



MENU CORPORATIF



PAUSE & SA COLLATION

(prix par personne)

PAUSE AMÉRICAINNE

café / thé & tisane

PAUSE CANADIENNE

café/thé & tisane

pichet de jus

(au choix: oranges / pamplemousse / pommes)

COLLATION À LA CARTE

SUCRÉE

biscuits maison

muffins/viennoiserie

pain gâteau 4 quarts aux fruits

fruits frais tranchés

SALÉE

nachos / salsa maison

assiette de crudités

Bruschetta et Monterey Jack,

servi avec croûtons

LES INCONTOURNABLES

fromage à pâte ferme

(cheddar fort, Suisse, Havarti)

sélection de fromages fins

(Migneron de Charlevoix, St-Honoré et Ciel de Charlevoix)

Servi avec craquelins et fruits séchés

SUR CONSOMMATION

eau minérale

boissons gazeuses

jus assortis



**Frais de service et d'administration de 16%
et taxes de ventes en sus*

DÉJEUNER

(prix par personne)

FAITES-VOUS PLAISIR

STATION FROIDE

fruits frais tranchés
fromage cheddar & Havarti
viennoiseries
muffins
yogourt
rôties, beurre et confitures

STATION CHAUDE

Œufs brouillés aux fines herbes
pommes de terre rissolées
bacon / saucisse

Café / Thé & Tisane

Pichet de jus

(au choix: oranges / pamplemousse / pommes)

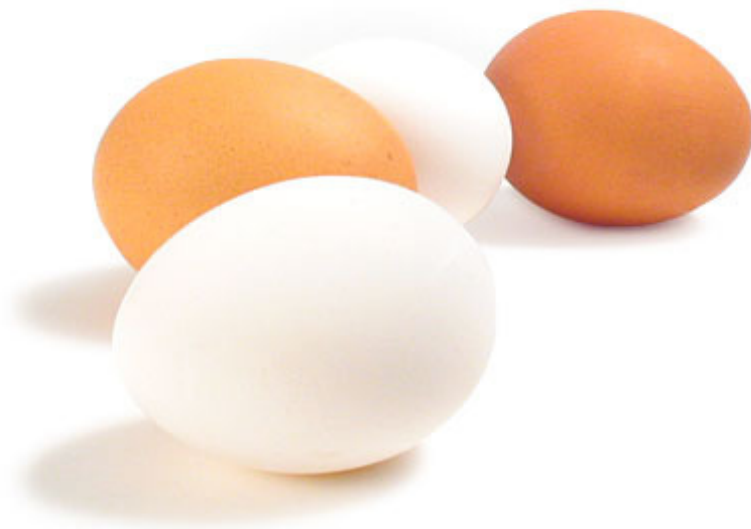
CONTINENTAL

fruits frais tranchés
fromage cheddar & Havarti
viennoiseries
muffins
yogourt
rôties, beurre et confitures

Café / Thé & Tisane

Pichet de jus

(au choix: oranges / pamplemousse / pommes)



**Frais de service et d'administration de 16%
et taxes de ventes en sus*

MENU MIDI— 3 services
(prix par personne)

POTAGE DU MARCHÉ

PLATS PRINCIPAUX

Filet de saumon frais ESQU de l'Atlantique
nappé d'une sauce à l'érable et gingembre

Filet de porc en habit de proscuitto cuisson rosée,
sauce demi-glace crémeuse aux bleuets

Manicotis au fromage ricotta et épinards,
sauce arabiata aux tomates SanMarzano,
basilic frais et fromage parmesan.

Poulet Cacciatore

Boeuf stroganoff au paprika fumé,
parpadelles aux oeufs

DESSERT & CAFÉ/THÉ/TISANE



**Frais de service et d'administration de 16%
et taxes de ventes en sus*

MENU SOIR— 3 ou 4 services
(prix par personne)

ENTRÉES

gravlax de saumon à l'émulsion d'agrumes
terrinerie aux 3 gibiers et confit d'oignons au cassis,
salade fraîcheur aux petits fruits frais
tataki de tête de filet de veau marinée à l'asiatique,
salade de roquette et vermicelles de soya
tomates de serre fraîches du Québec et bocconcini,
basilic frais et coulis de vinaigre balsamique

POTAGE DU MARCHÉ

PLATS PRINCIPAUX

poitrine de poulet frais du Québec,
sauce au miel et graines de pavot noir
côte de porc avec manchon,
crèmeuse à l'estragon et parmesan
filet mignon à la St-André (cuisson Médium),
sauce crèmeuse moutarde à l'ancienne
bloc de marlin bleu,
salsa d'ananas et tomates cerise
escalope de veau farcie aux épinards, tomates séchées
et migneron de Charlevoix, glace de viande au miel

DESSERT & CAFÉ/THÉ/TISANE



**Frais de service et d'administration de 16%
et taxes de ventes en sus*

BUFFET DÎNER - STATION FROIDE

(prix par personne)

(minimum 10 personnes)

MISE EN BOUCHE

*légumes croquants, trempette à l'érable et poivre concassé
bruschetta sur concombre anglais, parmesan
bruschetta, Monterey jack et ses croûtons*

SALADE

*rotini à la tombée de poireaux et fromage de chèvre
gemelli à la grecque*

quinoa aux champignons sautés et cari

vermicelle de riz et légumes croquants du jardin

poire et fenouil à la brunoise de Proscuitto

césar, croûtons maison et vinaigrette au parmesan

mesclun, tomates, concombres et vinaigrette italienne

tomates et brocolis à la crème fraîche et ciboulette

pommes de terre grelots Agnès Sorel

riz aux jeunes pousses d'épinards et amandes grillées

SANDWICH

croissant à la salade de poulet

roulé de pain tortilla au jambon et fromage Suisse

burger à la dinde fumée et mayonnaise au pesto

*sandwich de crabe des neiges et câpres sur pain Suédois et
laitue*

baguettine de saumon fumé et fines ranches d'oignons

rouges

*effiloché de porc (style côte levée), sur pain Bagnat, tomate
et laitue*

STATION A FROIDE/FROIDE

CHOIX: DE UNE MISE EN BOUCHE

CHOIX DE 3 SANDWICH

CHOIX DE 2 SALADES

ACCOMPAGNÉ DE FROMAGE CHEDDARD & HAVARTI

SÉLECTION DE DESSERTS & CAFÉ

STATION B FROIDE/FROIDE

CHOIX: DE UNE MISE EN BOUCHE

CHOIX DE 3 SANDWICH

CHOIX DE 2 SALADES

ACCOMPAGNÉ DE FROMAGE CHEDDARD & HAVARTI

ACCOMPAGNÉ DE VIANDES FROIDES

SÉLECTION DE DESSERTS & CAFÉ



STATION C FROIDE/FROIDE

CHOIX: DE UNE MISE EN BOUCHE

CHOIX DE 4 SANDWICH

CHOIX DE 2 SALADES

ACCOMPAGNÉ DE FROMAGE À PÂTE FERME

ACCOMPAGNÉ DE VIANDES FROIDES

SÉLECTION DE DESSERTS & CAFÉ



**Frais de service et d'administration de 16%
et taxes de ventes en sus*

BUFFET DÎNER - STATION CHAUDE

(prix par personne)

(minimum 15 personnes)

mise en bouche

CHOIX DE UN:

salade mesclun, tomates, concombres et vinaigrette italienne

crème de légumes du chef

Protéines principales

CHOIX DE DEUX:

chili de haut de cuisse de poulet aux haricots noirs

penne regate à la dinde fumé et crémeuse de champignons

quiche Lorraine individuelle (œufs, oignons, bacon, fromage)

escalopes de rôti de porc au miel et moutarde de Meaux

gratin de bœuf et orge aux poivrons doux et fromage Gruyère

fricassée de saumon à l'oignon vert sur feuilleté

Accompagnements

CHOIX DE UN:

pommes de terre grelots rouges aux fines herbes

riz pilaf aux petits légumes

&

Légumes au choix du chef

Pain français individuel et barquettes de beurre

Sélection de desserts & café, thé, tisane



*Frais de service et d'administration de 16%
et taxes de ventes en sus

BUFFET DÎNER - STATION CHAUDE

(prix par personne)

(minimum 15 personnes)

potage

CHOIX DE UN (01):

potage de courge *butternut* et patate douce

velouté d'oignons

potage crécy et fines herbes

soupe aux légumes

Protéines principales

CHOIX DE DEUX (02):

mijoté de bœuf au gingembre et sésame (style asiatique)

noix de filet de porc, sauce bleuets et thym

pavé de saumon de l'Atlantique en sauce d'aneth et soupçon d'agrumes

gratin de blanc de volaille au fromage Sauvagine de Portneuf et chapelure Panko

effiloché de porc fumé et son plateau de pain pita et trempette

médallions de pintade farcis, sauce tomate et pesto

accompagnements

CHOIX DE UN (01):

farfale à l'huile d'olive et pesto de basilic

gratin dauphinois

orge aux fines herbes et concassé de tomates

&

légumes au choix du chef

pain français individuel et barquettes de beurre

Sélection de desserts & café, thé, tisane



**Frais de service et d'administration de 16%
et taxes de ventes en sus*

Capacité des salles de réunion

(nombre de personnes maximum)

Salles situées au rez-de-chaussée :

Ambassadeur

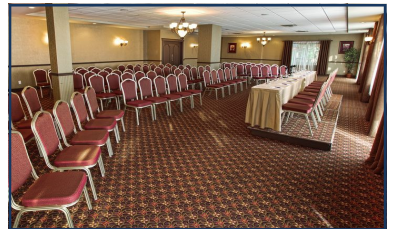
(dimension : 40' x 88' = 3 520 pc, hauteur des plafonds : 15')

Banquet	École	Théâtre	U	Cocktail
250	250	400	140	400

Ste-Anne

(dimension : 28' x 73' = 2 044 pc, hauteur des plafonds : 10')

*Possibilité de diviser la salle :



Ste-Anne A (dimensions : 28' x 24' = 672 pc) & Ste-Anne B (dimensions : 32' x 49' = 1 568 pc)

	Banquet	École	Théâtre	U	Cocktail
A & B	120	120	200	70	200
A	50	50	70	30	70
B	70	70	110	45	110

Orléans

(dimension : 25' x 22' = 550 pc, hauteur des plafonds : 10')

Banquet	École	Théâtre	U	Cocktail
40	35	60	25	60

St-Laurent

(dimension : 19' x 36' = 684 pc, hauteur des plafonds : 10')

Banquet	École	Théâtre	U	Cocktail
50	40	60	30	60



Salles situées au sous-sol :

Beauport

(dimension : 28' x 60' = 1 680 pc, hauteur des plafonds : 8')

*Possibilité de diviser la salle :

Beauport A (dimensions : 28' x 35' = 980 pc) & Beauport B (dimensions : 28' x 25' = 700 pc)

	Banquet	École	Théâtre	U	Cocktail
A & B	120	100	150	50	150
A	72	60	100	30	100
B	50	50	60	25	60

Battures

(dimension : 31' x 21' = 651 pc, hauteur des plafonds : 8')

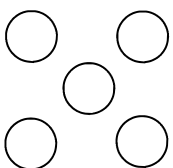
*Possibilité de diviser la salle :

Battures A (dimensions : 13' x 21' = 273 pc) & Battures B (dimensions : 18' x 21' = 378 pc)

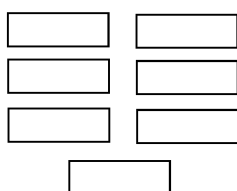
	Banquet	École	Théâtre	U	Cocktail
A & B	40	24	40	20	40
A	20	—	15	—	15
B	20	12	25	12	25

Types de montage :

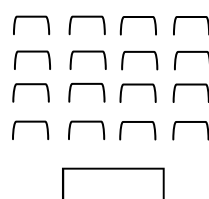
Banquet



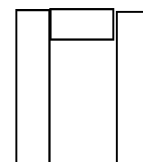
École



Théâtre



U



Cocktail

Aucune table
et
aucune chaise

Matériel audio-visuel

Projection & multimédia

Écran sur trépied 8 x 8	35\$
Écran autoportant 6 x 8	95\$
Projecteur (2 500 lumens)	135\$
Projecteur haute qualité (6 000 lumens)	375\$
Sélecteur de signal VGA (pour 2 ordinateurs et 1 projecteur)	18\$
Amplificateur de distribution de signal VGA (pour 2 projecteurs et 1 ordinateur)	18\$
Câble VGA 25 pi	9\$
Câble VGA 50 pi	12\$

Matériel scénique

Panneau de scène 4 x 8	70\$
Panneau de scène 8 x 8	70\$
Installation spéciale et livraison	300\$

Sonorisation

Système de sonorisation (2 caisses sur pied)	110\$
Caisse de son sur pied supplémentaire	55\$
Console de son 4 entrées	38\$
Console de son 8 entrées	58\$
Microphone avec fil	25\$
Micro sans fil (baton), casque ou cravat	77\$

