



Buffet petits déjeuners

Le Continental

(Minimum 15 personnes)

*Jus d'orange * Croissants * Danoises * Muffins*

*Fruits frais * Beurre et confitures * Café, Thé et lait*

16 \$ / personne

Le Canadien

(Minimum 20 personnes)

*Jus d'orange * Œufs brouillés * Bacon fumé et saucisses*

*Pommes de terre aux petits oignons * Croissants * Muffins*

*Beurre et confitures * Café, Thé et lait*

18 \$ / personne

Le Luxueux

(Minimum 20 personnes)

*Jus d'orange * Fruits frais * Céréales assorties*

*Œufs brouillé * Bacon fumé et saucisses * Pommes de terre aux petits oignons*

*Fromage du Québec * Croissants * Muffins*

*Beurre et confitures * Café, Thé et lait*

21\$ / personne

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis



À la carte

<i>Café ou thé (servi à la tasse)</i>	2.50 \$ / chaque
<i>Sillex de café ou thé (10 tasses)</i>	20.00 \$ / sillex
<i>Jus de fruit (pichet de 10 verres)</i>	20.00 \$ / pichet
<i>Jus en bouteille assortis</i>	3.00 \$ / chaque
<i>Lait</i>	8.00 \$ / litre
<i>Eau pétillante</i>	3.50 \$ / chaque
<i>Eau plate</i>	2.00 \$ / chaque
<i>Boisson gazeuse</i>	2.50 \$ / chaque
<i>Mini-viennoiseries assorties (croissant, chocolatine, danoise)</i>	16.00 \$ / douzaine
<i>Muffins assortis</i>	18.00 \$ / douzaine
<i>Bagel fromage à la crème</i>	4.50 \$ / chaque
<i>Salade de fruits</i>	4.50 \$ / chaque
<i>Plateau de brochettes de fruits frais</i>	4.50 \$ / la brochette
<i>Assortiment de yaourt aux fruits</i>	3.00 \$ / chaque
<i>Biscuits frais</i>	18.00 \$ / douzaine
<i>(Minimum 15 personnes)</i>	
<i>Salade O'Laurier (Salade Mesclun, pommes Granny Smith et pacanes grillées à l'érable)</i>	7.00 \$ / par personne
<i>Salade de pâtes tricolore avec crémeuse à l'ail, olives et petits légumes</i>	7.00 \$ / par personne
<i>Salade César maison</i>	7.00 \$ / par personne
<i>Plateau de crudités et trempette</i>	4.50 \$ / personne
<i>Plateau de fromages garni de fruits et craquelins</i>	8.00 \$ / 100 g (1-2 personnes)
<i>Plateau de sandwichs en pointes</i>	6.50 \$ / personne
<i>Plateau de sandwichs de luxe</i>	9.50 \$ / personne
<i>Panier de nachos, guacamole et salsa</i>	7.00 \$ / panier (1-2 personnes)
<i>Canapés froids assortis (minimum 2 douzaines)</i>	28.00 \$ / douzaine
<i>Canapés chauds assortis (minimum 2 douzaines)</i>	31.00 \$ / douzaine
<i>Plateau de charcuteries/antipasto (minimum 10 personnes)</i>	7.00 \$ / personne
<i>Dessert du jour (assortiment de carrés)</i>	3.00 \$ / personne

(Service et taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis



Buffet chaud

Petits pains et beurre, potage du jour ou salade verte O'Laurier (Vinaigrette balsamique & sirop d'érable),

Féculent (riz ou purée de pommes de terre), légumes,

Desserts assortis, café ou thé

Blanc de poulet à la moutarde & miel

-23-

Lasagne bolognaise & champignons

-23-

Bœuf bourguignon

-27-

(Service & taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis



Repas servi à l'assiette

Petits pains et beurre, potage du jour ou salade verte O'Laurier (Vinaigrette balsamique & sirop d'érable),

Desserts assortis, café ou thé

Pavé de saumon salsa mangue coriandre, servi avec riz et légumes du marché

-28-

*Poulet farci de Rébellion 1837 (fromage bleu) enrobé de pancetta, sauce champignons
servi avec légumes du marché et riz*

-28-

Linguine sauce pesto basilic et crème, noix de pin et roquette

-28-

*Le mignon (8oz) sauce aux 4 poivres
servi avec purée de pommes de terre au beurre et légumes du marché*

-37-

(Service & taxes en sus)

Les prix sont sujets à changement sans préavis



Vins blancs / White wines

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
Chablis Les champs royaux – William Fèvre	12 \$	49 \$
Gewurztraminer Hugel Alsace	-	44 \$
Bourgogne Aligoté Albert Bichot	9 \$	35 \$

Vins rouges / Red wines

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
Bourgogne Faiveley	-	54 \$
J. Lebègue Saint-Émilion	-	44 \$
Castello Di Gabbiano Riserva Chianti	12 \$	44 \$
Ripasso Folonari Valpolicella Superior	-	43 \$

Champagnes et Mousseux

	Verre/Glass	Bouteille/Bottle
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut	-	150 \$
Mousseux Hungaria Grande Cuvée Brut	9 \$	30 \$
Kir Royal	12 \$	-
Kir	9 \$	-
Mimosa	7 \$	-

*(Service et taxes en sus)
Les prix sont sujets à changement sans préavis*



Boissons / Drinks

	Verre / Glass
Grand Marnier	7 \$
Courvoisier Cognac V.S	9 \$
Jameson Whiskey Irlandais	7 \$
Absolut Vodka	7 \$
Bombay Shapphire London Dry Gin	7 \$
Rhum Appleton Estate V/S	7 \$
Rhum Plantation	9 \$
Grappa Malvolti Finissima	7 \$
Ramazzotti Sambuca	7 \$
Cocktails (Bloody César, Bloody Mary, Rye Ginger, Vodka Soda, etc)	8 \$
Martini	12 \$
Apéritif (Cinzano, etc)	7 \$
Bières domestiques	7 \$
Bières importées et micro brasserie	9 \$
Vin au verre (rouge ou blanc)	Entre 9\$ et 12 \$
Bouteille d'eau Eska plate (plate – 355 ml)	2 \$
Bouteille d'eau Eska (pétillante - 355 ml)	3.50 \$

*(Service et taxes en sus)
Les prix sont sujets à changement sans préavis*