits

Beck Alaska flambé (au cognac)
Salade de fruit
Costard pomme et fraise

Pêche melba (pêche, crème glacée vanille, fraise, crème fouettée, cerise)

Poire Belle Hélène (crème glacée vanille, sirop de chocolat, amande, crème fouettée)

Suite table d'hôte

CRUDITÉS SUR LES TABLES

Olives farcies et non farcies, cornichons, carottes, céleri, radis etc.

avec trempette

Pain, beurre

Café, thé, tisane et lait

Le tout à volonté

NOS BUFFETS FROIDS

Buffet #1 :

Sandwichs assortis :

- poulet
- œufs
- fromage
- jambon
- Assiette de pizza
- Hors d'œuvres :
- Carottes, céleris
- Olives farcies et non farcies
- Concombre, radis etc.
- Café, thé tisane, lait

Prix : 5.00\$ par pers.

Buffet # 2 :

Sandwichs assorties :

- poulet
- œufs
- fromage
- jambon
- Assiette de pizza
- Hors d'œuvres :
- Carottes, céleris
- olives farcies et non farcies
- concombres, radis etc.
- œufs farcis, assiette de cheddar
- Assiette de viande froide

**Salades : choux, macaronis
vertes, patates**

Buffet #3

Tous les items du buffet # 2

Plus :

Quiche lorraine

Pain farcis : poulet, jambon

Saucisses cocktail

Mousse au pâté de foie

Prix : 14.00\$ par pers

Desserts : tarte au sucre

gâteau chocolat

salade de fruit

Café, thé tisane, lait

Prix : 12.00\$ par pers.

Le 5 à 7 : #4

Canapés (8 par pers.)

Jardinière de légumes avec trempette

Fromages et raisins

Mini pâtisseries

Panier de fruits

Café, thé, tisane, lait

Prix : 12.95\$ par pers.

Taxes et service en sus
Incluant vaisselle et ustensile jetable

Ajout de 1.50\$ pour vaisselle de porcelaine ou livraison extérieur

AUTRES SUGGESTIONS

MÉCHOUÏ

Entrées :

**Soupe ou potage
Salade : verte, couscous
Chou, légumes**

**Plat principal :
(1 choix)**

**Agneau
Porc
Veau
Pomme de terre, riz
Légumes, sauce
Pain et beurre
Café, thé, tisane et lait**

REPAS CANADIEN

Entrées :

**Soupe ou potage
Pointe de tourtière**

**Dinde en sauce
Ragoût de boulettes
Pomme de terre
Légumes, canneberges
Marinades
Pain et beurre**

Café, thé, tisane et lait

Desserts : 2 choix

**Gâteau forêt noir
Beck Alaska
Mousses**

**Salade de fruits
Tarte au sucre**

TAXES ET SERVICE EN SUS

NOTRE BUFFET CHAUD ET FROID

Les entrées :

Salades : Verte
Choux
Macaroni
Patate
Légumes
Fruit de mer

Plateau de fromage
Mini-quiches
Roulé saucisse-bacon
Assiette de pizza
Plateau de crudités
Avec trempette et mousse de foie

Plats chauds :

Bœuf : Rosbif
Bourguignon
Braisé

Italien : Lasagne
Tortellini
Gnocchi

Poulet : Timbale
Brochette
Poitrine en sauce
Pilon de poulet

Canadien : Tourtière
Dinde en sauce
Ragoût boulettes

Autres : Timbale de fruit de
Mer
Escalope de porc

Pomme de terre, riz, légumes

Les desserts :

Gâteau opéra, forêt noir
Tarte au sucre
Salade de fruits
Mousses

Café, thé, tisane et lait

DURANT LA SOIRÉE

Service de bar ouvert : **24.00\$ p.p.**
(Invités en soirée)
Avec vin et cocktail : **30.00\$ p.p.**

Service de bar payant : exemples :

Bière-----5.00\$ à 7.00\$
Fort-----4.75\$ à 6.50\$
Vin-----24.00\$ à 38.00\$/bouteille
Liqueur-----2.00\$

Service de gâteau et café en soirée : **50.00\$**
Location de salle sans frais si + de 61 personnes adultes: **250.00\$**
Mariage sur le site : système de son inclus **150.00\$**
Disco-mobile avec animation : à votre discrétion -----
Service de vin à volonté : *pendant le repas* **11.00\$p.p.**
Croustilles et arachides : *en soirée* **1.00\$p.p.**

DÉCORATIONS

Pour la table d'honneur :

Gazébo : incluant drapé au plafond/chandelier aux tables 550.00\$
Colonnes Romaines : incluant chandelier aux tables 350.00\$
Lustre, Arche, Ballons aux tables: incluant drapé au plafond 550.00\$
Médiéval : incluant chandelier aux tables 375.00\$
Paravents fleuris : incluant chandelier aux tables 275.00\$

Accessoire en sus :

Drapé simple au plafond : 125.00\$ Double : 225.00\$
Lustre de ballon 250.00\$
Ballon explosif : 50.00\$
Tonnelle : 50.00\$
Chandelier : 6.00\$ unité
Couvre-chaise : 4.00\$/par chaise
Boucle : 1.50\$ par chaise
Serviette de tissus 1.00\$ unité

Taxe en sus

LES APPELLATIONS :

<i>Pesto :</i>	<i>pesto, vin blanc, sauté</i>
<i>Romanoff :</i>	<i>sauce tomate, vodka, crème, poivre</i>
<i>Alfredo :</i>	<i>crème, fromage parmesan</i>
<i>Prima Vera :</i>	<i>crème, légumes</i>
<i>Verdi :</i>	<i>tomate, crème et épinards</i>
<i>In Brodo :</i>	<i>bouillon de poulet</i>
<i>Perm Arosa :</i>	<i>crème, tomate</i>
<i>Sauce hollandaise :</i>	<i>sauce au beurre</i>
<i>Marchand de vin :</i>	<i>échalote, vin rouge et poivre</i>
<i>Steak suisse :</i>	<i>champignons, oignons, vin rouge</i>
<i>Printanière :</i>	<i>sauce brune</i>
<i>Princesse :</i>	<i>sauce à la crème, échalote, vin blanc</i>
<i>Brochette de porc :</i>	<i>sauce échalote et vin rouge</i>
<i>Avec tournedos :</i>	<i>sauce renaissance, au vin ou échalote</i>
<i>Renaissance :</i>	<i>sauce blanche et champignon</i>
<i>Sauce Bercy :</i>	<i>demi -glace au vin blanc</i>
<i>Poulet Portefeuille :</i>	<i>farci jambon fromage demi glace au vin blanc</i>

BON APPÉTIT!

CHOIX DE MENU

/

SERVICE DE TRAITEUR

***CABANE À SUCRE
PAQUETTE***

***419, 5EME AVENUE
SAINTE-ANNE DES PLAINES
QUÉBEC
JON 1H0***

***TÉL : (450-478-1074)
TÉLÉCOPIEUR : (450-478-0738)***

***www.noce.ca
www.cabaneasucre.ca
2016-2017***

***Contactez – nous
Mario ou Suzanne***