

BUFFET FROID «Jouer les Chefs» 2017

POUR UNE RÉCEPTION, UN 5 À 7, UN BAPTÊME OU UN APRES-FUNÉRAIRE...
COMPOSEZ VOUS-MEME VOTRE MENU

POUR COMMENCER Minimum de 50 personnes

Crudités et trempettes

Salade de champignons marinés et lardons de sanglier fumé

Salade taboulé

Salade de betteraves jaunes et croquant de pacanes servis avec sauce crémeuse aux deux moutardes et chèvre

Salade de pâtes selon l'inspiration des cuisines

Sandwich traditionnel aux œufs, au jambon et à la dinde

(6 pointes par personne)

ou

Sandwich sur pain Semolina moelleux

-Porc effiloché, sauce au Jack Daniel's fumé, tomates fraîches et gouda

-Saumon fumé, fromage crémeux à l'aneth, câpres, oignons rouges et roquette

(1/2 de chacun des sandwiches/personne)

Mignardises de luxe

(3 par personne)

Café, thé ou infusion

22 \$/personne

EXTRA

Potage

Servi au buffet : 4 \$/pers.

Servi à la table : 6 \$/pers.

Les sandwiches de luxe

Sandwich traditionnel

(4 pointes/pers. – Jambon, dinde et œufs)

5 \$/pers.

Sandwich sur pain Semolina moelleux

-Porc effiloché, sauce au Jack Daniel's fumé, tomates fraîches et gouda

-Saumon fumé, fromage crémeux à l'aneth, câpres, oignons rouges et roquette

(1/2 sandwich/personne)

5 \$/pers.

Le plateau de crudités et trempette

2 \$/pers.

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Stationnement inclus à l'achat d'un repas
Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.*

Manoir Montmorency, 2490, avenue Royale, Québec, (Québec), G1C 1S1 - Téléphone: 418-663-3330 - Télécopieur : 418-663-1214



BUFFET FROID «Jouer les Chefs» 2017

Grignotines assorties

(Chips, arachides, bretzels, popcorn et nachos accompagnés de salsa et de guacamole)

4 \$/pers.

(Chips seulement)

1,50 \$/pers.

LE COIN DES FROMAGES

Servis avec fruits séchés, un assortiment de noix et une corbeille de pains au levain)

Marbre de fromages cheddar

7 \$/pers. (50 g/pers.)

Marbre de fromages fins du terroir québécois

12 \$/pers. (80 g/pers.)

Marbre de fromages artisanaux du terroir québécois

14 \$/pers. (80 g/pers.)

DU MAÎTRE CHARCUTIER

Ardoise de charcuteries et de viandes fumées

(ex : salami de Gênes, rosette de Lyon, jambon de Parme, Porketta, jambon, rôti de dinde)

6 \$/pers. (60 g/pers.)

Ardoise de terrines, de rillettes et de pâtés

Accompagnés de confit d'oignons et de carottes et d'une variété de marinades

5 \$/pers. (60 g/pers.)

Ardoise de saumon fumé du Manoir

Servis avec aigrette à la ciboule, oignons rouges tranchés fin et câpres

9 \$/pers. (60 g/pers.)

NOS SALADES GOURMANDES

Salade de champignons marinés et lardons de sanglier fumé

4 \$ /pers.

Salade taboulé

4 \$ /pers.

Salade de betteraves jaunes et croquant de pacanes servis avec sauce crémeuse aux deux moutardes et chèvre

4 \$ /pers.

Salade de pâtes selon l'inspiration des cuisines

4 \$ /pers.

BUFFET FROID «Jouer les Chefs» 2017

CANAPÉS Minimum de 4 douzaines par sélection

Poulet Général Tao en brochette

Arrancini aux crevettes et asperges

Crevettes marinées et crème aigrelette version shooter

Tartare de saumon frais au gingembre confit, citronnelle, croquant de sésame et mayo wasabi

Sucette de chèvre à l'huile de truffe

32 \$/douzaine

Blinis de foie gras en gelée de Porto

Mini bagel au saumon fumé du Manoir, fromage crémeux et câpre frit

Satay de bœuf et mayo béarnaise

Brochette de charcuteries de l'Artisan et fromage fin du Québec

Poitrine de caille laquée aux parfums asiatiques

Gougeonette de volaille style Buffalo

Ceviche de pétoncles parfumé au thé fumé

Tataki de thon frotté aux baies de genièvre et mayo au soya

36 \$/ douzaine

MIGNARDISES ET MACARONS ASSORTIS (au choix du chef)

Les mignardises de luxe

Assortiment de macarons et mignardises sucrées décadentes selon l'inspiration du pâtissier

32 \$/douzaine

Du 1^{er} avril 2017 au 31 décembre 2017

Offrez le téléphérique pour seulement 5,65\$ * Renseignez vous

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Stationnement inclus à l'achat d'un repas
Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.*

Manoir Montmorency, 2490, avenue Royale, Québec (Québec), G1C 1S1, téléphone : 418-663-1685 poste 234 télécopieur : 418-663-1214