

# PARC DE LA CHUTE-MONTMORENCY

## BUFFET FROID « JOUER LES CHEFS »

# 2018

**COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU!**  
**POUR UNE RÉCEPTION, UN 5 À 7, UN BAPTÊME OU UN APRÈS-FUNÉRAIRE...**

### **POUR COMMENCER:** minimum de 50 personnes

Crudités et trempettes

Salade de champignons marinés et de lardons fumés  
Salade de couscous aux oranges et aux dattes  
Salade d'artichauts et de figues séchées au parmesan  
Salade d'orzo au poulet

Sandwiches traditionnels aux œufs, au jambon et à la dinde (6 pointes par personne)

ou

Sandwiches de luxe (1/2 de chacun des sandwiches/personne)

- Ciabatta au jambon et au fromage brie

- Bagel au saumon fumé avec fromage crémeux, oignons rouges et câpres

Mignardises variées (3 par personne)

Café, thé ou infusion

23 \$/personne

---

### **EXTRA**

#### **POTAGE**

- Servi au buffet : 4 \$/pers.
- Servi à la table : 6 \$/pers.

#### **SANDWICHES**

- Traditionnels (4 pointes/pers. – Jambon, dinde et œufs), 5 \$/pers.
- De luxe (1/2 sandwich/personne), 5 \$/pers.
  - Ciabatta au jambon et au fromage brie
  - Bagel au saumon fumé avec fromage crémeux, oignons rouges et câpres

#### **PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTES**

2 \$/pers.

#### **GRIGNOTINES ASSORTIES**

- Chips, arachides, bretzels, popcorn et nachos accompagnés de salsa et de guacamole, 4 \$/pers.
- Chips seulement, 1,50 \$/pers.

# BUFFET FROID « JOUER LES CHEFS » 2018

## LE COIN DES FROMAGES

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

- Marbre de fromages cheddar (50 g/pers.), 7 \$/pers.
- Marbre de fromages fins du terroir québécois (80 g/pers.), 12 \$/pers.
- Marbre de fromages artisanaux du terroir québécois (80 g/pers.), 14 \$/pers.

## DU MAÎTRE CHARCUTIER

- Ardoise de charcuteries et de viandes fumées (60 g/pers.), 7 \$/pers.  
(Ex : salami de Gênes, rosette de Lyon, jambon de Parme, Porketta, jambon, rôti de dinde)
- Ardoise de terrines, de rillettes et de pâtés (60 g/pers.), 6 \$/pers.  
Accompagnés de confit d'oignons et de carottes et d'une variété de marinades
- Ardoise de gravlax et de saumon fumé du Manoir (60 g/pers.), 10 \$/pers.  
Servis avec aigrette à la ciboule, oignons rouges tranchés fin et câpres

## NOS SALADES GOURMANDES

- Salade de champignons marinés et de lardons fumés, 4 \$/pers.
- Salade de couscous aux oranges et aux dattes, 4 \$/pers.
- Salade d'orzo au poulet, 4 \$/pers.
- Salade d'artichauts et de figues séchées au parmesan, 5 \$/pers.

## CANAPÉS – Minimum de 4 douzaines par sélection

32 \$/douzaine

- Poulet Général Tao en brochette
- Arancini aux crevettes et aux asperges
- Crevettes marinées et crème aigrette version shooter
- Tartare de saumon frais au gingembre confit, citronnelle, croquant de sésame et mayo wasabi
- Sucette de chèvre à l'huile de truffe

36 \$/ 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

## MIGNARDISES ET MACARONS ASSORTIS (au choix du chef)

- Les mignardises de luxe, 32 \$/douzaine  
Assortiment de macarons et de mignardises sucrées et décadentes

Offrez le téléphérique  
pour seulement

5,75 \$\*

Renseignez vous!

Du 1<sup>er</sup> avril 2018 au 31 décembre 2018

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