

VOTRE ÉVÉNEMENT COMPREND :

LE JOUR DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Tables rondes pour les invités ou places assises pour un banquet (lorsque c'est permis)

Tables de bout

Chaises de salle à manger

Nappes blanches

Serviettes blanches

Vaisselle moderne

Verres et couverts

Accès à notre système audiovisuel (DJ professionnel requis)

Microphone sans fil

Installation et démontage de votre décoration

Communication continue avec le coordonnateur de l'événement tout au long de la planification

Assistance de notre équipe événementielle le jour

CHAMBRES

La salle Vista est idéale pour accueillir jusqu'à 110 personnes pour un souper assis ou 220 personnes pour un cocktail.

La salle principale est idéale pour accueillir jusqu'à 250 convives pour un souper servi à table et 440 personnes pour un cocktail.

MINIMUMS ET TARIFS DES SALLES

Veuillez communiquer avec le lieu de l'événement pour obtenir des renseignements spécifiques. Les tarifs et les montants minimums varient selon le jour de la semaine et la période de l'année.



Une taxe de 13 % et un pourboire de 18 % sont appliqués à tous les articles de la facture.

Détails de l'événement

PRIX PAR DOUZAINES
COMMANDE MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR HORS-D'ŒUVRE

VIANDE

Gaufrette de Côtes Courtes / Mayonnaise au Gorgonzola / Oignons Marinés / Chips de Gaufrette | 50

Rouleaux de Laitue au Porc Braisé / Sauce Chili au Sésame / Légumes Marinés / Cacahuètes | 42

Raviolis au Bœuf Wagyu / Sauce Soya à la Truffe / Sauce au Gingembre Doux | 42

Tartelettes Filo aux Figs et au Bacon / Bacon Fumé / Confiture de Figs et de Romarin / Fromage de Chèvre Fouetté / Mini-Tartelettes Filo | 43

Rouleaux de Saucisse de Porc Italienne / Sésame / Sauce à la Moutarde au Miel | 42

Feuilletés au Bœuf Mariné / Bœuf Effiloché / Boursin Crémeux / Poivron Rouge Rôti / Oignons Caramélisés / Pâte Feuilletée | 42

Mini-Burgers aux Boulettes de Viande / Sauce Tomate / Havarti / Oignons Caramélisés / Mayonnaise à L'ail Rôti | 58

VÉGÉTARIEN

Rouleau de Printemps Végétarien / Sauce au Miel et à L'ail | 39

Spanakopita / Pâtisserie Filo Farcie aux Épinards / Trempe à L'oignon | 40

Mozzarella Coréenne Pogo / Ketchup Épicé | 41

Rouleau D'été / Concombre / Carottes Marinées / Sauce Chili Douce / Galette de Riz | 41

Brochettes de Halloumi Frit / Miel / Dukkah aux Pistaches | 43

Frites Allumettes en Gobelet / Vaporisateur Romarin-Truffe / Parmesan / Mayonnaise au Malt | 39

Fondants Poire-Brie Cuits au Four en Pâte Filo | 42

Tostada de Patate Douce Tempura / Chutney D'ananas Grillé (Végétalien) | 39

Concombres en Feuilles / Houmous / Tapenade D'olives | 41

Bouchées de Tofu / Ketchup Épicé | 40

Mini Croque-Monsieur et Soupe aux Tomates / Cheddar / Mozzarella / Crostini | 41

Chou-fleur Tempura / Yaourt Épicé | 40

Hors-d'œuvre



PRIX PAR DOUZAINES
COMMANDE MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR HORS-D'ŒUVRE

VOILAILE

Brochette de Poulet Thaï / Sauce aux Arachides | 42

Mini Tacos au Poulet BBQ / Coquille Dure / Coriandre / Pico de Gallo / Laitue / Crème au Citron Vert / Mayonnaise Chipotle | 43

Sucettes D'ailes de Poulet / Sauce Barbecue / Sauce au Miel et à L'ail | 51

Bouchées de Poulet Croustillantes Nashville Hot / Sauce Gherkin Comeback | 41

Croquettes de Poulet et Bacon / Fromage Suisse Flambé | 40

Rouleau de Printemps au Poulet / Sauce aux Prunes | 40

Poulet Frit du Sud et Gaufres / Salade de Chou / Cornichon / Beurre D'érable Cajun | 42

Mini-Sandwich Cubain au Canard / Canard Effiloché / Jambon de Canard Fumé / Moutarde de Dijon à L'ancienne / Mayonnaise à L'ail / Fromage Suisse / Cornichon | 59

FRUIT DE MER

Mini Poke Bowl / Galette de Riz Croustillante / Saumon Cru / Avocat / Salade de Mangue Épicée / Mayonnaise Sésame-Gingembre | 43

Crevettes Tempura / Sauce Rémolade en Louisiane | 42

Brochette de Crevettes / Épices Cajun | 42

Ahi Thon Wonton Chips / Truffe Soja / Avocat / Chili | 43

Rouleaux Impériaux au Crabe et Fromage Frais / Sauce Chili Douce | 42

Œufs Mimosa au Saumon Fumé / Graines de Moutarde Marinées / Bacon / Jalapeños Marinés Doux / Aneth Frais | 41

ACCORPS DÉLICIEUX (SUCREUX)

Truffes au Chocolat Noir Accompagnées d'un Shooter de Grand Marnier | 59

S'more Frit / Guimauve / Biscuits Graham Émiettés / Filet de Chocolat | 41



Hors-d'œuvre

STATION DE TACOS FAITS MAISON

Tortillas chaudes à la farine et au maïs

Choix de deux protéines

Poulet Braisé, Porc Effiloché, Cabillaud

Pané à la Guinness ou Chou-fleur

Croustillant

Bœuf Épicé Classique (+2\$)

Garnies de :

Fromages, Coriandre Fraîche, Haricots

Frites, Chou Râpé, Jalapeños Marinés, Radis,

Feta, Queso Piquant, Crème au Citron Vert,

Chipotle, Guacamole, Salsa Verde, Salsa à

la Mangue

21,50\$ par personne

FRITES GARNIES

Frites Ondulées Épicées, Frites de Patates
Douces Ondulées, Sauce (sans gluten), Chili
Végétarien, Poulet Popcorn, Bœuf Effiloché,

Bacon, Fromage en Grains St-Albert,

Tomates, Jalapeños Marinés, Oignons Verts,

Aïoli à la Truffe, Crème Sure

23,50\$ par personne

MACARONI AU FROMAGE

Sauce au Cheddar Fumé, Zeste de Citron,

Poitrine de Porc Panée au Panko et

Parmesan, Oignons Croustillants

23\$ par personne

MUR DE BRETZELS

Bretzels Maison Sucrés et Salés,

Assortiment de Moutardes, Fromage Queso,

Différentes Sauces Sucrées

16\$ par personne

BOÎTE DE NOUILLES THAÏLANDAISES

Nouilles de Riz, Poulet ou Tofu au Choix,
Oignons Verts, Mini-Maïs, Germes de Soya,

Ciboulette, Arachides, Sauce Pad Thaï,

Sauce Soya (sans gluten), Quartiers de

Citron Vert

22,50\$ par personne

FRY T'AIME

Frites Gaufrees Épicées, Frites de

Patates Douces, Cornichons Frits,

Fromage en Grains Frit, Croustilles,

Sélection de Trempettes du Chef

23\$ par personne

CONSTRUIRE UNE POUTINE

Frites Yukon Gold Croustillantes, Frites
de Patates Douces, Sauce Brune (sans
gluten), Fromage en Grains St-Albert,

Bacon, Piments Forts, Mayonnaise

Chipotle, Sauces Piquantes

18\$ par personne

SAUCISSES ET HOT-DOGS GÉANTS

Hot-Dogs Géants, Pains à Saucisse,

Choucroute, Relish Maison, Moutarde,

Ketchup, Sauces Piquantes, Oignons

Caramélisés, Moutarde de Dijon

22\$ par personne

James



RESTAURANTS

GRILLÉ AU FROMAGE GOURMET

Verrines de Soupe Cheddar et Mozzarella,
Cheddar Fumé et Oignons Caramélisés, Brie
et Pommes, Tomate
19\$ par personne

STATION DE PIZZA

Pizzas Roulées à la Main !
Fromage Classique, Végétarien, Pepperoni,
Canadien, Hawaïen, Sauce à L'ail, Sauce
Marinara
19\$ par personne

SHAWARMA

Pain Plat au Poulet et au Bœuf, Aïoli à
L'ail, Tahini, Aïoli Sriracha, Sauce
Ranch, Navets Marinés, Concombre,
Tomate, Laitue, Oignon, Yogourt au Miel
21,50\$ par personne

STATION DE PETIT-DÉJEUNER

Muffins Anglais, Mini-Bagels, Saucisses,
Bacon, Œufs Brouillés, Galettes de Pommes
de Terre
22\$ par personne

STATION BAO BUN

Choix de Deux Protéines
Champignons Teriyaki, Porc Effiloché,
Poulet Effiloché
Légumes Marinés, Chou, Coriandre, Oignons
Verts, Arachides, Sauce Hoisin, Huile de
Piment, Aïoli Sriracha, Crème au Citron Vert
21,50\$ par personne

POULET FRIT À S'EN LÉCHER LES DOIGTS

Filets de Poulet Panés au Babeurre, Ailes
de Poulet Panées Croustillantes
Frank's Red Hot, Miel et Ail, Barbecue
Mississippi, Moutarde Fumée, Crème Sure,
Sauce au Fromage Bleu
25,50\$ par personne

James



STATIONS DE REPAS (suite)

BAR À SANDWICHS ARTIST

Assortiment de Charcuteries et Volailles Fines, Baguettes, Petits Pains et Pains, Tomates Tranchées, Cornichons, Oignons, Fromages, Laitues, Sauces Variées
18\$ par personne

STATION DE SALADES

Composez Votre Propre Bar à Salade César Avec des Morceaux de Bacon, du Parmesan Frais et une Vinaigrette César au Babeurre et à L'ail Rôti.

Salade Verte Croquante Mélangée à la Vinaigrette Green Goddess

Tortellinis au Fromage Froids et Vinaigrette aux Tomates Séchées
16\$ par personne

LE PAVILLON DES SUSHIS

Maki au Concombre, California Roll, Rouleau Thon Épicé et Avocat, Assortiment de Nigiris, Sashimis, Wasabi, Sauce Soya au Gingembre
29,50\$ par personne

BARRE CRU

Huîtres Fraîches Ouvertes Avec Tous les Accompagnements, Crevettes et Sushis Frais, Saumon Fumé Avec Fromage Frais et Bagels
35\$ par personne

STATION DE NACHOS

Chips de Tortilla Croustillantes, Poulet Cajun ou Porc Effiloché (au choix), Queso Chaud, Haricots Frits, Pico de Gallo, Salsa Épicée, Crème Sure, Guacamole, Mayonnaise Chipotle, Crème au Citron Vert
18\$ par personne

CHARCUTERIE

Assortiment de Charcuteries Fines, Légumes Marinés, Olives Mélangées, Moutardes de Dijon, Panier de Pain Frais
19,50\$ par personne

DU FROMAGE, SVP !

Fromages du Québec et de l'Ontario, Baguette Fraîche, Craquelins, Fruits Frais et Secs, Confitures et Marmelades, Noix
19,50\$ par personne

LA CRUDITÉ ULTIMATE

Un Magnifique Assortiment de Crudités de Saison Sélectionnées par le Chef, à Déguster Avec des Trempettes
12,50\$ par personne

FRUITS FRAIS

Baies de Melon Miel, Melon D'eau et Cantaloup à L'anas
12,50\$ par personne

James



STATION DE DÉGUSTATION EN DIRECT

PROTÉINE

Rôtis Découpés Sur Demande, Servis Avec du Pain Frais, du Jus de Viande, du Raifort et de la Moutarde. Au moins 50 personnes.

Filet Mignon Angus Réserve AAA à L'ail et aux Fines Herbes
40\$ par personne

Côte de Bœuf AAA Sel et Poivre
31\$ par personne

Poulet Rôti aux Herbes et aux Épices
23\$ par personne

SUPPLÉMENTS POUR LE RÔTI

Les Légumes-Racines ou la Purée de Pommes de Terre Sont le Complément Parfait du Rôti.

Racines Rôties au Beurre et au Miel, Carottes, Panais, Courges, Mini-Patates, etc.
8,50\$ par personne

Purée de Patates au Brie
9\$ par personne

Purée de Patates Douces au Beurre D'érable
9\$ par personne

STATION DE PÂTES INTERACTIVE

Faites vos propres pâtes avec l'aide de nos chefs expérimentés !

Pâtes Penne au Fromage et Tortellini, Poulet Grillé, Chorizo et Lardons, Tomates Séchées, Champignons, Oignons, Poivrons et Courgettes, Sauces Alfredo et Marinara, Parmesan, Olives et Autres Garnitures
31\$ par personne

LA TABLE DE PÂTISSAGE

4 à 8 Pieds de Grignotages Épiques
(minimum 100 personnes)

Pièce Maîtresse Spectaculaire de Votre Fête, Notre Table de Grignotage Regorge de Fromages Fins, de Charcuteries Importées, de Fruits, de Confitures, de Pains Frais, de Légumes Cueillis à la Main, de Brochettes, de Craquelins Artisanaux, de Pains, de Noix, de Douceurs, de Tartinades, de Chutneys et Bien Plus Encore.
31,50\$ par personne



James

STATIONS DE DESSERTS

DES PETITS PLUS POUR LES GOURMANDS

PRIX PAR DOUZAINÉ

Macarons Français Assortis | 57

Tartes Banoffee | 42

Assortiment de Brownies, Barres et Mini-Gâteaux | 41

CRÉEZ VOS PROPRES S'MORES

FAITES GRILLER VOS GUIMAUVES !

Biscuits Graham, Caramel au Beurre Salé,
Ganache au Chocolat Noir, Assortiment de
Chocolats et Barres Chocolatées
14,50\$ par personne

BAR À DESSERTS « COMME C'EST DOUX »

Un bar à desserts personnalisé est disponible sur demande

STATION DE BEIGNETS DE MAVERICK

Assortiment de Beignes Maverick's, la
Célèbre Marque d'Ottawa
10,50\$ par personne

PÂTISSERIES AU CASTOR À LA MODE DE LAGO

Beignets Frits à la Main, Saupoudrés de
Sucre à la Cannelle
10\$ par personne

Desserts



SÉLECTION DE VINS

MAISON ROUGE (39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Noir

Inniskillin Niagara Estate Cabernet Merlot

Cabernet Sauvignon de Santa Carolina

Merlot de la Famille Peller

Jackson Triggs Niagara Estate Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon

ROUGE PREMIUM (46\$/bouteille)

Chianti DOCG Ruffino

Trio de Cabernet Sauvignon

ULTRA PREMIUM ROUGE (55\$/bouteille)

Pinot Noir d'Oyster Bay

MAISON BLANC (39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Grigio

Inniskillin Niagara Estate Sauvignon Blanc

Santa Carolina Sauvignon Blanc

Chardonnay Réserve Familiale Peller

Inniskillin Niagara Estate Riesling

BLANC PREMIUM (46\$/bouteille)

Ruffino Lumina Pinot Grigio

Trius Sauvignon Blanc

BLANC ULTRA PREMIUM (55\$/bouteille)

Pinot Grigio d'Oyster Bay

PÉTILLANT

Une sélection de vins mousseux comprenant :

MAISON ÉTINCELLE (46\$/bouteille)

Lola Sparkling Rose

Astoria Prosecco

Bottega Vino Dei Poeti Prosecco DOC

PÉTILLANTS PREMIUM (52\$/bouteille)

Ruffino Prosecco DOC



Sélection de vins