

# MENU NOËL 2018

 GOUVERNEUR  
HÔTELS



## LE CLASSIQUE 3 SERVICES 37.00 \$

### Entrées (un choix)

Potage des fêtes

Salade du chef, vinaigrette à la mangue

### Plat principal (un choix), servi avec légumes et féculent\*\*

Poitrine de Poulet farcie au canard et canneberge  
Cannellonis aux champignons, Pomodori et Porcini  
Dos de Cabillaud, vinaigrette aux clémentines  
Surf and Turf de Volaille et Crevettes | extra 2 \$/pers

Délice des fêtes servi avec café, thé et tisane

## LA GRANDE RÉCEPTION 4 SERVICES 45.00 \$

### 1<sup>e</sup> entrée (un choix)

Potage des fêtes

Salade du chef, vinaigrette à la mangue

### 2<sup>e</sup> entrée (un choix)

Chèvre en croustille sur pousse d'épinards et betteraves  
Tataki de saumon, mayonnaise asiatique et légumes croquants  
Effiloché de canard sur lit de jeunes pousses  
Tartare de tomates, mozzarella, pesto de basilic

### Plat principal (un choix), servi avec légumes et féculent\*\*

Poitrine de Poulet farcie au canard et canneberge  
Cannellonis aux champignons, Pomodori et Porcini  
Dos de Cabillaud, vinaigrette aux clémentines  
Surf and Turf de Volaille et Crevettes | extra 2 \$/pers

Délice des fêtes servi avec café, thé et tisane



Menu valide pour la saison des fêtes 2018 pour les groupes de 60 personnes et plus. Prix par personne avant service et taxes

\*\*Un deuxième choix de plat principal est disponible moyennant un frais de 3.25 \$ par personne. À noter qu'une option pour les végétariens et les invités avec restrictions alimentaires est disponible sans frais.



## BUFFET CHAUD OU FROID LE FESTIN 54.00\$

### Entrées

Soupe du jour, petits pains et beurre  
 Crudités et trempettes  
 Salade maraîchère et sa julienne croquante  
 Tomates et bocconcini marinés au pesto  
 Trois salades composées (sélection du Chef)  
 Antipasto végétarien  
 Condiments et vinaigrettes assorties  
 Miroir de charcuteries, terrines et viandes froides  
 Plateau de fromages et craquelins assortis  
 Saumon Gravlax façon Cabane à sucre  
 Verrines de crevettes nordiques

### Plats chauds

Pâtes du jour  
 Plat végétarien  
 Marée du jour  
 Viande ou volaille (sélection du Chef)  
 Tourtière des fêtes et ketchup maison  
 Servi avec légumes et pomme de terre ou riz

### Desserts

Salade de fruits  
 Gâteaux, tartes et mignardises  
 Café, thé & tisane

## COCKTAILS & BOISSONS

### COCKTAIL

1 consommation : vin maison, bière locale, boisson non alcoolisée **6.50\$**  
 2 consommations : vin maison, bière locale, boisson non alcoolisée **12.00\$**

### AMUSE-BOUCHE

Collation légère (un choix) :  
 Crudités et trempette, chip de pita et humus ou chip maison et popcorn **4.00\$**  
 3 canapés par personne, sélection du chef **8.50\$**  
 4 canapés par personne, sélection du chef **11.00\$**

### SERVICE DE VIN DURANT LE REPAS

1 verre de vin maison rouge ou blanc :  
 Domini Rouge ou Blanc, Trapiche Mendoza rouge ou blanc **7.00\$**  
 ½ bouteille de rouge ou de blanc :  
 Domini Rouge ou Blanc, Trapiche Mendoza rouge ou blanc **18.00\$**



Menu valide pour la saison des fêtes 2018 pour les groupes de 60 personnes et plus. Prix par personne avant service et taxes

\*\*Un deuxième choix de plat principal est disponible moyennant un frais de 3.25 \$ par personne, À noter qu'une option pour les végétariens et les invités avec restrictions alimentaires est disponible sans frais.





## INFORMATIONS SUR LA SALLE

### SALLE DE BANQUET

Chacune de nos salles inclut un espace privé pour le cocktail, une piste de danse et un sapin de Noël. De longues nappes blanches, des lampions et des numéros sur table sont également disponibles.

- Salon Sherbrooke, 6<sup>e</sup> étage, capacité 100 personnes, sans frais pour les groupes de 60 personnes et plus
- Salon La Capitale, 4<sup>e</sup> étage, capacité 180 personnes, sans frais pour les groupes de 90 personnes et plus

### HÉBERGEMENT

Une chambre est gratuitement offerte au comité organisateur avec toute commande de 50\$/personne avant service et taxes (réservation pour le soir de l'évènement ou sous forme de certificat cadeau pour tirage). Les invités bénéficieront également d'un tarif spécial de 109\$ plus taxes pour la location d'une chambre classique en occupation simple ou double pour le soir de l'évènement.

### SERVICE DE BAR

Le service de bar est disponible dans la salle (bar à coupons, bar ouvert ou facturé selon consommation). Si le montant total de la facture avant service et taxes, n'atteint pas 350.00\$ par station pour un bloc de 4 heures, la différence sera facturée au client (frais et main d'œuvre).

### AUTRES INFORMATIONS

Le service de DJ et de décoration de la salle sont la responsabilité du client. Des frais Socan et de Ré:sonne peuvent s'appliquer. Le service de vestiaire disponible à 2\$ / personne, un revenu minimum de 100\$ est demandé. Le stationnement intérieur est disponible à partir de 12\$ / voiture (après 18h00). Des frais de services 12% et d'administration 3%, la TPS de 5% et la TVQ de 9.975% sont applicables.



**GOUVERNEUR**  
**HÔTELS**

*Menu valide pour la saison des fêtes 2018 pour les groupes de 60 personnes et plus. Prix par personne avant service et taxes*

*\*\*Un deuxième choix de plat principal est disponible moyennant un frais de 3.25 \$ par personne, À noter qu'une option pour les végétariens et les invités avec restrictions alimentaires est disponible sans frais.*