



MENUS BANQUETS 2010

Sujet à changement sans préavis

Menus banquets

Table des matières

<i>Petit déjeuner Quintessence</i>	<i>page 3</i>
<i>Pause-café</i>	<i>pages 4 & 5</i>
<i>Repas buffet du midi (froid)</i>	<i>page 6</i>
<i>Repas buffet du midi (chaud)</i>	<i>page 7</i>
<i>Table d'Hôte lunch</i>	<i>pages 8</i>
<i>Canapés froids</i>	<i>page 9</i>
<i>Canapés chauds</i>	<i>page 10</i>
<i>Boîte à lunch</i>	<i>pages 11</i>
<i>Souper</i>	<i>page 13 à 17</i>
<i>Bar - banquet</i>	<i>page 18 & 19</i>
<i>Carte des eaux</i>	<i>page 20</i>
<i>Cocktail dînatoire</i>	<i>page 21</i>

Petit déjeuner Quintessence

Votre choix d'assiette principale :

Crêpes Quintessence

Confiture de bleuets sauvages, crème Chantilly

Pain doré aux raisins

Pommes et sirop d'érable

Saumon fumé « froid »

Câpres, fromage à la crème, œuf dur, échalotes hachées

Saumon fumé « chaud »

Oeufs brouillés et saumon fumé, rösti de pommes de terre

Croissant « petit déjeuner » aux oeufs brouillés

Fromage cheddar fort et bacon

Oeufs « à votre façon »

Bacon ou saucisse « maison » aux herbes ou tofu mariné au soya

Oeufs bénédictines

Jambon de campagne, sauce hollandaise, sauté de légumes

Omelette

Bacon ou saucisse maison aux herbes

« Terre et Air »

*Surlonge grillée (6 oz.) au jus, deux oeufs, frites et mayonnaise
(Supplément de 7 \$)*

20 \$ par personne, service et taxes en sus

Le petit déjeuner inclus un buffet continental :

*Variété de céréales, Granola, yogourt, baies et fruits,
croissants, chocolatines, viennoiseries*

(Pour le buffet continental seulement : 15 \$)

Verre de smoothie

6,50 \$ l'unité (12 oz)
Service et taxes en sus

Mangue et basilic thaï

Lait de soja, yaourt à la vanille, lait, purée de mangues, banane, cari, sambal et basilic

Fruits rouges et menthe

Lait de soja, yaourt à la vanille, lait, purée de fruits rouges et menthe verte poivrée

Choco-canneberges

Lait de soja, yaourt à la vanille, lait, chocolat et purée de canneberges

Pauses-café

Boissons chaudes et froides - 6 \$

Café, thé et infusion
Jus de fruits et boissons gazeuses

Collation d'après-midi - 10 \$

Café, thé et infusion
Biscuits maison
Bouteilles d'eau et jus de fruits

Collation Quintessence - 12 \$

Café, thé et infusion
Bouteilles d'eau et jus de fruits
Viennoiseries et fruits coupés

Collation sucrée - 15 \$

Café, thé et infusion
Bouteilles d'eau et jus de fruits
Pâtisseries fines et fraises au chocolat

Collation santé - 18 \$

Café, thé et infusion
Bar à smoothies
Barres Granola maison
Fruits entiers

Tarif par personne
Service et taxes en sus

Pauses-café
À la carte

<i>Café filtre</i>		<i>3 \$ par pers.</i>
	<i>10 tasses</i>	<i>24 \$</i>
<i>Thé</i>		<i>3,50 \$ par pers.</i>
<i>Infusion</i>		<i>3,50 \$ par pers.</i>
<i>Chocolat chaud</i>		<i>3,50 \$ par pers.</i>
	<i>10 tasses</i>	<i>28 \$</i>
<i>Boisson gazeuse</i>		<i>3,75 \$ par pers.</i>
<i>Jus de fruit</i>		<i>3,75 \$ par pers.</i>
<i>Barres Granola maison</i>		<i>3,50 \$ l'unité</i>
<i>Yogourt</i>		<i>2,75 \$ par pers.</i>
<i>Pain aux bananes</i>		<i>3,50 \$ par pers.</i>
<i>Amandes salées</i>		<i>3,00 \$ par pers.</i>
<i>Brochettes de fruits</i>		<i>4,50 \$ par pers.</i>
<i>Panier de viennoiseries</i> <i>(chocolatine, brioche, croissant)</i>		<i>5,50 \$ par pers.</i>
<i>Mini pâtisseries</i>		<i>38,00 \$ la douzaine</i>
<i>Biscuits maison</i>		<i>16,00 \$ la douzaine</i>
<i>Brownies</i>		<i>20,00 \$ la douzaine</i>
<i>Petits gâteaux chocolat noisettes</i>		

Repas buffet du midi (froid)

Salades

Crudités et trempette
Salade de carottes et canneberges à l'aneth
Couscous aux légumes
Salade verte de mesclun
et vinaigrette aux petits fruits et vieux balsamique

Soupe du jour

Panier de pain et beurre

Assortiments de sandwichs

Wrap à la viande fumée

Tortillas, viande fumée, fromage, moutarde, choucroute, cornichons

Wrap aux légumes grillés

*Tortillas de blé, tapenade d'olives noires, poivrons rouges,
courgette, aubergine, fromage de chèvre*

Wrap au thon

Tortillas, thon, mayonnaise, sambal

Croissant au saumon fumé

Croissant, saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges, câpres

Pain multigrains au jambon

Pain multigrains, jambon, moutarde de Dijon, mayonnaise, fromage suisse

Dessert

Assortiment de pâtisseries

Café filtre et thé

26 \$ par personne

Service et taxes en su

Repas buffet du midi (chaud)

Salades

Crudités et trempette
Salade de carottes et canneberges à l'aneth
Couscous aux légumes
Salade verte de mesclun
et vinaigrette aux petits fruits et vieux balsamique

Soupe du jour

Panier de pain et beurre

Plats chauds

Manicotti aux épinards et ricotta en coulis de tomate et origan
&
Poulet fermier de Mont-Laurier, sauce à la moutarde et aux herbes
&
Pavé de saumon en croûte d'olive et émulsion de pesto

Servis avec :
Féculent de pommes de terre confit parfumé au thym frais citronné

Dessert

Assortiment de pâtisseries
Café filtre et thé

36 \$ par personne
Service et taxes en sus

Menu Table d'hôte lunch

Potage du jour

ou

Salade verte

Q

Poisson, selon l'arrivage

ou

Viande : suggestion du chef

Q

Délice du pâtissier

26 \$ par personne
Service et taxes en sus

Canapés froid

38 \$ la douzaine

Tortilla à la salsa de mangue et avocat

Tortilla de blé en sushi aux légumes grillés

Pâte à chou à la mousse de saumon fumé maison et citron

Bonbon de saumon à l'érable

Pince de crabe ou crevette sauce cocktail

Ceviche de pétoncles à la lime et tequila

Huître sur écailles et ses garnitures

Shooter d'huître Bloody César épicé

Tartare du moment

Tataki de bœuf roulé avec roquette

Crème brûlée au foie gras et compote de fruits

Foie gras au torchon sur brioche

Service et taxes en sus

Canapés chaud

42 \$ la douzaine

Huîtres Rockefeller

Rouleau de printemps avec confit de canard aux légumes racines

Pieuvre grillée et tzatziki

Wellington fromage de chèvre et poivrons rôtis

*Beignet de morue
Sauce mayonnaise épicée*

Mini coquille Saint-Jacques

*Dumpling au porc épicé
Sauce aux arachides*

Aumônière de champignons sauvages

*Croquette de risotto safrané
Fromage Migneron*

Côtelette d'agneau grillée

Service et taxes en sus

Boîte à lunch pour votre sortie à l'extérieur !

Un choix de sandwichs

Wrap aux légumes grillés

*Tortillas de blé, tapenade d'olives noires,
poivrons rouges, courgette, aubergine et fromage de chèvre*

Ciabatta jambon et fromage

Pain ciabatta, jambon, fromage cheddar, moutarde de Dijon et mayonnaise

Ciabatta au rôti de bœuf, fromage suisse

Pain ciabatta, rôti de boeuf, fromage suisse, moutarde de Dijon et mayonnaise

Ciabatta poulet club

Pain ciabatta, poulet, bacon et tomate

Servis avec :

*Chips et fruit entier
Barre tendre de notre pâtissier*

*Bouteille d'eau
Jus ou boisson gazeuse*

***18,50 \$ par personne
Service et taxes en sus***

Items à la carte

<i>Assiette de crudités et trempette</i>	<i>8 \$ par personne</i>
<i>Chips (croustilles)</i>	<i>12 \$ (1 lb pour 6 personnes)</i>
<i>Amandes salées</i>	<i>12 \$ (1 lb pour 12 personnes)</i>
<i>Tortillas, salsa et garniture</i>	<i>18 \$ (1 lb pour 6 personnes)</i>
<i>Charcuterie, pain et garniture</i>	<i>12 \$ par personnes</i>
<i>Assiette de fromage du Québec (60 grammes)</i>	<i>15 \$ per personne</i>
<i>Saumon fumé et garniture</i>	<i>15 \$ par personne</i>
<i>Cocktail de crevettes et sauce cocktail</i>	<i>60 \$ la douzaine</i>
<i>Guimauves (S'mores)</i>	<i>38 \$ (1lb pour 18 personnes)</i>
<i>Popcorn (maïs soufflé)</i>	<i>15 \$ (1 lb pour 12 personnes)</i>

Service & taxes en sus

Menu banquet

Trois services à 55 \$
Service et taxes en sus
(Choix de soupe ou salade, 2 choix de plat principal, dessert)

Soupe

(1 choix de soupe pour le groupe doit être fait au préalable)

Gaspacho ou vichyssoise

Crème de panais et poire aux noix de Grenoble caramélisées

Soupe à la courge musquée et pommes, confit canard, épinards

Bisque de homard

ou

Salade mesclun diabolique et vinaigrette à l'érable

Q

Plat de résistance

(2 choix de plat principal pour le groupe doivent être faits au préalable)

Risotto aux champignons, asperges, bouillon de légumes monté au beurre et parmesan

Saumon en croûte de prosciutto au four, julienne de légumes avec herbes fraîches

*Suprême de poulet de Mont-Laurier aux graines de moutarde et ciboulette,
purée de pomme de terre jaune à l'ail confite*

Moelleux de veau braisé sur pommes de terre Pont-Neuf et fromage Douanier

Q

Dessert

(1 choix de dessert pour le groupe doit être fait au préalable)

Voir la description des desserts page 17

Crème brûlée à la vanille

Gâteau au fromage et chocolat blanc

Gâteau aux 3 chocolats

Gâteau Reine-Élisabeth

Moelleux au chocolat avec fromage Riopelle

**N.B. Pour l'ajout d'un choix d'entrée ou de dessert un supplément de 5,00 \$ par personne sera appliqué
Pour l'ajout d'un choix d'un plat de résistance, un supplément de 10,00 \$ par personne sera appliqué**

Menu banquet

Quatre services à partir 75 \$
Service et taxes en sus
(2 services d'entrées, 2 choix de plat principal, dessert)

Entrée

(2 choix d'entrée pour le groupe doivent être faits au préalable)

Gaspacho ou vichyssoise

Crème de panais et poire aux noix de Grenoble caramélisées

Soupe à la courge musquée et pommes, confit canard et épinards

Bisque de homard

Salade mesclun diabolique et vinaigrette à l'érable

Saumon fumé maison à la crème aigrette et ses garnitures

Tataki de thon poivré

Salade d'algues, vinaigrette miso et huile aux piments forts

Cocktail de crevettes et sauce cocktail

Trilogie d'huîtres du Q

Sur écailles, Rockefeller, en shooter

Prosciutto, mozzarella et poivrons rôtis

Purée de melon avec vinaigre balsamique

Magret de canard mariné et piqué, salade de fenouil, oranges et laitue

Vinaigrette à l'orange et pomme grenade

Terrine de foie gras québécois au torchon

***N.B. Pour l'ajout d'un choix d'entrée ou de dessert un supplément de 5,00 \$ par personne sera appliqué
Pour l'ajout d'un choix d'un plat de résistance, un supplément de 10,00 \$ par personne sera appliqué***

Menu banquet
(suite menu quatre services)

Plat de résistance

Poisson du jour à la création du chef, riz et légumes
Beurre blanc à l'orange safrané
75 \$

Homard poché et beurre monté au poivre rose et poireaux
Riz basmati
90 \$ (Forfait repas : supplément de 15 \$)

Tian de canard et sa réduction de Pinot Noir
Canard confit et magret
Pleurote, purée de pommes de terre douces, pomme grenade et thym
75 \$

Jarret d'agneau braisé
Polenta de Migneron et pois verts
75 \$

Haut de côte de bœuf braisé au jus
Pommes de terre purée et légumes
75 \$

Filet mignon de bœuf AAA, sauce au poivre
Gratin dauphinois et haricots verts fins du Kenya
80 \$ (Forfait repas : supplément de 5 \$)

Filet mignon Rossini
Bœuf AAA, truffe noire, foie gras et réduction au porto
95 \$ (Forfait repas : supplément de 20 \$)

Pavé de veau, ris de veau à l'Américaine, purée d'artichauts
\$95 (Forfait repas : supplément de 20 \$)

Q

Dessert

(1 choix de dessert pour le groupe doit être fait au préalable)
Voir la description des desserts page 17

<i>Crème brûlée à la vanille</i>	<i>Gâteau au fromage et chocolat blanc</i>
<i>Gâteau aux 3 chocolats</i>	<i>Gâteau Reine-Élizabeth</i>
<i>Moelleux au chocolat avec fromage Riopelle</i>	

N.B. Pour l'ajout d'un choix d'entrée ou de dessert un supplément de 5,00 \$ par personne sera appliqué
Pour l'ajout d'un choix d'un plat de résistance, un supplément de 10,00 \$ par personne sera appliqué

Menu banquet

Fromages

<i>Camenbert au four sur salade, noix de Grenoble Vinaigrette aux noisettes</i>	<i>15 \$ par personne</i>
<i>Fromage Migneron "en croûte" de muesli Pacanes au miel, pommes caramélisées, roquette Réduction de cidre</i>	<i>15 \$ par personne</i>
<i>Chèvre chaud Verdure, amandes, vinaigrette au balsamique</i>	<i>15 \$ par personne</i>
<i>Fromages du Québec et garnitures (3 variétés de 20g chacune)</i>	<i>15 \$ par personne</i>

Menu banquet

Desserts

Crème brûlée à la vanille

*Gâteau au fromage et chocolat blanc
Sur croustillant de biscuits au miel et coulis de fruits rouges*

*Gâteau aux 3 chocolats
Fait de chocolat au lait, blanc et noir*

*Gâteau Reine Élisabeth
Lait et sorbet de coco*

*Moelleux au chocolat
Servi avec un morceau de fromage Riopelle*

Bar - Banquet Quintessence
Service et taxes en sus

Bières

Bleue	6 \$
Budweiser	6 \$
Budweiser Light	6 \$
St-Ambroise blonde	6 \$
Stella Artois	8 \$
Stella Artois Light	8 \$
Keith's Red	8 \$
Carlsberg	9 \$

Digestifs standards

Amaretto	8 \$
Bailey's	8 \$
Crème de menthe	8 \$
Cognac VS	8 \$
Peach Schnapps	8 \$
Grand Marnier	10 \$

Apéritifs

Campari	8 \$
Ricard	8 \$
Pernod	8 \$
Martini Blanc	7 \$
Martini Rouge	7 \$

Premium

Bowmore 12 ans	10 \$
Bombay Sapphire	10 \$
Glenfarclas 12 ans	12 \$
Glenlivet 18 ans	18 \$
Macalan 12 ans	13 \$
Rémy Martin VSOP	15 \$
Rémy Martin XO	28 \$
Grey Goose L'Original	10 \$
Shooter	5 \$
Martini	10 \$
Martini Premium	14 \$
Porto Tawny 20 ans	16 \$

Alcool de base

Vodka SKYY	8 \$
Gin Beefeater	8 \$
Rhum Bacardi blanc	8 \$
Scotch J&B	8 \$

Punch

Punch rhum avec alcool	120 \$
Punch aux fruits sans alcool	75 \$
Vodka et jus de canneberge	120 \$
Sangria	150 \$

Breuages

Coke / Sprite	3,75 \$
Jus	4,75 \$

Bar - Banquet Quintessence

Suite hospitalité

Boisson et préposé au bar

Mise en place de bar
(\$75.00)

3 douzaines de verres
Ouvre bouteille
Sel / poivre
Tabasco
Sauce Worcestershire
Serviettes cocktail
Sceau de glace

Verre additionnels 10 \$ la douzaine

Bar ouvert

Première heure

Heures supplémentaires

Cocktail

18 \$ per personne

9 \$ par personne

Soirée

22 \$ per personne

10 \$ par personne

Sélection

Bières

Bleue
Budweiser Light
Budweiser

Alcools de base

Vodka SKYY
Gin Beefeater
Rhum Bacardi blanc
Schotch J&B

Vins

Verre de vin maison
Rouge
Blanc

Digestifs

Amaretto
Baileys
Crème de menthe
Cognac VS
Peach Schnapps

Carte des Eaux

Eaux tranquilles

Eska (750ml) « Québec »

8 \$

*Aux confins d'une région froide et lointaine au nord du Québec,
Jaillit ESKA, une eau de source naturelle dont la pureté reste inégalé*

Evian (1l) « France »

8 \$

*Filtrée par des sables glaciaires, elle jaillit à une température constante
de 11,6 °C et aide à combattre l'obésité et l'hypertension*

Eaux pétillantes

Eska (750ml) « Québec »

8 \$

*Aux confins d'une région froide et lointaine au nord du Québec,
Jaillit ESKA, une eau de source naturelle dont la pureté reste inégalé*

San Pellegrino (1l) « Italie »

8 \$

*Pétillante grâce à un rajout de gaz carbonique, elle devient souple et
fluide et aide à la digestion*

Service & taxes en sus

Cocktail dînatoire

Tables buffet (suggestion : faire un choix de 4 items)

Antipasti et charcuterie, assortiment de moutardes, olives et « relish » 14 \$ par pers.

Table à fromages et raisins, noix, pains et craquelins 14 \$ par pers.

*Sushi, rouleau de maki et sashimi, gingembre mariné, wasabi et soya
(4 morceaux par person)* 15 \$ par pers.

*Fruits de mer sur glace
Homard (pinces et queues), pinces de crabe, cocktail de crevettes, ceviche* 75 \$ par pers.

Table à dessert et fruits 12 \$ par pers.

Crudités et trempettes 7 \$ par pers.

Stations de buffet avec chef (150 \$ par chef, par station)
(Suggestion : faire un choix de 2 items)

*Sur le grill – (selon la saison):
Exemple: Poitrines de cailles épircées, côtelette d'agneau* 12 \$ par pers.

*Station de sautés
Exemple: Crevettes flambées au Pernod en vol-au-vent
Bar à pâtes, chorizo flambé au Brandy* Prix du marché

Côte de boeuf au jus, crème de raifort, servie sur un mini-pain 10 \$ par pers.

Bar à huîtres, mignonette, citron & Tasbasco 45 \$ la douzaine.

Canapés (optionnel)

(Voir la liste des canapés)

4 à 6 choix d'items suggérés

Nous suggérons 1,5 item par personne

Service & taxes en sus