



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

Bistrot Cartier

Un traiteur pour des événements
qui vous méritent des compliments

Le Bistrot Cartier se ferait un honneur
de vous aider à assurer le succès de
votre événement privé, social ou d'entreprise.

Nous vous invitons à regarder les menus suivants
disponibles au
CENTRE DE CONFÉRENCE ET HÔTEL BEST WESTERN.

Notre service traiteur offre des options illimitées
et n'est pas restreint à ces menus. Nous sommes à
votre écoute pour toute demande spécialisée.

Veillez noter que les prix qui suivent sont par personne.

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU DÉJEUNER – PAR LE BISTROT CARTIER

L'express

Pain de courgette tranché
Croissants réguliers et au chocolat
Sélection de muffins maison
Yogourts individuels
Café et thé

7.50 \$

Le continental classique

Fruits tranchés et baies
Yogourt mélange maison avec fruits frais ou baies
Bagels grillés avec fromage à la crème
Croissants au beurre
Muffins aux bleuets faits maison
Confitures et beurre
Café, thé, et jus d'orange

8.50 \$

Le buffet canadien complet

Fruits tranchés et baies
Notre yogourt aux baies
Croissants au beurre
Muffins aux bleuets faits maison
Panier de pain grillé chaud
Confitures et beurre
Oeufs brouillés crémeux
Bacon, saucisses, et jambon
« Fèves au lard » maison en sauce tomate
Frites maison style déli-Montréal
Café, thé, et jus d'orange

9.95 \$

1/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU DÎNER – PAR LE BISTROT CARTIER

DÎNER SANDWICH OU BUFFET DE RÉCEPTION

Choisissez trois pointes de sandwich de fantaisie assorties

- 4 pointes par personne -

Hoummos et concombre
Salade aux oeufs classique
Salade de poulet
Salade de thon
Salade de jambon

et trois sandwichs ouverts

- 3 par personne -

Asperges grillées avec jambon de Westphalie
Rosbif à point avec raifort
Salami de Gênes et provolone
Saumon grillé
Porc effiloché
Poulet au cajun
Oignons caramélisés, champignons et fromage

- Tous sur plusieurs sortes de pain -

Servi avec bâtonnets de carotte et de céleri, et un plat de relish

Café, thé et sélection de desserts

15.50 \$

2/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU DÎNER – PAR LE BISTROT CARTIER

BUFFET PIZZA

Salade du marché avec vinaigrette aux tomates séchées au soleil
Choisissez trois sortes pour votre buffet :
fromage, pepperoni, pepperoni au boeuf, toute garnie, et végétarienne
Sélections de notre plateau de desserts
Café et thé
16 \$

BUFFET PIQUE-NIQUE

À vous l'assiette!

(minimum de 20 clients)

Dinde fumée, jambon, divers salami, boeuf AAA rôti, poulet grillé
Hareng saumuré, salade de crevettes de Matane, salade aux oeufs, salade de thon
Fromages tranchés, poivrons, tomates, et concombres
Légumes grillés et marinés
Salade du marché avec vinaigrette village grec
Salade de pois chiches
Salade de pommes de terre ou salade fusilli
Condiments et cornichons
Panier de pain du boulanger
Dessert du jour
Café et thé
20 \$

3/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU DÎNER – PAR LE BISTROT CARTIER

DÎNER OU BUFFET DE RÉCEPTION TRÈS VÉGÉTARIEN

(Minimum de 15 clients)

STATION MOYEN-ORIENT

Taboulé, hoummos, navets marinés, feuilles de vigne farcies au riz, pain pita

OU

BOUCHÉES MEXICAINES

Croustilles de maïs cuites maison, salsa, guacamole, crème sure, et piments jalapeños

SÉLECTION DE LÉGUMES DU POTAGER

Neuf légumes crus avec deux sauces

PLUS VOTRE CHOIX DE QUATRE SANDWICHS OUVERTS

- 3 par personne -

Tartinade de tofu et fines herbes, tomates, concombres, et pignons

Asperges et brie avec pesto

Courgettes grillées, aubergine, poivrons rouges, et fromage de chèvre

Tartinade de féverole avec oignons caramélisés et champignons (végétalien)

Tofu grillé Tex-Mex avec mayonnaise BBQ

Frittata aux oeufs et épinards

Hamburger aux champignons et noix au cari (végétalien)

TABLE DE DESSERTS

Gâteaux et carrés

Fruits de saison tranchés et baies avec yogourt aux amandes et sirop d'érable

Café et thé

21 \$

4/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU DÎNER – PAR LE BISTROT CARTIER

SERVICE DE BUFFET - DÎNER CHAUD

(minimum de 20 clients)

Tous servis avec petits pain frais

Café et thé

À L'ITALIENNE

17 \$

Salade César

Salade de pois chiches et de carottes

Tortellini au fromage avec sauce rosa

Fromage parmesan

Sélection de gâteau

L'ITALIENNE AU BOEUF

18 \$

Salade du marché

Salade d'haricots verts et jaunes

Pâtes à la bolognaise au four

Fromage parmesan

Sélection de gâteau

LE CONFORT CANADIAN

20 \$

Salade aux épinards

Salade aux cinq haricots

Dinde rôtie et sauce

Farce au pain aux fines herbes d'été

ET

Pâté chinois

Sélection de gâteau

LE VOYAGEUR DU MONDE

21 \$

Salade aux lentilles et salade grecque

Poulet tandoori

Riz basmati et petits pois

ET

Ragoût de porc autrichien et dumplings

Sélection de gâteau



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU SOUPER – PAR LE BISTROT CARTIER

PRIX BASÉ SUR LE NOMBRE DE PLATS PRINCIPAUX CHAUDS

(minimum de 20 clients)

Créez votre menu selon les options suivantes :

CHOISISSEZ TROIS SALADES

- Pâtes au pesto
- Tortellini au fromage avec légumes marinés
- Salade d'haricots verts et jaunes
- Salade aux lentilles
- Salade de carottes au cari
- Tomates et concombres avec fromage bocconcini
- Salade village grec
- Salade de pois chiches et d'artichauts
- Salade de poivrons rouges, d'aubergines et de courgettes marinés
- Salade de fenouil frais et d'oranges
- Salade du marché avec vinaigrette aux tomates séchées au soleil

(Veuillez choisir vos plats principaux de la page suivante)



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU SOUPER – PAR LE BISTROT CARTIER

CHOISISSEZ DEUX PLATS PRINCIPAUX CHAUDS

37 \$

POUR TROIS PLATS

39 \$

Poitrine de poulet grillée à la poêle avec sauce provençale

Poulet à la sauce au vin blanc

Poulet rôti style grec

Poulet oriental OU sauté au boeuf avec légumes

Contre-filet de boeuf tranché rôti à point

Jus au vin rouge réduit à la poêle

Flétan pané à la parisienne avec sauce aux citrons et au vin blanc

Sole farci aux crevettes avec sauce safran

Saumon poché croustillant avec sauce rémoulade à l'aneth et aux câpres

Longe de porc braisée avec pommes et calvados

Jambon glacé à l'ananas et au sirop d'érable

- Tous servis avec pommes de terres et/ou riz avec légumes saisonniers -

Petits pains frais avec beurre

TABLE DE DESSERTS

Gâteaux au fromage, gâteaux au chocolat et gâteaux mousses garnis de baies

Fruits tranchées et baies

- Café et thé -

7/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU SOUPER – PAR LE BISTROT CARTIER

MENU DU SOUPER SERVI À L'ASSIETTE

PRIX BASÉ SUR LE CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

CHOISISSEZ UNE SOUPE OU UNE SALADE

Bisque à la tomate

Carotte au gingembre

Chaudrée de maïs

Crème de champignons

Crème de brocoli

OU

Salade César

Salade grecque

Salade de fenouil frais et d'oranges avec huile d'olive extra-vierge

Salade princesse avec vinaigrette aux tomates séchées au soleil

(Veuillez choisir vos plats principaux de la page suivante)

8/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU SOUPER – PAR LE BISTROT CARTIER

Contre-filet de boeuf grillé - 8 oz. (à point)

Salsa verde

33 \$

Filet de rôti de boeuf (à point)

Jus au Merlot réduit

35 \$

Saumon grillé

OU

poché

Sauce à l'aneth et au vin blanc

32 \$

Poitrine de poulet grillée à la poêle

Sauce provençale aux crevettes de Matane

30 \$

Longe de porc rôtie

Chutney à la mangue et à la menthe

28 \$

Pâtes de blé entier ou sans gluten

Tofu grillé à la provençale, épinards dans l'huile d'olive à l'ail et pignons

28 \$

DESSERTS

Gâteau au fromage avec compote de fraises

OU

Gâteau Opéra au chocolat

OU

Gâteau mousse garni de baies

9/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU GOÛTER – PAR LE BISTROT CARTIER

FORFAITS PAUSE-CAFÉ

GOÛTER SUCRÉ-FRUITÉ

- Comprend café et thé -

Carrés aux dattes et carrés au chocolat avec kebabs aux fruits et baies

7.00 \$

PAUSE À L'ANGLAISE

- Comprend café et thé -

Pointes de sandwich au concombre et au fromage à la crème

Scones nature avec conserve de fraises et de framboises

Crème Chantilly

7.50 \$

PAUSE TREMPETTE

- Comprend un assortiment de boissons gazeuses -

Croustilles de maïs cuites maison avec salsa et crème sure

Crudités avec trempette à l'aneth frais

7.50 \$

GOÛTER-SANTÉ

- Comprend un assortiment de jus de fruits -

Plateau de fruits tranchés

Yogourts individuels

Nos barres céréalières maison au miel, noix et graines

8.00 \$



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU GOÛTER – PAR LE BISTROT CARTIER

Menu goûter à la carte

Café et selection de thé	2.25 \$
Boissons gazeuses	2.25 \$
Assortiment de jus en bouteille	2.50 \$
Muffins maison aux petits fruits	2.25 \$
Scones aux deux cheddar	2.25 \$
Croissants avec conserves	2.50 \$
Biscuits frais du four aux brisures de chocolat et à l'avoine et raisins	2.50 \$
Nos barres céréalières maison au miel, noix et graines	2.50 \$
Fruits entiers	1.25 \$
Yogourts individuels aromatisés aux fruits	2.00 \$
Fruits saisonniers tranchés	2.50 \$
Kebabs aux fruits avec sauce au chocolat chaude	4.50 \$
Yogourt aromatisé maison avec baies et fruits tranchés	4.00 \$

11/12

*Un frais de coordination de 15% et les taxes pertinentes seront ajoutés à chaque prix.
Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



CARTIER

HÔTEL & CENTRE DE CONFÉRENCES
HOTEL & CONFERENCE CENTRE

MENU DU BAR ET DES VINS – PAR LE BISTROT CARTIER

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus en bouteille	2.50 \$
Boissons gazeuses	2.25 \$
Perrier	2.50 \$
Eau en bouteille	2.00 \$

BOISSONS ALCOOLISÉES

LES MÉLANGES (1 oz)

Rye, vodka, gin, rhum, scotch	4.25 \$
Marques de première qualité (1 oz)	7.00 \$

COCKTAILS

Bloody Caesar, Screwdriver, Collins	5.10 \$
-------------------------------------	---------

BIÈRE

Domestique en bouteille	4.20 \$
Importée en bouteille	5.30 \$
Tuborg à pression (20 oz)	7.00 \$

VIN ROUGE

Montepulciano D’Abruzzo **VITTORI**

Bartolo Mazzi Italie	6.00 \$ verre	31 \$ bouteille (litre)
----------------------	---------------	-------------------------

VIN BLANC

Trebbiano Rubicone **VITTORI**

Bartolo Mazzi Italie	6.00 \$ verre	31 \$ bouteille (litre)
----------------------	---------------	-------------------------