

AQUARIUM DU QUÉBEC ÉVÉNEMENTS DE SOIRÉE

1^{er} AVRIL 2022 AU 31 MARS 2023





FORFAITS REPAS EN SOIRÉE

LE TOUT ALLER

- Une consommation (bière en fût ou verre de vin)
- Bols de croustilles et de bretzels
- Menu : service aux tables (4 services), buffet, barbecue ou cocktail dînatoire

58 \$* / personne

LE RAFFINÉ

- Deux consommations (bière en fût ou verre de vin)
- Bols de tortillas et hummus
- Menu : service aux tables (4 services), buffet, barbecue ou cocktail dînatoire

65 \$* / personne

MENU ENFANTS (3-12 ans)

Potage, plat principal, dessert et boisson

22 \$ / enfant

Le repas servi aux tables est disponible à l'Alizé seulement.

Au Nordet, seuls les repas sous forme de buffet et de barbecue sont offerts.

Frais de salle :

Nordet 250 \$ | Alizé 300 \$

* Un seul choix pour le groupe.

Possibilité de deux choix de plats principaux :
supplément de 3,50 \$ / personne (avant service).
Nous devons connaître au préalable la quantité de chacun des plats choisis.

Tarifs présentés avant service.

Minimum 50 adultes

LES À-CÔTÉS!

3 canapés / personne
bouchées froides et chaudes
au choix du chef

8 \$ / personne

Verre de vin
blanc et rouge

8,70 \$ / personne

Flûte de mousseux

7,50 \$ / personne

Tarifs présentés **avant** taxes et service



MENU SERVICE AUX TABLES

Entrées

1 choix pour tout le groupe

Terrine de sanglier et abricots, confit d'oignons aux canneberges et aux noix, croûton de brioche, caramel de porto et micro-pousses

Carpaccio de betterave jaune et compression de melons, purée d'avocats et brisures de pacanes épicées, aiguillettes de canard fumé et mousseline au chèvre des neiges de Portneuf

Tataki de filet d'épaule de bœuf mariné, crémeux à l'ail noir maison, caviar de meaux, pickles de radis et brisures d'oignons frits

Accord du fromage « Noyan » de la fromagerie Fritz Kaiser et d'une salade Waldorf traditionnelle avec roquette et caramel de tomate

Rillettes de canard et foie gras, gel de pommes, confiture de figes, croûtons de pain d'épices et quelques feuilles acidulées
[supplément de 2 \\$/personne, avant service](#)

Gâteau de crabe et crevettes nordiques sur salsa de maïs grillé et poivrons fumés, mayonnaise épicée à la mangue et chipotle
[supplément de 2 \\$/personne, avant service](#)

Petit pavé de saumon fumé, purée de petits pois à la paysanne, chutney de choux rouges, caperon et mousseline au sumac
[supplément de 3 \\$/personne, avant service](#)



Potage du moment



Plats principaux

1 choix pour tout le groupe / [Accords mets-vins suggérés en page suivante](#)

Suprême de poulet fermier mariné à la fleur d'ail, citron vert et paprika fumé, jus de viande au café, miel et cardamome

Dos de saumon du Nouveau-Brunswick en croûte de chorizo et tomates soleil, sauce à l'orange et pesto de coriandre

Mignon de porc du Bas-St-Laurent mariné à la IPA et marmelade d'agrumes, demi-glace à la rhubarbe et porto

Double cuisson d'un filet d'épaule de bœuf Angus, purée de panais rôtis, Dijonnaise au beurre d'érable fumé

Cuisse de canard confite, crémeuse de patates douces, sauce à la figue et cidre doux
[supplément de 3 \\$/personne](#)

Grillade de Tomahawk de porc Nagano glacée au Jack Daniel's, sauce Cumberland
[supplément de 7 \\$/personne](#)

Médaille de bison poêlé, gratin dauphinois et sauce Périgourdine
[supplément de 10 \\$/personne](#)



Desserts

1 choix pour tout le groupe

Tiramisu parfumé à l'amaretto et café

L'onctueux au chocolat, gingembre et Grand-Marnier

Somptueux à l'érable et amandes

Décadence au fromage et baies sauvages

La toque blanche aux griottes



Café, thé, tisane

Minimum de 50 adultes



ACCORDS METS-VINS

Plats principaux

Suggestions de notre maître d'hôtel

Vins blancs

Vins rouges

Suprême
de poulet
fermier mariné

Rossetti, Poggio Del Sole, Chardonnay
+1,75 \$/verre

Round Hill Cellars, Rutherford Ranch,
Chardonnay +3,25 \$/verre

Château Pech-Céleyran, Domaine Tour de Pech,
Merlot, Cabernet +1,75 \$/verre

Azienda Agricola Corte Alearfi, Valpolicella Classico,
Corvina, Corvinone et Rondinella +3,25 \$/verre

Dos de saumon
en croûte

**Château Pech-Céleyran, Domaine Tour
de Pech**, Sauvignon blanc +1,75 \$/verre

**Azienda Agricola Franchetto,
La Capelina Soave**, Garganega +3,25 \$/verre

Château Pech-Céleyran, Domaine Tour de Pech,
Merlot, Cabernet +1,75 \$/verre

Azienda Agricola Corte Alearfi, Valpolicella Classico,
Corvina, Corvinone et Rondinella +3,25 \$/verre

Mignon de porc
mariné

Rossetti, Poggio Del Sole, Chardonnay
+1,75 \$/verre

Round Hill Cellars, Rutherford Ranch,
Chardonnay +3,25 \$/verre

Château Pech-Céleyran, Domaine Tour de Pech,
Merlot, Cabernet +1,75 \$/verre

Poggio Nardone, Rivus
Sangiovese Grosso, Canailo et Trebbiano +2,25 \$/verre

Filet d'épaule
de bœuf Angus

Rossetti, Poggio Del Sole, Chardonnay
+1,75 \$/verre

Round Hill Cellars, Rutherford Ranch,
Chardonnay +3,25 \$/verre

Poggio Nardone, Rivus
Sangiovese Grosso, Canailo et Trebbiano +2,25 \$/verre

Bodegas El Angosto, La Tribuna,
Syrah, Grenache, Mourvede +3,25 \$/verre

Cuisse de
canard confité
+5\$/personne

Rossetti, Poggio Del Sole, Chardonnay

Round Hill Cellars, Rutherford Ranch,
Chardonnay +3,25 \$/verre

Poggio Nardone, Rivus
Sangiovese Grosso, Canailo et Trebbiano +2,25 \$/verre

Château Camplazens, Syrah +3,25 \$/verre

Grillade de
Tomahawk de
porc Nagano
+7\$/personne

Rossetti, Poggio Del Sole, Chardonnay
+1,75 \$/verre

**Azienda Agricola Franchetto,
La Capelina Soave**, Garganega +3,25 \$/verre

Château Pech-Céleyran, Domaine Tour de Pech,
Merlot, Cabernet +1,75 \$/verre

Château Camplazens, Syrah +3,25 \$/verre

Médaillon
de bison poêlé
+10\$/personne

Rossetti, Poggio Del Sole, Chardonnay
+1,75 \$/verre

Round Hill Cellars, Rutherford Ranch,
Chardonnay +3,25 \$/verre

Poggio Nardone, Rivus
Sangiovese Grosso, Canailo et Trebbiano +2,25 \$/verre

Round Hill Cellars, Rutherford Ranch,
Cabernet, Sauvignon +3,25 \$/verre

Bodegas El Angosto, La Tribuna,
Syrah, Grenache, Mourvede +3,25 \$/verre



MENU BUFFET

La marmite du soir

Petits pains chauds et beurre



Plats froids

Salade de jeunes légumes et vinaigrettes variées

Légumes croquants et sauce à tremper

Duo de salades composées

Plateau de fromages du terroir, fruits et craquelins

Sélection de pâtés, terrines et charcuteries locales

Marinades et condiments



Plats chauds

[2 choix parmi les suivants](#)

Filet de porc du Québec mariné à la fleur d'ail et Dijon, crème forestière aux poireaux et lardons fumés

Grillade de suprême de poulet mariné à la portugaise, sauce barbecue au balsamique et porto

Joue de porc confite au vin rouge, champignons, oignons glacés et lardons

Plat d'inspiration au goût du chef

Petits pavés de morue rôtie au vin blanc, crumble de chermoula et sauce à la courge butternut et pomme fruit au garam masala

Dos de saumon du Nouveau-Brunswick rôti au citron et vin blanc, crème d'asperges au basilic

Mix grill de bœuf, porc et volaille sauce au whisky et à l'érable

[supplément de 3\\$/personne](#)



Accompagnements

Pommes de terre grelots rôties aux herbes fraîches

Riz basmati au cari et petits légumes

Jardinière de légumes de saison



Desserts

Assortiments de bouchées sucrées

Salade de fruits frais



Café, thé, tisane

Minimum de 50 adultes



MENU BARBECUE

Plats froids

Sélection de légumes frais en crudités avec trempettes
Plateau de terrines, pâtés et charcuteries, chutney de saison
Salade de pommes de terre, salade de carottes et canneberges
Salade de laitues fines de saison avec vinaigrette maison
Fromage en cube, craquelins et fruits
Marinades variées, condiments
Petits pains frais du four et beurre



Plats chauds

[Un choix parmi les suivants](#)

Poitrine de poulet fermier grillée à la Jamaïcaine,
sauce B.B.Q au rhum Chic-Chocs, coriandre et lait de coco

Tronçon de filet de porc du Québec mariné aux pommes,
sauge et fleur d'ail, sauce au Caligo de la cidrerie Michel Jodoin

Mix-Grill de porc, poulet et saucisses fines, sauce au miel fumé,
moutarde et oignons caramélisés

Duo de saucisses gourmets et de côte-levées de porc sauce B.B.Q au whisky,
choucroute aux pommes et lardons fumés, variétés de moutardes composées
[supplément de 7 \\$/personne](#)

Grillade de 6oz de filet mignon de bœuf CAB,
sauce crémeuse au porto et bacon artisanal
[supplément de 10 \\$/personne](#)



Accompagnements

Pommes de terre au four, crème sûre et échalotes vertes

Sélection de légumes grillés de saison
(poivrons, courgettes, oignons, aubergines)



Desserts

Salade de fruits frais

Variété de bouchées sucrées




Café, thé, tisane

Minimum 50 adultes



POUR OBTENIR DE L'INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE OU POUR UNE RENCONTRE, CONTACTEZ-NOUS :

1675, avenue des Hôtels, Québec (Québec) G1W 4S3

Élaine Blanchette, 418 659-5264 poste 3815 |  facebook.com/aquariumduquebec

sepaq.com/aquarium

 **Sépaq**

**Aquarium
du Québec**