

PAUSES THÉMATIQUES

MATINALE

Café, thé, infusion et jus d'orange..... 1,95 \$

VITALITÉ

Café, thé, biscuits (2) 2,75 \$

Café, thé, biscuits (3) 3,75 \$

FRINGALE

Café, thé, jus et biscuits (2) 3,25 \$

Café, thé, jus et biscuits (3) 4,25 \$

DISTINCTIVE

Café, thé, jus et muffin (1) 3,45 \$

GOURMANDE

Café, thé, jus, muffin (1) et chocolatine (1) 4,25 \$

VIENNOISE

Café, thé, jus, croissant, muffin, chocolatine, confitures et beurre 6,50 \$

SANTÉ

Café, thé, jus, fromage cottage, yogourt individuel (sans gras) et
fruits frais tranchés..... 5,95 \$

L'HEURE DE LA PAUSE

Café, thé ou infusion.....	1,75 \$
Boisson gazeuse (355 ml).....	3,00 \$
Eau en bouteille (500 ml).....	2,50 \$
Jus de fruits..... <i>(orange, pamplemousse, canneberge)</i>	10,00 \$/pichet
Croissant (un.).....	1,50 \$
Muffin (un.).....	1,50 \$
Beignes (12).....	6,95 \$
Chocolatine (un.).....	2,50 \$
Biscuits (12).....	11,95 \$
Fruits frais entiers..... <i>(pomme, orange, kiwi, banane)</i>	1,95 \$
Fruits frais tranchés..... <i>(assortiment de fruits frais tranchés)</i>	3,25 \$
Fromages fins, fruits et craquelins (90 gr/pers).....	8,95 \$
Fromage cheddar, fruits et craquelins (60 gr/pers).....	4,95 \$
Panier d'arachides (500 gr).....	6,95 \$
Panier de croustilles ou bretzels (350 gr).....	4,25 \$

LES 5 À 7 CLASSIQUES

Verre de vin maison	4,40 \$
Bière canadienne	4,40 \$
Crudités et trempette	3,25 \$
Fromages fins, fruits et craquelins (90 gr/pers)	8,95 \$
Fromages cheddar, fruits et craquelins (60 gr/pers).....	4,95 \$

LA FONTAINE

Fontaine de chocolat noir 72 %, fruits frais et guimauves, porto et Bailey's	15,95 \$
---	----------

LE MANHATTAN

Sélection de Martinis (1 / pers), inspiration du chef (3/pers).....	13,95 \$
---	----------

LES FROMAGES

Plateau de fromages fins d'ici et d'ailleurs (120 gr/pers), craquelins, raisins, Perrier, porto et vins.....	17,95 \$
--	----------

L'APRÈS-SOIRÉE

Café brésilien	9,00 \$
<i>(Tia Maria, Cognac et Grand Marnier)</i>	
Café espagnol	9,00 \$
<i>(Tia Maria et Cognac)</i>	
Café irlandais	8,50 \$
<i>(Whisky Irlandais et Irish Mist)</i>	
Café Wellington.....	8,50 \$
<i>(Rhum brun et Bailey's)</i>	
Cidre de glace, Domaine Pinnacle	6,50 \$
Muscat.....	6,00 \$
Porto	6,00 \$

LES PETITS DÉJEUNERS FROIDS

LE CONTINENTAL

Croissant, muffin, jus d'orange, confitures au choix, fruits frais, lait, café, thé ou infusion

À l'assiette 6,95 \$
En buffet 8,95 \$

LE RUSTIQUE

Croissant, muffin, jus d'orange, confitures au choix, fruits frais, yogourt aux fruits, céréales granola, lait, café, thé ou infusion

À l'assiette 8,95 \$
En buffet 10,95 \$

LE CAMPAGNARD

Croissant, muffin, jus d'orange, confitures au choix, fruits frais, pain multigrains, céréales granola, yogourt aux fruits, fromage cheddar, lait, café, thé ou infusion

À l'assiette 10,95 \$
En buffet 12,95 \$

À L'ASSIETTE

BAGEL CHAMPÊTRE

Fromage à la crème et fruits frais, café et jus d'orange 7,95 \$

BAGEL DE LA MER

Saumon fumé de l'Atlantique, fromage à la crème, câpres, oignons rouges, café et jus 10,95 \$

LES PETITS DÉJEUNERS CHAUDS

LE NEW-YORKAIS

Jus, deux œufs brouillés, bacon ou saucisses ou jambon (faire 2 choix), pommes de terre rissolées, rôties et confitures au choix, lait, café, thé ou infusion

À l'assiette 7,95 \$
En buffet 9,95 \$

L'AUTHENTIQUE *

Jus, œufs brouillés, bacon, saucisses, jambon, fèves au lard, creton, céréales froides, croissants, muffins, fruits frais, pommes de terre rissolées, rôties et confitures au choix, lait, café, thé ou infusion

En buffet seulement 14,25 \$

LE GARGANTUA*

Jus, yogourt, salade de fruits, croissants, muffins, fromage cheddar, œufs bénédicins classiques, bacon, saucisses, jambon, creton, céréales froides, pommes de terre rissolées, rôties au choix, confitures au choix, lait, café, thé ou infusion

En buffet seulement 16,25 \$

*** POUR TOUT GROUPE DE MOINS DE 25 PERSONNES, LES DÉJEUNERS SONT SERVIS À L'ASSIETTE**

ŒUF BÉNÉDICTIN CLASSIQUE

Jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées, rôties et confitures au choix, café et jus

1 œuf	7,95 \$
2 œufs	9,95 \$

ŒUF BÉNÉDICTIN AU SAUMON FUMÉ OU AUX CREVETTES D'ICI

Saumon fumé ou crevettes d'ici, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées, rôties et confitures au choix, café et jus

1 œuf	10,95 \$
2 œufs	13,95 \$

LE BRUNCH MATANAIS

Jus de fruits assortis
Café, thé ou infusion

Yogourt aux fruits
Céréales froides
Croissants, muffins, rôties, confitures au choix
Fromages cheddar et fruits frais
Salade de crevettes en persillade
Salade de pommes de terre à la lime et gingembre
Salade de fruits de saison
Miroir de pâtisseries

Feuilleté de crevettes au vin blanc et à la ciboulette
Moules marinières
Sauté de bœuf aux champignons blancs
Riz pilaf classique
Légumes du marché
Œufs bénédicins aux crevettes
Bacon, saucisses
Pommes de terre rissolées..... 19,95 \$

* GROUPE DE 30 PERSONNES ET PLUS

COMPOSEZ VOTRE PROPRE BRUNCH PERSONNALISÉ

À LA CARTE

Salade de pâte au pesto de basilic frais et aux légumes	2,95 \$
Salade de pommes de terre à la ciboulette	2,50 \$
Crudités et trempette	3,25 \$
Céramique de fromage cheddar (60 gr/pers) et ses craquelins.....	4,95 \$
Panaché de fines laitues, vinaigrette du terroir.....	2,50 \$

Œuf bénédictin classique (1/pers)	2,75 \$
Œuf bénédictin au saumon fumé ou aux crevettes (1/pers).....	4,75 \$
Moules au saumon fumé	5,95 \$
Émincé de volaille aux artichauts et au vin blanc	5,95 \$
Bouquetière de légumes.....	1,95 \$
Riz pilaf classique	1,25 \$
Pommes de terre parisiennes rissolées.....	1,25 \$
Médallions de saumon safranés et à la ciboulette.....	6,95 \$

Rôti de bœuf, sauce au vin rouge	7,95 \$
(Coupé en salle)	

Miroir de mignardises (2/pers) assorties.....	1,95 \$
Fontaine de chocolat noir et ses fruits frais	5,25 \$

LES LUNCHS CORPORATIFS

À LA CARTE

LE FROID

Crudités et trempette	2,95 \$
Panaché de fines laitues, vinaigrette aux agrumes	2,50 \$
Assiette de saumon fumé de la Gaspésie (60 gr/pers)	7,95 \$
Viandes froides et condiments (60 gr/pers)	3,95 \$
Terrines et pâtés du Québec (60 gr/pers).....	5,95 \$
Céramique de fromage cheddar (60 gr/pers) du Québec et fruits frais	4,95 \$
Céramique de fromages fins (60 gr/pers) et fruits frais	8,95 \$
Sandwichs assortis (6 mcx/pers).....	5,95 \$
(jambon, poulet et œufs)	
Coquille de crevettes de Matane (90 gr/pers), sauce cocktail	6,95 \$
Ciabatta au jambon, laitue et fromage suisse (1/pers).....	5,95 \$
Roulé de thon et mayonnaise au Pesto (1/pers)	6,95 \$
Sandwich sur baguette artisanale aux crevettes (1/pers)	6,95 \$
Panini froid au prosciutto et fromage provolone, tomates séchées à l'huile d'olive (1/pers)	8,95 \$

LE CHAUD

Crème du moment	2,95 \$
Longe de porc du Québec en croûte de moutarde.....	5,95 \$
Pâte du jour, sauce Alfredo classique ou rosée	3,95 \$
Moules au vin blanc	4,95 \$
Plat du Chef.....	5,95 \$

TOUS LES PRIX SONT PAR PERSONNE

LES DOUCEURS

Mignardises (2)	1,95 \$
Salade de fruits de saison	2,95 \$
Fontaine de chocolat noir 72 % et ses fruits	5,25 \$

LES BREUVAGES

Café, thé, lait, jus ou infusion	1,75 \$
Saint-Justin.....	3,50 \$
Eau de source	2,60 \$
Boisson gazeuse.....	3,00 \$

TOUS LES MENUS SONT SERVIS AVEC JUS DE LÉGUMES OU TOMATES, PAIN ET BEURRE
POUR LES PETITS GROUPES (15 PERSONNES ET MOINS), SERVICE À L'ASSIETTE
POUR TOUTE ALLERGIE VEUILLEZ PRÉVENIR À L'AVANCE

LES BUFFETS RIÔTEL

FAITES VOTRE PROPRE BUFFET PERSONNALISÉ

LE BUFFET HOSPITALITÉ

Potage au gré du Chef

Pain et beurre

Mesclun de laitue et sa vinaigrette au parfum d'agrumes

Salade de riz matanaise aux crevettes roses

Plateau de mignardises

Salade de fruits de saison

Café, thé, lait ou infusion

2 choix 14,95 \$

3 choix 19,95 \$

CHOISISSEZ VOS PLATS CHAUDS

Longe de porc du Québec à la moutarde de Dijon

Émincé de volaille aux artichauts et aux légumes

Sauté de veau aux tomates et à l'orange

Tortellini à la viande, sauce rosée aux fines herbes

Moules de la Gaspésie au saumon fumé et au vin blanc

Roulade de volaille coupée en salle, sauce au vin rouge (extra de 2,95\$)

Légumes de saison et riz pilaf (inclus)

LE BUFFET DES GRANDES OCCASIONS

Potage au gré du Chef

Pain et beurre

Crudités et trempette

Panaché de fines laitues, vinaigrette à l'érable de chez nous

Salade de pommes de terre, vinaigrette à la moutarde et bacon

Taboulé et légumes croquants aux crevettes de Matane

Céramique de charcuteries, terrines et condiments

Mignardises sur céramique

Salade de fruits de saison

Café, thé, infusion ou lait

PLATS CHAUDS (CHOIX DE 4 PLATS)

Penne aux crevettes de Matane, sauce au vin blanc et au pesto de basilic frais

Cannelloni à la viande, sauce aux tomates

Manicotti aux épinards et au ricotta

Émincé de bœuf aux tomates séchées

Sauté de volaille aux légumes de saison

Veau marengo (tomates et zestes d'orange)

Longe de porc à la dijonnaise

Longe de morue en croûte de chapelures de pleurotes

Filet de basa poché, sauce au vin blanc à la ciboulette

Rôti de bœuf coupé en salle (extra de 3 \$/pers)

Légumes de saison et riz pilaf 24,95 \$

GROUPE DE 25 PERSONNES ET PLUS.

FAITES DE VOTRE GRANDE OCCASION UNE RÉUSSITE

STATION FROIDE

Saumon fumé coupé en salle (90 gr/pers).....	8,95 \$
Saumon gravlax à l'aneth coupé en salle (90 gr/pers)	8,95 \$
Homard en cascade (1-1/4 lbs /pers).....	36,00 \$
Fromages fins du Québec sur céramique (90 gr/pers).....	8,95 \$
Assortiments de terrines et pâtés artisanaux.....	7,95 \$
Station 100 % du Terroir Gaspésien	9,95 \$

(émeu fumé, saumon fumé, rillettes de truite, etc - selon la disponibilité)

STATION CHAUDE

(PRÉPARÉ EN SALLE)

Fruits de mer (crevettes et pétoncles).....	12,95 \$
Trio de pâtes, sauce Alfredo, rosée et tomates	5,95 \$
Rôti de bœuf au jus, petit pain	7,95 \$
Gigot d'agneau à la menthe	7,95 \$
Viande fumée et ses garnitures classiques	6,95 \$
Coulibiac de saumon en feuilleté	12,95 \$

* GROUPE DE 30 PERSONNES MINIMUM.

NOS CANAPÉS

(PRIX À LA DOUZAINE)

Parfait de foie de volaille au porto	15,95 \$
Fromage à la crème et ciboulette, crevette de Matane	16,95 \$
Tartelette de champignons en duxelles au thym frais	18,95 \$
Bruschetta de tomates au pesto et parmesan frais	25,95 \$
Terrine de gibier et canneberges séchées.....	16,95 \$
☉ Tomate cerise au fromage de chèvre de la Ferme Chimo.....	25,95 \$
Satay de poulet à la façon teriyaki (chaud).....	25,95 \$
☉ Rillettes de truite fumée des frères Atkins	30,95 \$
Noix de pétoncle en tartare à la lime et à la coriandre	20,95 \$
☉ Émeu fumé et sa gelée de cerise de terre de St-Ulric	31,95 \$
☉ Foie gras de la mer de la Gaspésie	38,95 \$
Mini brochette de filet de bœuf « certified Angus beef »	42,00 \$



MEMBRE DE GASPÉSIE GOURMANDE

COCKTAIL DÎNATOIRE

STATION FROIDE

(TOUS CES ITEMS SONT INCLUS)

Canapés assortis (3/pers)

Pyramide de crevettes, sauce cocktail classique

Salades composées selon l'inspiration du chef (2)

Saumon fumé des frères Atkins

Morue salée de la Gaspésie

Harengs marinés classiques

Huîtres fumées à l'huile de Mont-Louis

STATION CHAUDE

(UN CHOIX)

Longe de porc du Québec rôti au four en croûte de moutarde, petit pain artisanal

Condiments et garnitures

Sauté de pétoncles au vin blanc et parfum de lime

Poêlée de crevettes cerise au Pernod, beurre blanc

STATION DESSERTS

(TROIS CHOIX)

Fromages fins et raisins en deux tons

Fontaine de chocolat noir 72 % et fruits de saison

Tarte clafoutis aux fruits frais

Tarte aux noix grillées

Tarte aux poires et au chocolat au lait

Tarte aux pacanes rôties

Crêpes Suzette classiques

Bananes flambées au rhum et à la crème 32,95 \$

COCKTAIL DÎNATOIRE ZEN

STATION ÉVOLUTIVE

Sushi, sashimi, etc. (3 un/pers)
Canard fumé (60 gr/pers) et copeaux de parmesan frais
Émeu fumé (60 gr/pers) et cerises de terre
Foie gras de la mer (30 gr/pers) et ses croûtons
Tartare de filet de bœuf (30gr/pers) « certified Angus beef » 40,95 \$

MENUS LUNCH

Crème du moment

FAIRE UN CHOIX POUR VOTRE GROUPE

Penne aux œufs, sauce au vin blanc et au pesto de basilic frais 9,95 \$
Salade César au poulet ou aux crevettes (faire un choix)..... 10,95 \$
Quiche aux épinards et salade mesclun, vinaigrette à l'érable..... 11,95 \$
Manicotti aux épinards et au ricotta, sauce aux tomates et aux herbes..... 12,00 \$
Casserole de pétoncles au safran et aux tomates séchées..... 13,95 \$
Feuilleté de volaille aux légumes de saison en persillade 14,95 \$
Émincé de bœuf au vin rouge et aux légumes racines 15,95 \$
Filet de basa mariné au pesto de tomates séchées et cuit au four..... 16,95 \$
Tournedos de volaille (5 oz) rôti au four à la dijonnaise..... 17,95 \$

FAIRE UN CHOIX DESSERT

Gâteau pacanes et beurre
Gâteau caramilla (caramel et vanille)
Gâteau avalanches à l'érable
Gâteau triple chocolat
Tarte au sucre maison
Salade de fruits de saison

Café, thé ou infusion

*** MINIMUM DE 10 PERSONNES. SUR RÉSERVATION.**

MENUS SOIR

3 SERVICES : POTAGE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT
4 SERVICES : ENTRÉE, POTAGE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT

ENTRÉES

(FAIRE UN CHOIX)

Bouquet de fines laitues, julienne de légumes, vinaigrette du terroir
Parfait de foie de volaille au caramel de porto, croûton de pain artisanal,
romarin frais
Terrine de gibier des sous-bois, compote d'oignons rouges au gingembre frais
Rillettes de truite et de crevettes fumées des frères Atkins en cappuccino aux perles
de câpres et citron

Crème du moment

Bœuf bourguignon classique cuit lentement aux lardons et
aux champignons blancs de Paris
3 services 19,95 \$
4 services 23,95 \$

Fettuccini aux œufs, julienne de prosciutto aux tomates séchées, sauce au pesto de
basilic frais et aux noix de pins grillés
3 services 21,95 \$
4 services 25,95 \$

Tortellini farci à la viande braisée au vin rouge,
cœurs d'artichauts au vin blanc, pétales de romarin frais
3 services 21,95 \$
4 services 25,95 \$

Brochette de poulet aux légumes de saison et marinée aux herbes salées de la
Gaspésie, glace de viande au vin rouge
3 services 22,95 \$
4 services 26,95 \$

Médaille de filet de porc cuit au four en croûte d'herbes fraîches, sauce au vin
rouge corsé à l'infusion de thym frais
3 services 23,95 \$
4 services 27,95 \$

Tulipe de pâte phyllo, ragoût de fruits de mer (pétoncles, crevettes, moules, homard...) au vin blanc et au safran à la ciboulette fraîche	
3 services	25,95 \$
4 services	29,95 \$
Suprême de volaille mariné maison et cuit au four, sauce au gingembre, cannelle et pistil de safran	
3 services	25,95 \$
4 services	29,95 \$
Escalope de saumon rôti au four et caramélisé au miel, pétales de thym frais, beurre blanc du Riôtel	
3 services	26,95 \$
4 services	30,95 \$
Brochettes de crevettes (16 un.) aux effluves de pesto de tomates séchées, cuisson au four lentement, sauce au vin blanc sec	
3 services	25,95 \$
4 services	29,95 \$
Morue à la gaspésienne comme à l'ancienne (oignons, lardons et beurre)	
3 services	27,95 \$
4 services	31,95 \$
Contre-filet de bœuf « AAA » rôti au four et cuit rosé, sauce bordelaise à l'échalote grise	
3 services	28,95 \$
4 services	32,95 \$
Médailon de veau de grains cuit saignant, sauté de champignons blancs et fondant de fromage de chèvre	
3 services	29,95 \$
4 services	33,95 \$

DESSERTS

(FAIRE UN CHOIX)

Crème brûlée aux canneberges séchées et à la vanille
 Gourmandise de la maison, crème anglaise à la menthe
 Gâteau truffé au chocolat noir
 Gâteau tuxédo triple chocolat crémeux
 Baladin aux fruits des champs, coulis de fruits de saison

Café, thé ou infusion