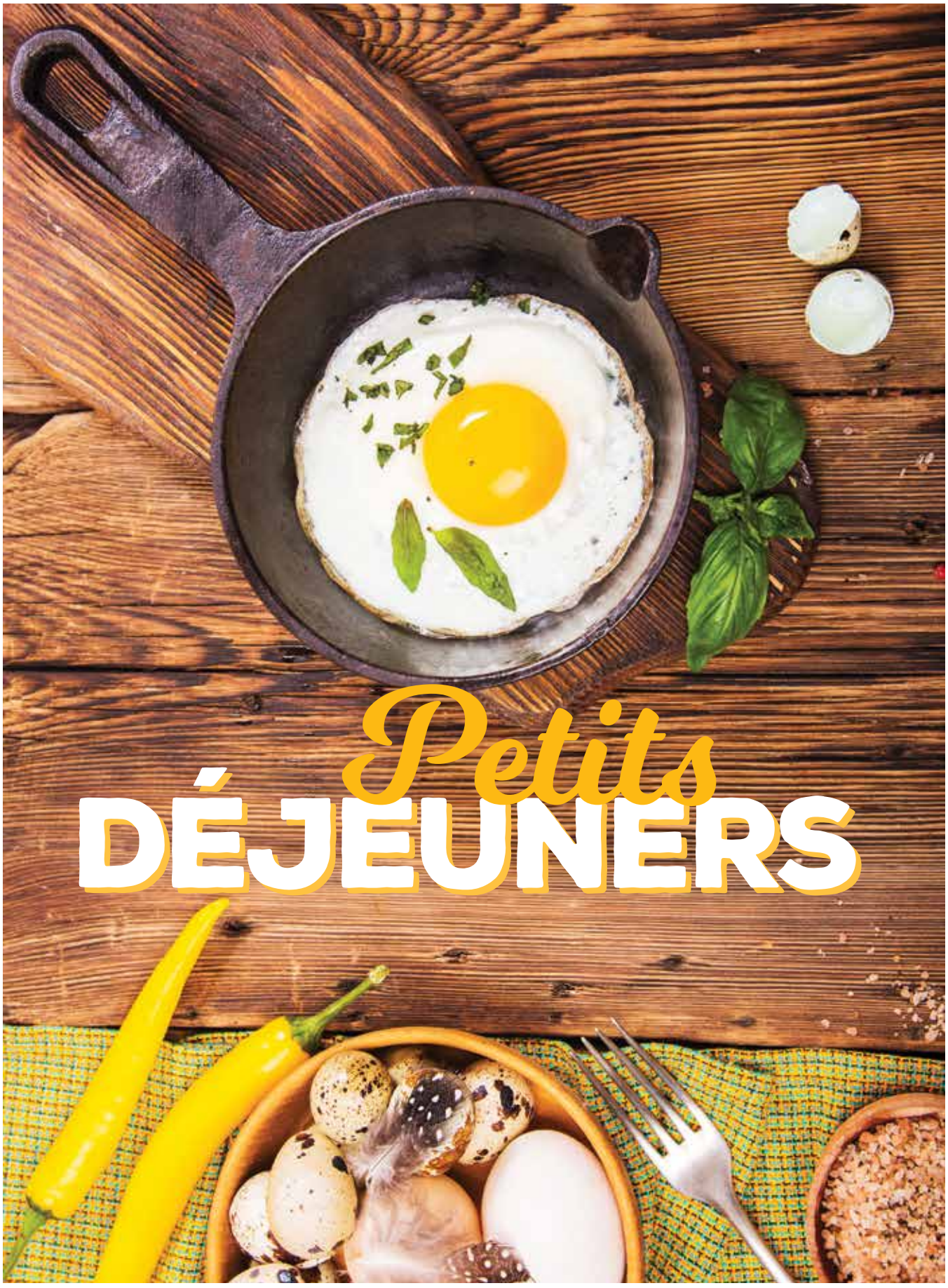
MENUS
BANQUETS
à la carte
TREMBLANT
Mont-Tremblant, Québec


Petits
DÉJEUNERS

PETITS DÉJEUNERS

Tous les déjeuners incluent une sélection de jus de fruit, café, thé, tisane.
Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Service d'une durée maximale de 2 heures.

Continental — 18,25 $

Minimum de 10 personnes.

Beurre d'érable, compote, miel, beurre d'érable
Croissants, muffins, pain aux bananes
Salade de fruits maison
Yogourt grec et granola

Campagnard — 22,50 $

Minimum de 15 personnes.

Salade de fruits maison
Sélection de bagels et fromage à la crème
Sélection de pain tranché
Beurre, beurre d'érable, compote, miel
Oeufs brouillés
Jambon, bacon, saucisses
Pommes de terre rissolées

Campagnard Deluxe — 31,50 $

Minimum de 15 personnes.

Salade de fruits maison
Sélection de bagels et fromage à la crème
Sélection de pain tranché
Viennoiseries
Plateau de fromages doux
Yogourt grec et granola
Beurre, beurre d'érable, compote, miel
Oeufs brouillés
Fèves au lard
Jambon, bacon, saucisses
Pommes de terre rissolées

Boite déjeuner #1 — 15,50 $

Minimum de 10 personnes.

Jus d'orange
Muffin
Orange
Yogourt grec et granola

Boite déjeuner #2 — 21,50 $

Minimum de 10 personnes.

Jus d'orange
Sandwich froid- tortilla, oeuf, jamon et fromage
Muffin
Pomme
Fromage

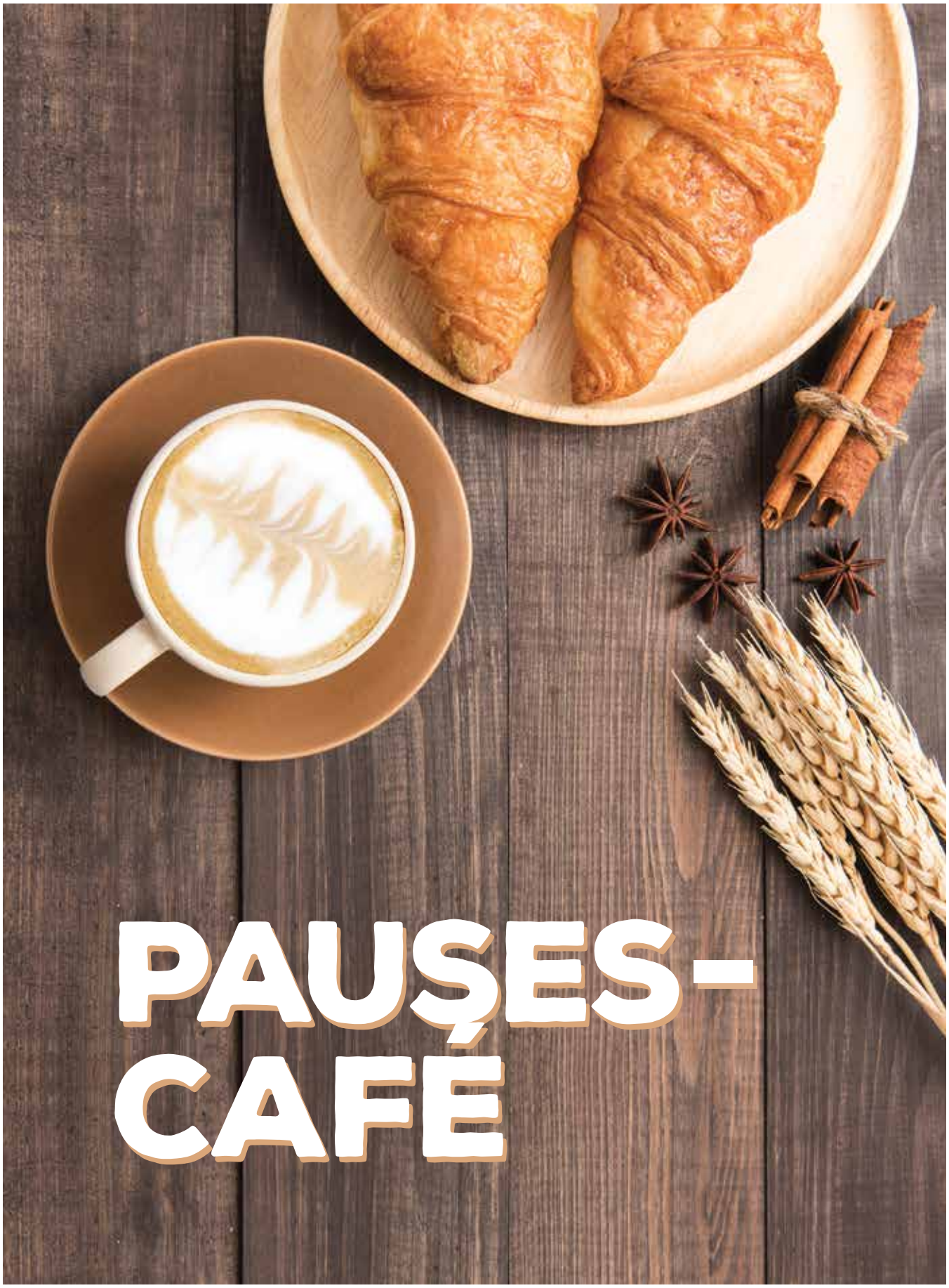
Les extras petits déjeuners

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe.

Oeuf à la coque	2,25$
Œufs brouillés	3,00$
Pommes de terre rissolées	3,00$
Creton	3,25$
Fèves au lard	3,50$
Yogourt grec et granola (en vrac)	3,75$
Yogourt grec, portions individuelles	4,60$
Bacon	4,75$
Jambon	4,75$
Saucisses	4,75$
Crêpes en réchaud	4,75$
Plateau de fromages doux	5,25$
Fruits frais tranchés	5,25$
Plateau de saumon fumé	7,95$
Sandwich muffin anglais, oeuf, jambon et fromage	10,50$

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. Supplément de 5 $ par personne pour tout groupe de moins de 15 personnes.


PAUSES-
CAFÉ

LES PAUSES- CAFÉ THÉMATIQUES

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Minimum de 10 personnes. Un supplément de 3 $ par personne sera facturé aux groupes de moins de 10 personnes. Service d'une durée maximale de 30 minutes.

Tremblant — 14,15$

Torsades au chocolat, scones, pain aux bananes,
Café, thé, tisane, lait, lait de soya à la vanille

Après-ski — 15,75$

Chocolat chaud, café,
Queues de castor 2 choix -sélection du chef
Brochettes de fruits au chocolat

Mezze — 16,50$

Thé glacé maison, houmous, crudités et tzatziki, croustilles de pita

Cinéma — 16,75$

Boissons gazeuses, eau pétillante, maïs soufflé au beurre, croustilles cuites à la marmite, bonbons

Tex-Mex — 17,75$

Limonade maison, nachos, croustilles cuites à la marmite, guacamole, salsa et crème sure, churros assaisonnés à la cannelle

Tout chocolat — 18,25$

Chocolat chaud, lait au chocolat
Macarons (2 par personne),
Churros et chocolat

Pause-santé — 18,75$

Smoothie aux fruits des champs, bananes et sirop d'érable
Barre granola santé maison
Verrine de yogourt grec avec granola, sirop d'érable et framboises

LES PAUSES- CAFÉ

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Minimum de 6 personnes pour le service en salle de réunion. Service d'une durée maximale de 30 minutes.

Le forfait* — 5,25$

Jus de fruits ou boissons gazeuses, eau pétillante
Café, thé, tisane

L'express — 10,75$

Choix d'une variété de viennoiseries :

- **Biscuits maison** (2 par personne)
- **Muffins maison** (1 par personne)
- **Brioches à la cannelle** (1 par personne)
- **Croissants au beurre** (1 par personne)
- **Torsades au chocolat** (1 par personne)
- **Pain aux bananes** (1 tranche par personne)
- **Scones** (1 par personne)
- **Danoises yogourt et cerises** (1 par personne)
- **Croissants aux amandes** (1 par personne)

Jus de fruits ou boissons gazeuses, eau pétillante
Café, thé, tisane

Le voyageur — 11,85$

Muffins maison (1 par personne)
Salade de fruits
Jus de fruits ou boissons gazeuses, eau pétillante
Café, thé, tisane

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

PAUSES- CAFÉ À LA CARTE

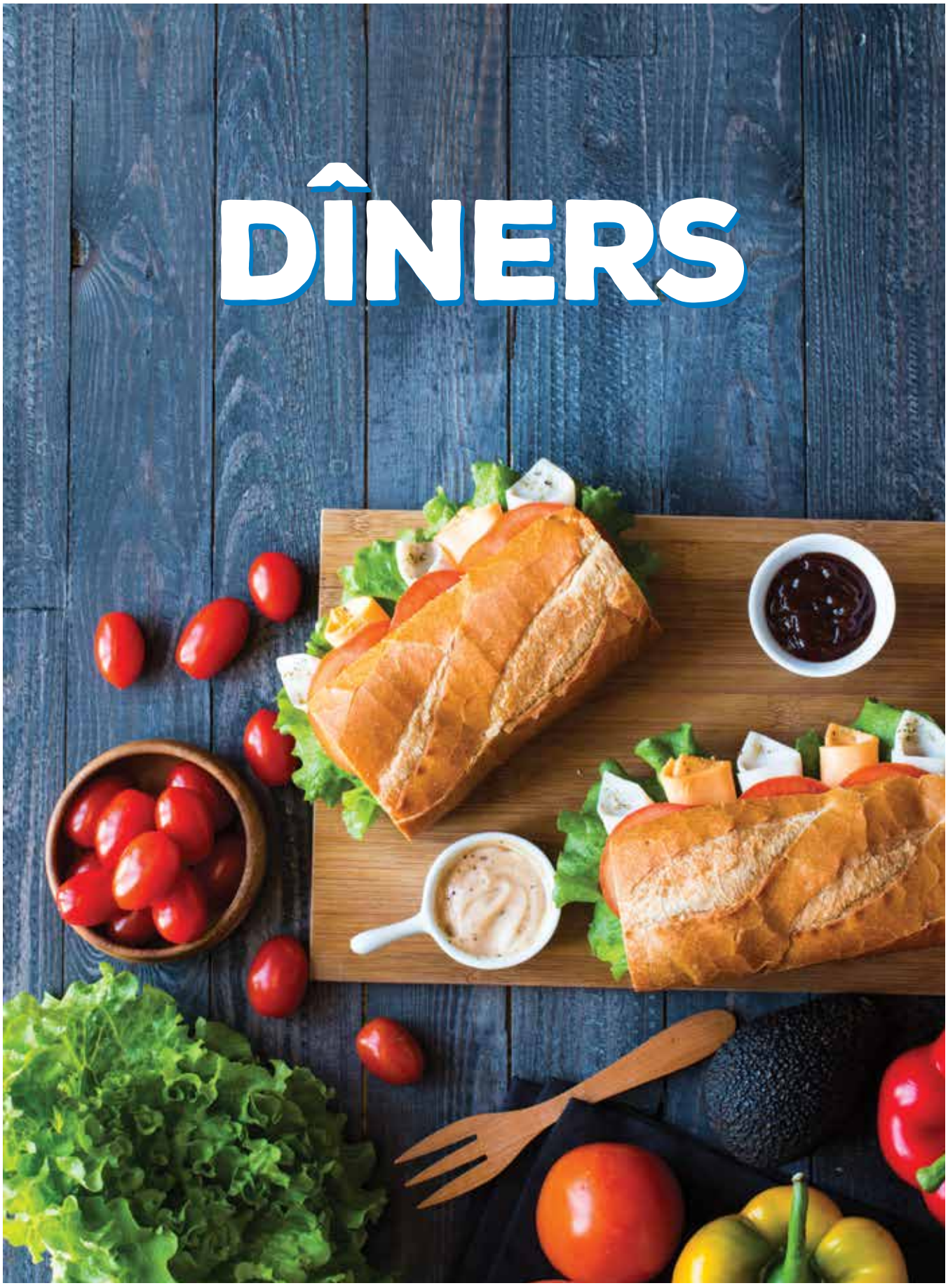
Minimum de 6 personnes pour service en salle de réunion.

Croissants au beurre	**31,95 $/** douzaine
Danoises yogourt et cerises	**35,95$/** douzaine
Croissants aux amandes	**35,95$/** douzaine
Pain aux bananes	**28,95$/** douzaine
Muffins	**31,95$/** douzaine
Torsades au chocolat	**35,95$/** douzaine
Brioches à la cannelle	**35,95$/** douzaine
Biscuits maison	**22,95$/** douzaine
Boule d'énergie Johannsen (5g/unité)	**27,00$/** douzaine
Mélange de noix (140g)	**5,95$/** unité
Barres granola santé maison	**4,90$/** unité
Brownies sans gluten	**4,90$/** unité
Cônes de bonbons	**5,95$/** unité
Fruits frais tranchés	**5,25$/** personne
Panier de croustilles cuites à la marmite	**4,25$/** personne
Yogourt grec (individuel)	**4,60$/** unité
Café, café décaféiné, thé, tisane	**4,00$/** personne
Lait de soya à la vanille ou au chocolat	**4,25$/** 250ml
Jus de légumes	**4,85$/** 355ml
Eau en bouteille	**4,85$/** 500ml
Eau pétillante	**4,85$/** 355ml
Boisson gazeuse	**4,85$/** 355ml
Jus de fruits	**4,85$/** 355ml
Smoothie (15-20 personnes)	**41,25$/** pichet
Thé glacé maison	**25,50$/** pichet
Limonade maison	**25,50$/** pichet

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

DÎNERS



LA SANDWICHERIE 28,75 $

Prix par personne. Minimum de 10 personnes. Un supplément de 5 $ par personne sera facturé aux groupes de moins de 10 personnes. Service d'une durée maximale de deux heures.

Soupe du jour

Salade méli-mélo et vinaigrette du jour

Salade composée (1 choix)

(Supplément de 2,95 $ par personne par choix additionnel)

Salade de betteraves et pommes rouges, échalotes, vinaigrette au cidre et zest d'orange

Salade de pâtes au pesto et tomates séchées

Salade de grelots, chorizo et épinards, vinaigrette crémeuse au xérès

Salade de légumineuses à la mexicaine avec maïs, poivrons et oignons rouges, vinaigrette à la lime

Salade de tomates et bocconcini, tomates cerises, basilic et vinaigrette balsamique

Salade grecque, tomates, olives Kalamata, feta, concombre, poivrons, vinaigrette maison

Salade César, laitue romaine, parmesan, bacon, croûtons à l'ail et vinaigrette crémeuse

Salade thaïe au tofu grillé, vermicelle de riz avec légumes et tofu mariné

Sandwichs (3 choix)

(1½ sandwich par personne)
(Supplément de 3,95 $ par personne par choix additionnel)

Baguette jambon fumé et brie, moutarde maison

Kaiser rôti de bœuf, oignon rouge, fromage suisse, moutarde maison

Wrap club sandwich au poulet

Rouleau de saumon fumé, fromage à la crème citronné aux câpres, luzernes et oignons

Wrap au tofu mariné à l'asiatique avec julienne de légumes

Ciabatta à la dinde fumée, laitue, fromage suisse, sauce ranch maison

Fromage de chèvre, canneberges et noix de Grenoble, poivrons grillés, aubergines marinées, jeunes pousses

Pain multi-grains aux tomates, concombres, jeunes pousses et fromage suisse

Ciabatta italien, variété de viandes froides, roquette et fromage

Desserts assortis et salade de fruits

Café, thé, tisane

DÎNER CHAUD 30,95 $

Prix par personne. Minimum de 20 personnes. Un supplément de 5 $ par personne sera facturé aux groupes de moins de 20 personnes. Service d'une durée maximale de deux heures.

Soupe du jour

Salade méli-mélo et vinaigrette du jour

Salade composée (1 choix)

(Supplément de 2,95 $ par personne par choix additionnel)

Salade de betteraves et pommes rouges, échalotes, vinaigrette au cidre et zest d'orange

Salade de pâtes au pesto et tomates séchées

Salade de grelots, chorizo et épinards, vinaigrette crémeuse au xérès

Salade de légumineuses à la mexicaine avec maïs, poivrons et oignons rouges, vinaigrette à la lime

Salade de tomates et bocconcini, tomates cerises, basilic et vinaigrette balsamique

Salade grecque, tomates, olives Kalamata, feta, concombre, poivrons, vinaigrette maison

Salade César, laitue romaine, parmesan, bacon, croûtons à l'ail et vinaigrette crémeuse

Salade thaïe au tofu grillé, vermicelle de riz avec légumes et tofu mariné

Plats chauds (2 choix)

(Supplément de 4,95 $ par personne par choix additionnel)

Tous nos plats chauds sont servis avec légumes du jours et féculent.

Poitrine de volaille, sauce crèmeuse aux oignons caramélisés

Émincé de blanc de volaille aux champignons sauvages

Tortellini aux trois fromages, sauce rosée

Cannelloni de veau au gratin, sauce tomate et marsala

Filet de porc aux pommes

Sauté de porc au gingembre

Émincé de boeuf, sauce aux poivres

Escalope de saumon, laquée à l'érable et gingembre

Curry de tofu, légumes et lait de coco

Pois chiches au beurre à l'indienne

Desserts assortis et salade de fruits

Café, thé, tisane

Ajout de jus, eau pétillante & boisson gazeuse (chargé à la consommation) : 4.85$ / 355 ml

Végétarien Sans gluten

À L'ITALIENNE 32,75 $

Prix par personne. Minimum de 20 personnes. Un supplément de 5 $ par personne sera facturé aux groupes de moins de 20 personnes. Service d'une durée maximale de deux heures.

Soupe minestrone classique

Salade César, laitue romaine, parmesan, bacon, croûtons à l'ail et vinaigrette crémeuse

Salade de tomates et bocconcini, tomates cerises, basilic et vinaigrette balsamique

***Farfalles aux saucisses italiennes** douces, champignons, sauce crémeuse au pesto

Fusillis Primavera, sauce vierge et basilic

Poulet pomodoro, échalotes, sauce tomatée et citronnée

Ratatouille, mélange de légumes sautés avec ail, oignons, courgettes, aubergines, poivrons et herbes fraîches

Desserts assortis et salade de fruits

Café, thé, tisane

*Sauce rosée disponible

Ajout de jus, eau pétillante & boisson gazeuse (chargé à la consommation) : 4.85$ / 355 ml

BOÎTES À LUNCH 26,75 $

Groupe

15 personnes et moins = 1 choix de sandwich
16 à 35 personnes = 2 choix de sandwich
36 personnes et plus = 3 choix de sandwich

Inclus dans chaque boîte :

Salade au choix du chef sans allergène, mayonnaise, Dijonnaise, bouteille d'eau , un fruit et un gâteau sans gluten

Baguette jambon fumé et brie, moutarde maison

Kaiser rôti de bœuf, oignon rouge, fromage suisse, moutarde maison

Wrap club sandwich au poulet

Rouleau de saumon fumé, fromage à la crème citronné aux câpres, luzernes et oignons

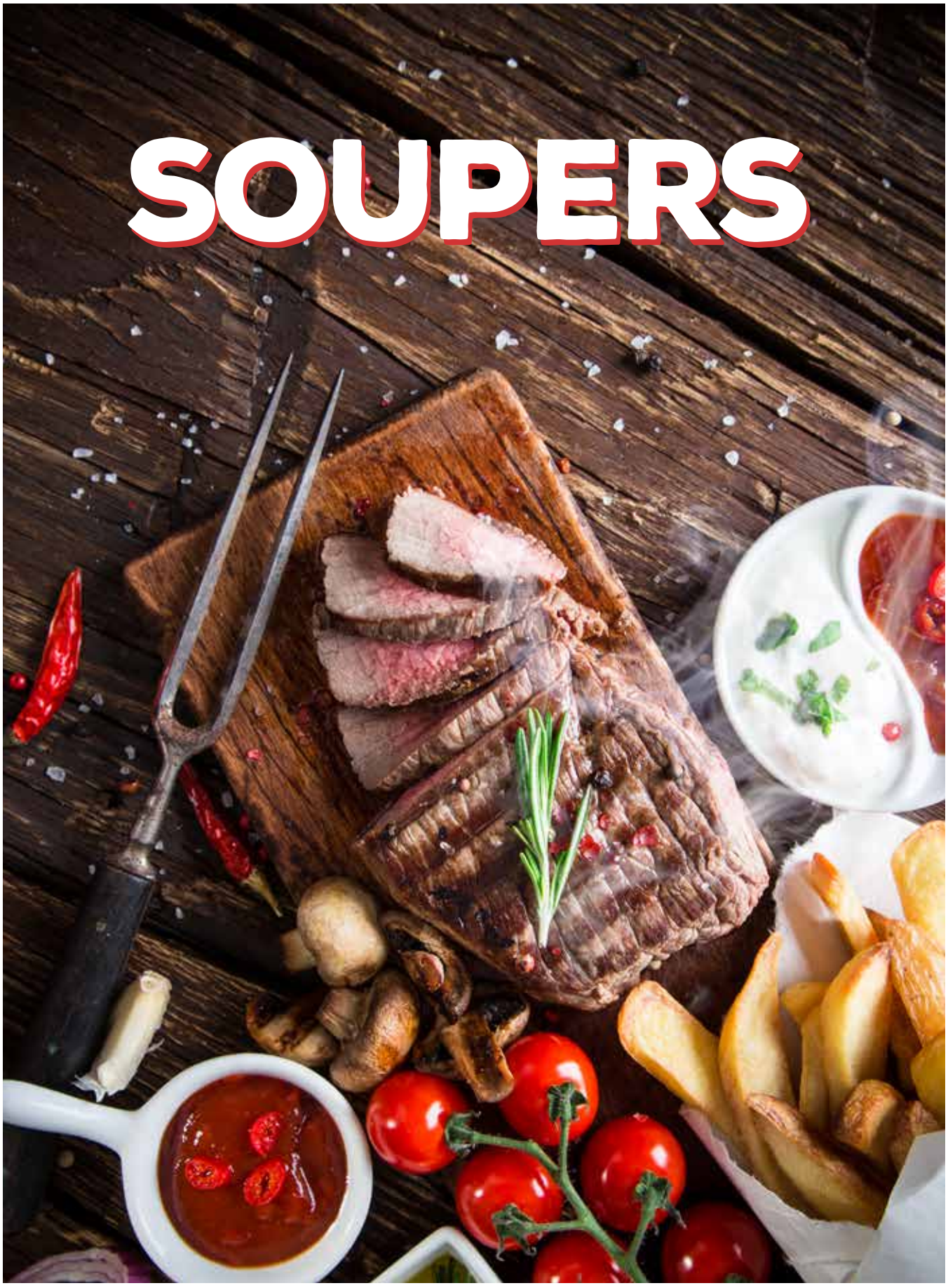
Wrap au tofu mariné à l'asiatique avec julienne de légumes

Ciabatta à la dinde fumée, laitue, fromage suisse, sauce ranch maison

Pain multi-grains aux tomates, concombres, jeunes pousses et fromage suisse

Ciabatta italien, variété de viandes froides, roquette et fromage

Végétarien Sans gluten


SOUPERS

SOUPERS

Minimum de 20 personnes.
Minimum de 3 services, incluant 1 choix de plat principal.

Entrées froides

Tian de tomate et bocconcini, basilic et balsamique **14,50 $**

Gravlax de saumon mariné à la betterave **15,50 $**

Tartare de boeuf (4oz) **18,25 $**

Tartare de thon (4oz) **18,25 $**

Torchon de foie grais maison, croûton de pain à la canneberge, gelée de chicoutai **21,50 $**

Entrées chaudes

Médaglioni aux champignons sauvages, pesto de roquette et noix de Grenoble, salade de cresson à l'huile de noix **16,25 $**

Arancinis à la tomate épicée, mousseline de pois vert **17,50 $**

Salade tiède de gésiers de canard confit, vinaigrette au sureau **19,25 $**

Soupes

Soupe saisonnière, inspiration du chef **7,50$**

Soupe aux légumes végétalienne **7,75 $**

Potage de carottes et courge musquée au pomme et miel **7,75 $**

Velouté de légumes et son croûton au cheddar fort **8,25 $**

Crème de champignons sauvages **8,50$**

Salades

Salade saisonnière, inspiration du chef **9,75 $**

Salade Tremblant, laitue, kale, épinards, courge grillée rôtie, feta, vinaigrette à l'érable **10,75 $**

Salade Kandahar, épinards, betteraves, fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange sanguine **11,75 $**

Salade César maison **12,00 $**

Plats principaux

Tous accompagné de féculents et légumes du jour à l'exception des pâtes et risotto.

Gnocchi, roquette et pesto maison **28,00 $**

Pennine sans gluten, maïs, champignons et épinards, pesto aux tomates séchées **28,00 $**

Parmentier de lentilles et patates douces **29,75 $**

Tofu mariné à la thaïe, vermicelle de riz... **29,75 $**

Risotto à la tomate, épinards, légumes grillés et Oka classique **31,00 $**

Poitrine de poulet et embeurrée de choux au chorizo **31,50 $**

Pois chiches au beurre à l'indienne et riz basmati **31,25 $**

Médaglioni aux champignons sauvages, poêlé de champignons de nos forêts, cresson et parmesan, bouillon parfumé à la truffe **32,50 $**

Gnocchi aux crevettes, tomates cerises, sauce tomate au pesto **32,75 $**

Filet de saumon, sauce vierge, tomates, câpres et basilic **33,25 $**

Demi poulet de cournouaille, farci au riz sauvage et canneberges, sauce aux pommes et calijou **36,25 $**

Bavette de boeuf, marinée à la tomate et gingembre **36,25 $**

Carré de porcelet, sauce à l'orange, miel et gingembre **38,50 $**

Jarret d'agneau confit, risotto à la tomate, légumes grillé et oka classique, jus de cuisson parfumé au romarin et porto **39,50 $**

Filet mignon AAA, sauce au poivre et cognac **53,50 $**

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15% DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3% du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

Desserts

La Poire : pâte sablée, crème d'érable, poire et caramel.....**12,00 $**

La Pomme : pâte sablée, bavarois au cidre de glace, pomme croquante.....**12,00 $**

Le Citron : pâte sablée, crème d'amande-citron, perles de citron menthe.....**12,00 $**

Le tout chocolat: biscuit au chocolat, ganache au chocolat noir et caramel.....**12,00 $**

Tartelette aux fruits.....**12,00 $**

Gâteau mousse à l'érable.....**12,00 $**

Gâteau option sans gluten, sans produit laitier.....**12,00 $**

Plateau de macarons (3).....**12,00 $**

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. Supplément de 5 $ par personne pour tout groupe de moins de 15 personnes.

BUFFETS DE SOIR

Prix par personne, basé sur le nombre total de personne dans le groupe. Minimum de 40 personnes. Un supplément de 10 $ par personne sera facturé aux groupes de moins de 40 personnes. Service d'une durée maximale de deux heures.

Buffet Soir — 61,50$

En tout temps

Soupe du jour
Salade verte avec légumes
2 vinaigrettes
2 salades composées au choix du chef
Plateau de fromages et pâtés
Féculent du jour
Légumes du jour
Variété de gâteaux et tartelettes
Mini-gourmandises du chef
Salade de fruits maison
Café, thé et tisane

Plats de pâtes (1 choix)

(Supplément de 5,95 $ par personne par choix additionnel)

Pennes aux artichauts, tomates séchées, olives kalamata, sauce tomate et feta
Parpadelles aux champignons sauvages, épinards et sauce crèmeuse au marsala
Fusillis style carbonara au chorizo
Tortellinis au fromage, sauce rosée
Linguine bolognaise
Farfalles avec prosciutto, poivrons, tomates et brocoli, sauce crèmeuse au vin blanc
Pennes végane- sans gluten, sauce tomate légèrement épicée, artichauts, poivrons, épinards et basilic

Plats principaux (2 choix)

(Supplément de 7,95 $ par personne par choix additionnel)

Osso buco de porc à la bière
Joue de porc façon ragoût
Filet de porc sauce à la moutarde de Meaux, miel et pommes
Rôti de porc à l'orange et gingembre
Joue de boeuf sauce au vin rouge
Rôti de boeuf au raifort, moutarde et petits oignons
Escalope de veau au xérès
Agneau en sauce et sauté de champignons
Parmentier de canard aux oignons confits, sauce au cassis
Vol au vent aux fruits de mer
Moules sauce crème à l'ail rôtie et bacon
Pavé de saumon sauce hollandaise au citron et basilic
Sauté de légumes et crevettes au cari rouge et lait de coco
Poulet rôti façon portugaise
Poitrine de poulet rôti au pesto, tomates confites et artichauts
Sauté de poulet et légumes à l'indienne
Vermicelles de riz aux légumes et tofu, style pad thai (végane et sans gluten)
Pois chiches au beurre (végétarien et sans gluten)

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. Supplément de 10 $ par personne pour tout groupe de moins de 40 personnes.

Buffet pour enfants

22,95 $

Minimum de 20 personnes
(5 à 12 ans)

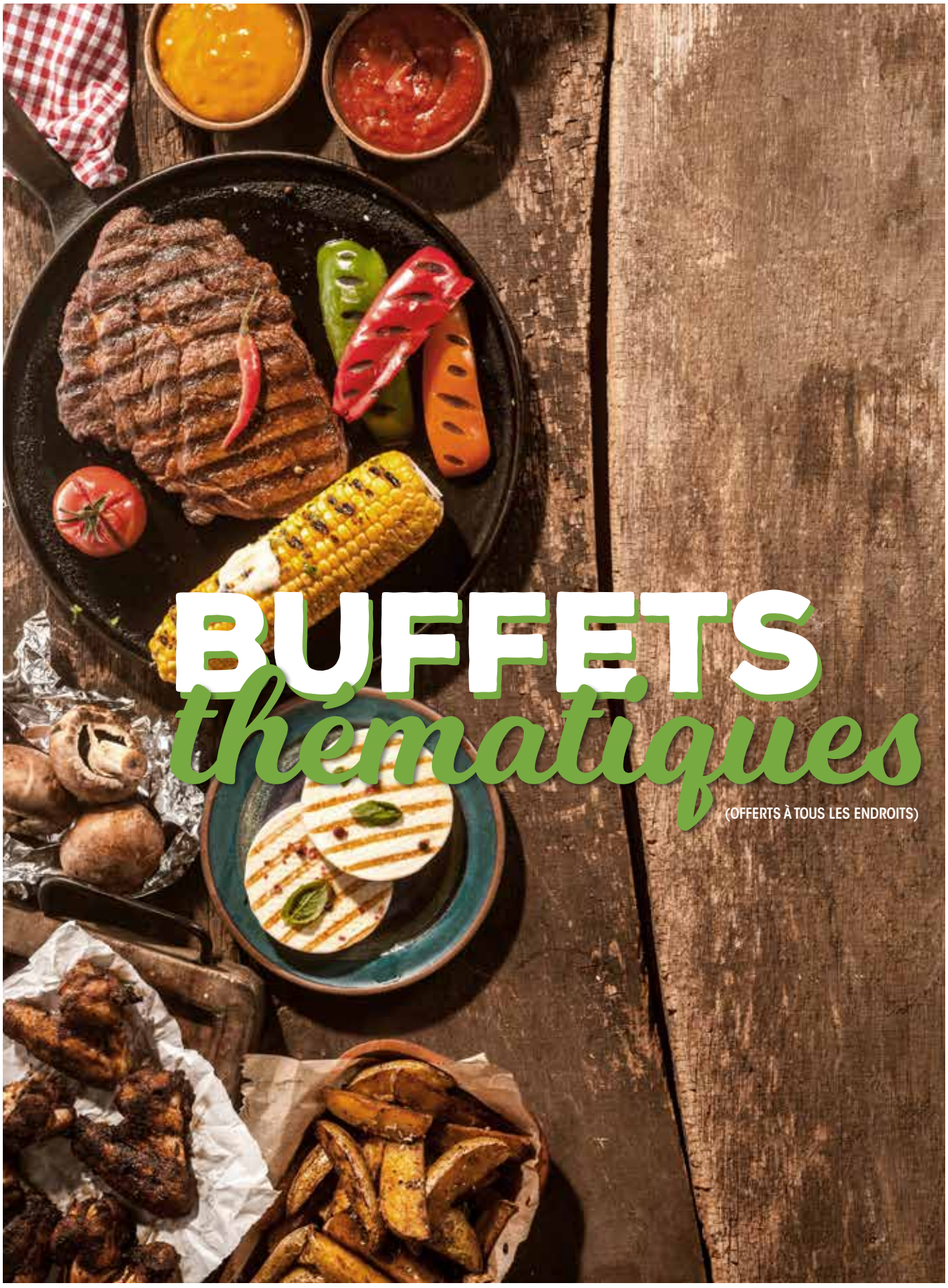
Soupe poulet et nouilles
Salade de pomme de terre
Filets de poulet sans gluten
Frites
Pennes à la sauce bolognaise
Pizza

Desserts

Salade de fruits
Gâteau au chocolat
Jus (boite à boire)

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. Supplément de 10 $ par personne pour tout groupe de moins de 40 personnes.



BUFFETS *thématiques*

(OFFERTS À TOUS LES ENDROITS)

BUFFET BBQ 44,50 $

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Minimum de 40 personnes. Un supplément de 10 $ par personne sera facturé aux groupes de moins de 40 personnes.

Salade César

Salade méli-mélo et vinaigrette à la framboise

Salade de grelots, chorizo et épinards, vinaigrette crèmeuse au xérès

Poulet mariné et grillé, sauce BBQ maison

Burgers de bœuf, fromage suisse, mayonnaise maison, pain brioché

Brochettes de boeuf, sauce au poivre

Pommes de terre sauté sur le grill à la façon du chef

Variété de gâteaux et tartelettes

Mini gourmandises du chef

Café, thé, tisane

CABANE À SUCRE 60,50 $

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Minimum de 40 personnes. Un supplément de 10 $ par personne sera facturé aux groupes de moins de 40 personnes. Service d'une durée maximale de deux heures.

Marinade à l'érable

Cretons maison au gras de canard

Soupe au pois et lardons fumés à l'érable

Fêves au lard à l'ancienne

Oreilles de crisse

Ragoût de joues de porc

Jambon fumé

Omelette au fromage

Saucisses dans le sirop

Pommes de terre

Légumes racines glacés à l'érable

Mini crêpes frites au sucre d'érable

Pouding chômeur à l'érable

Salade de fruits

Café, thé, tisane

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

COLLATIONS DE FIN DE SOIRÉE

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Service pour une durée maximale de deux heures.

Croustilles et bretzels ..... **6,25 $**

Crudités, hummus et pitas grillés ..... **18,50 $**

Station Déli ..... **25,50 $**
Viande fumée tranchée
Pain de seigle
Salade de chou
Mayonnaise
Assortiment de moutardes
Cornichons
Oignons marinés

Fromages québécois et craquelins, fruits frais tranchés ..... **21,25 $**

Miniburgers de boeuf, station de poutine ..... **24,50 $**

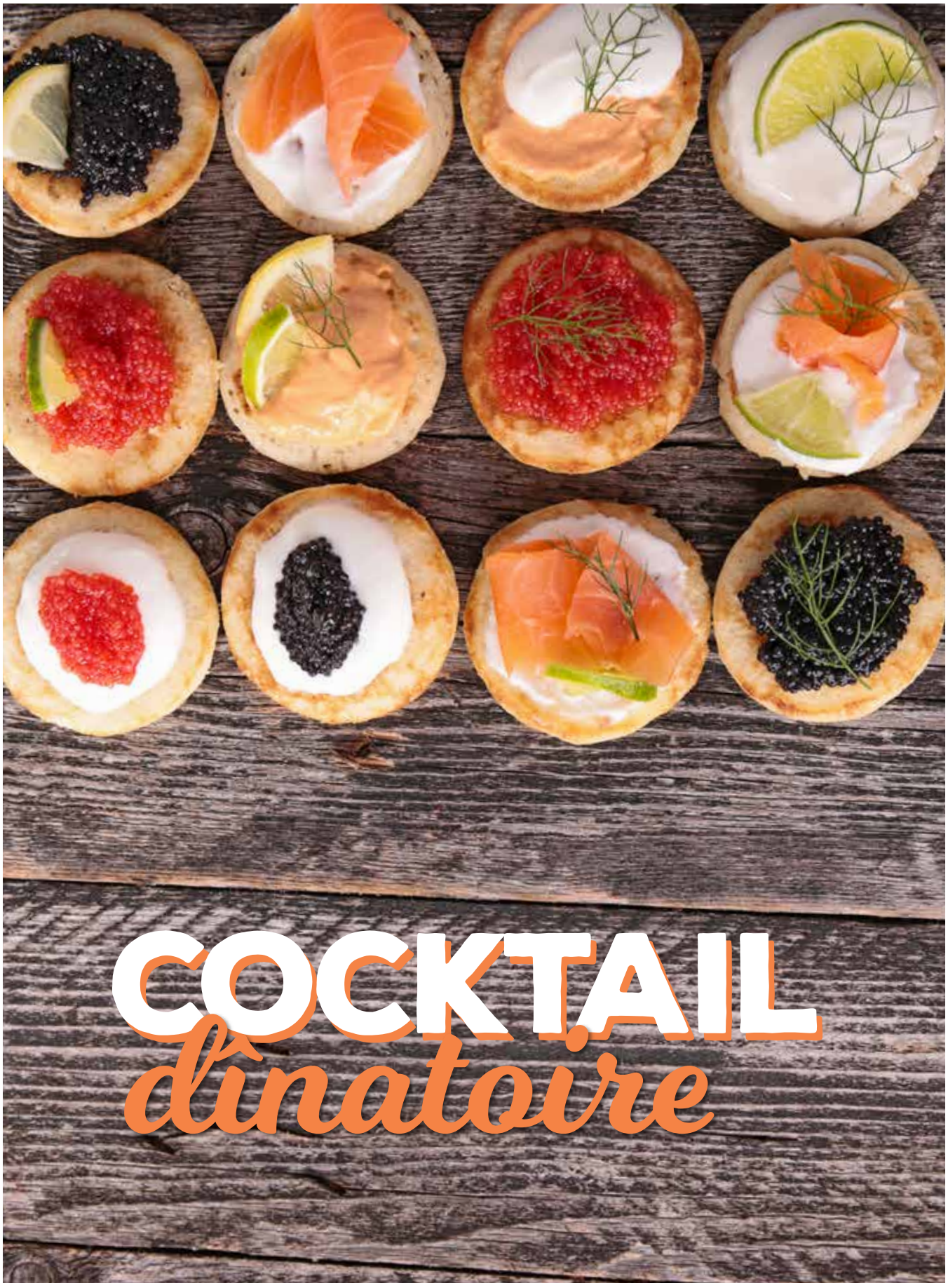
Station de poutine ..... **14,50 $**

Station de poutine et pogos ..... **20,25 $**

Station inspiration de Queues de castor ..... **11,25 $**

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.


COCKTAIL
dînatoire

CANAPÉS

Prix à la douzaine
Minimum de 3 douzaines par sélection

Bouchées froides

Brochette tomate et bocconcini..... 34,00 $

Mini gazpacho, écume de concombre, lime et coriandre..... 39,00 $

Saumon fumé sur blinis, sauce aigrelette..... 39,00 $

Tartare de boeuf classique en cuillère..... 39,00 $

Tartare de saumon à la pomme verte en cuillère..... 39,00 $

Tartare de thon à la tomate séchée et olive en cuillère..... 39,00$

Crevette bloody césar..... 44,00 $

Ceviche de pétoncles, émulsion de mangue et basilic en cuillère..... 44,00 $

Tataki de thon sur pique..... 46,00 $

Mignon de boeuf épicé, yogourt au concombre..... 46,00 $

Homard, basilic, lime et oeufs de truite sur concombre..... 46,00 $

Foie gras torchon maison, croûton de pain d'épice et gelée de cidre de glace..... 46,00 $

Bouchées chaudes

Spanakopita..... 38,00 $

Mini capuccino aux champignons sauvages et truffe..... 38,00 $

Samosa végétarien..... 38,00 $

Satay de volaille mariné au lait de coco et cari rouge, sauce aux arachides..... 42,00 $

Dumpling maison au porc et crevettes ..... 42,00 $

Gyozas aux légumes et tofu..... 42,00 $

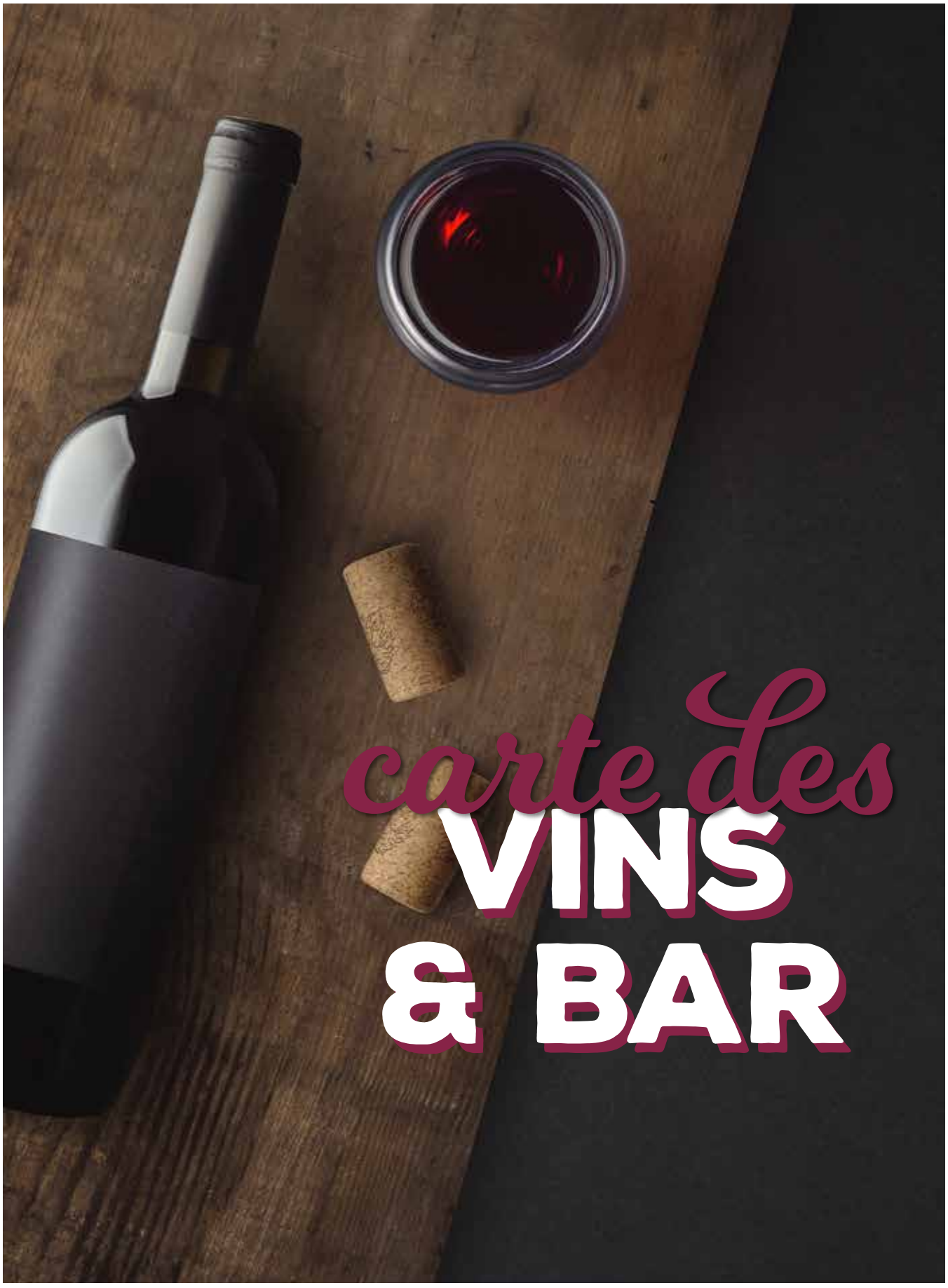
Arancini aux champignons de notre région, trempette crèmeuse au gorgonzola..... 42,00 $

Mini cheeseburgers angus avec compote d'oignons ..... 42,00 $

Sélection du chef selon les produits de saison canapés chauds et froids ..... 38,00 $

Végétarien Sans gluten

PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS – Options sans gluten disponibles.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.


carte des
VINS
& BAR

CARTE DES VINS 2023

Service (15 %), redevance (3 %), TPS (5 %) et TVQ (9,975 %) en sus.

Blanc

Casa Sobreiro, Lisboa, Portugal ..... 37,77 $
Madregale, Chardonnay/Trebbiano, Abruzzes, Italie ..... 39,25 $
Avarino, Trebbiano/ Moschofilero/ Roditis, Nestor Winery, Peloponnese, Grèce ..... 42,01 $
DuToitskloof, Chenin Blanc, Cape Town, Afrique du Sud ..... 45,51 $
Bixio, Pinot Grigio, Vénétie, Italie ..... 48,46 $
Vidal, Vignoble Val Caudalie, Dunham, Québec ..... 50,85 $
Des Lyres, Sauvignon Blanc, Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France ..... 55,83 $
Paddleboard, Chardonnay, Kautz Family Vineyard, Californie, USA ..... 58,78 $
Enclos de Mainbray, Sauv Blanc,
Domaine Émile & Mathias Roblin, Sancerre, Loire, France ..... 110.56 $

Rouge

Casa Sobreiro, Lisboa, Portugal ..... 37,77 $
Madregale, Sangiovese/Montepulciano, Abruzzes, Italie ..... 39,25 $
Sattoriva Antica, Merlot, Vénétie, Italie ..... 42,01 $
DuToitskloof, Cabernet Sauvignon/Shiraz, Cape Town, Afrique du Sud ..... 45,51 $
Lote D, Syrah, Polkura, Colchagua, Chili ..... 50,85 $
Des Lyres, Merlot/Cab sauv/Malbec/Cabernet Franc,
Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France ..... 55,83 $
Paddleboard, Cabernet Sauvignon, Kautz Family Vineyard, Californie, USA ..... 58,78 $
Valpolicella Ripasso, Le Arche, Vénétie, Italie ..... 63,39 $
Oak Bay, Pinot Noir,
St-Hubertus Estates, Kelowna, Colombie-Britannique (BIO), Canada ..... 64,49 $
Origine, Pinot Noir, Domaine Émile & Mathias Roblin, Sancerre, Loire, France ..... 110.56 $

Mousseux

Prosecco, Le Arche, Vénétie, Italie ..... 54,88 $
Moût de pommes, sans alcool, Québec, Canada ..... 26,95 $

Champagne

Taittinger Brut Réserve ..... 142,62 $

Punch *(1gallon = 25 verres)*

Punch des îles spritz alcoolisé ..... 111,50 $ / gallon
Punch des îles sans alcool ..... 53,50 $ / gallon
Sangria rouge ou blanche OU Vin chaud ..... 178,00 $ / gallon

TREMBLANT
Mont-Tremblant, Québec

15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS
Mise à jour mai 2023
Disponibilité des produits selon fournisseur et sujet à changement.
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature T

BAR

Service (15 %), redevance (3 %), TPS (5 %) et TVQ (9,975 %) en sus.

Apéritif ..... 7,00 $

Cinzano blanc et rouge
Crème de cassis
Pernod
Pineau des Charentes
Marnier

Bière canadienne ..... 5,90 $

Produits Labatt

Bière importée ..... 7,19 $

Stella Artois
Corona

Verre de vin ..... 7,37 $

Sélection maison

Spiritueux ..... 7,00 $

Rhum
Brandy
Canadian Club
Dry gin
Jack Daniel's
Scotch
Tequila
Vodka

Cocktail ..... 8,48 $

Bloody Caesar
Bloody Mary
Mélange de spiritueux

Shooter ..... 3,87 $

Digestif ..... 7,00 $

Amaretto Amarula
Crème de menthe
Kahlúa
Johnny Walker
Schnapps Southern
Comfort Sambuca

Digestif de luxe ..... 8,84 $

Cognac Gautier VS
Crown Royal
Whiskey irlandais Jameson
Grand Marnier

Liqueurs fines ..... 10,50 $

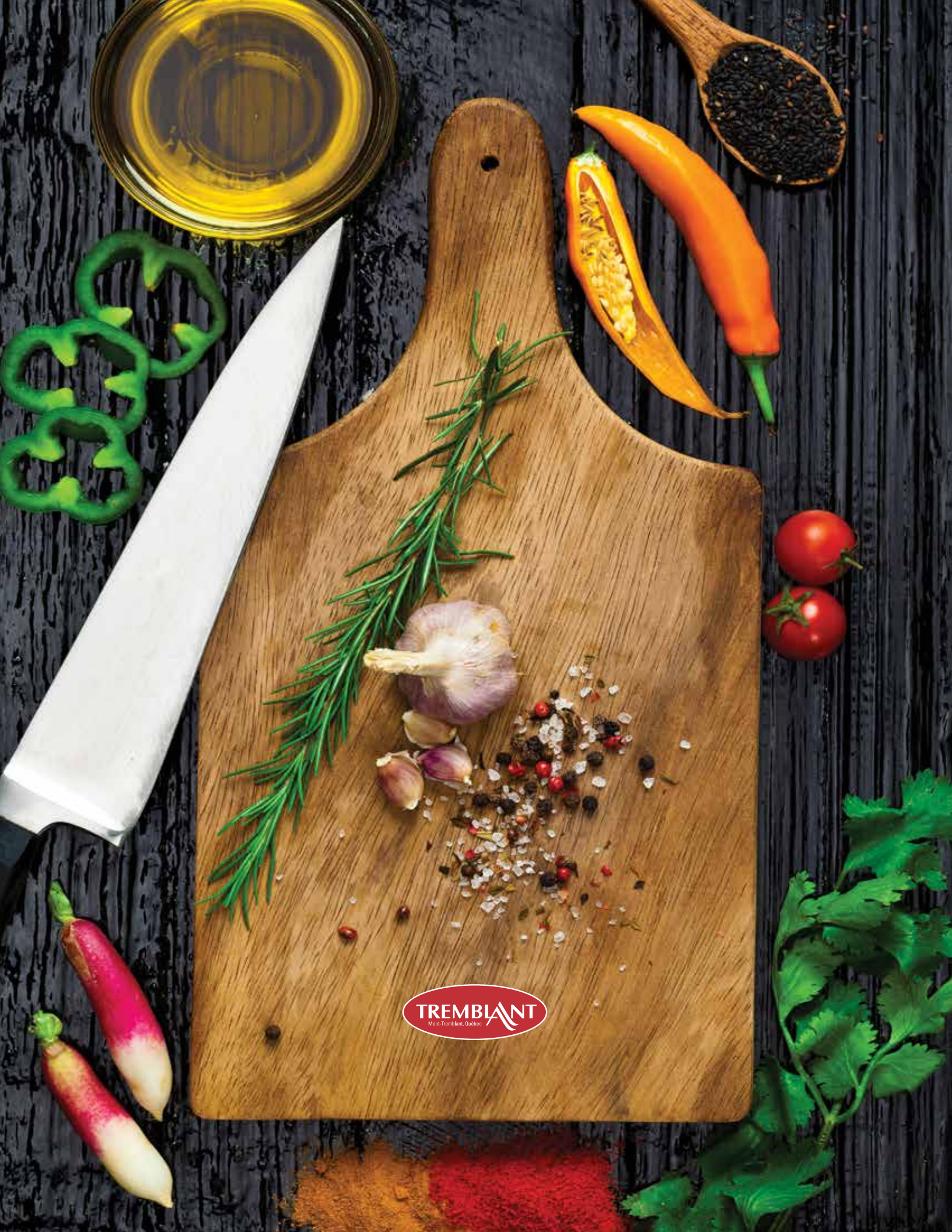
Porto

Autres

Cocktail sans alcool ..... 5,30 $
Boisson gazeuse ..... 3,31 $
Jus ..... 3,31 $
Bouteille d'eau ..... 4,15 $
Eau pétillante ..... 4,80 $
Boisson énergisante ..... 6,25 $

---

* **Montage de bar –** Des frais de 125,00 $ seront facturés pour le montage d'un bar pour un groupe privé. Ces frais sont automatiquement appliqués et sont non négociables. Toutefois, si les ventes générées par le groupe totalisent un minimum de 350,00 $ (avant le service et les taxes), ces frais seront annulés.


TREMBLANT
Mont-Tremblant, Québec