



# MENU BANQUET

## 2025



## PETIT-DÉJEUNER

Service en buffet d'une durée maximale de deux heures.  
 Basé sur le nombre total de personnes du groupe. Minimum de personne requis selon le menu choisi.  
 Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.

### CONTINENTAL 20,95 \$

Minimum 10 personnes.

Jus de fruits  
 Croissants et confitures  
 Yogourts et granola  
 Salade de fruits  
 Café, thé, tisane

### CAMPAGNARD 28,95 \$

Minimum 15 personnes.

Jus de fruits  
 Fruits frais tranchés  
 Viennoiseries assorties  
 Creton de porc  
 Assortiment de fromages  
 Bagel et fromage à la crème  
 Pain tranché, beurre et confitures  
 Oeufs brouillés  
 Pommes de terre rissolées  
 Jambon, bacon, saucisses  
 Café, thé, tisane

### LES EXTRAS

Prix par personne, calculé sur le nombre total de personnes dans le groupe.

Œuf à la coque	2,65 \$
Cretons de porc	3,65 \$
Fèves au lard	3,95 \$
Saucisses de poulet	3,95 \$
Yogourt (portion individuelle)	4,20 \$
Mini-viennoiseries (2/pers)	4,45 \$
Yogourt et granola maison (en vrac)	4,75 \$
Crêpes et sirop d'érable	5,50 \$
Assortiment de fromages	6,05 \$
Pouding de chia et petits fruits	7,10 \$
Plateau de saumon fumé et garnitures	10,75 \$
Sandwich muffin anglais, œuf, jambon et fromage	11,85 \$

# PAUSE-CAFÉ

Basé sur le nombre total de personnes du groupe.  
Minimum de 15 personnes. Frais additionnels seront facturés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.  
Service d'une durée maximale de 30 minutes.

## TREMBLANT 15,50 \$

Torsades au chocolat  
Danoises yogourt et cerises  
Lait d'amande à la vanille

## MEZZE 18,45 \$

Croustilles de pita  
Houmous  
Tzatziki  
Thé glacé maison

## CINÉMA 18,45 \$

Maïs soufflé au beurre  
Croustilles maisons  
Bonbons  
Boissons gazeuses, eau pétillante

## TEX-MEX 19,75 \$

Croustilles de maïs tricolores  
Salsa, crème sûre et guacamole  
Churros assaisonnés à la cannelle  
Limonade maison

## TOUT CHOCOLAT 20,50 \$

Macaron au chocolat  
Bouchées de brownies  
Lait d'amande au chocolat  
Chocolat chaud

## PAUSE-SANTÉ 20,75 \$

Barre granola maison  
Verrine de yogourt, granola et petits fruits  
Smoothie aux fruits des champs  
Eau pétillante

## RAFRAÎCHISSEMENT 21,55 \$ TOUTE LA JOURNÉE

*\*excluant le repas du midi\**

Jus de fruits (*avant-midi*)  
Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)  
Café, thé, tisane

Basé sur le nombre total de personnes du groupe.  
Minimum de 10 personnes. Frais additionnels seront facturés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.  
Service d'une durée maximale de 30 minutes.

## LE FORFAIT 5,85 \$

Jus de fruits (*avant-midi*)  
Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)  
Café, thé, tisane

## L'EXPRESS 11,85 \$

Mini-viennoiseries du jour (*2 unités par personne*)  
Jus de fruits (*avant-midi*)  
Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)  
Café, thé, tisane

## LE VOYAGEUR 13,45 \$

Mini-viennoiseries du jour (*2 unités par personne*)  
Fruits frais tranchés  
Jus de fruits (*avant-midi*)  
Boissons gazeuses, eau pétillante (*après-midi*)  
Café, thé, tisane

## EXTRA - À LA CARTE

Prix par personne, calculé sur le nombre total de personnes dans le groupe.

Mini-viennoiseries	39,45 \$ / douzaine
Viennoiseries	42,25 \$ / douzaine
Muffins	41,75 \$ / douzaine
Biscuits maisons	32,35 \$ / douzaine
Pain aux bananes	35,45 \$ / douzaine
Mini-beignets farcis	37,05 \$ / douzaine
Panier de fruits (pomme/orange/banane)	37,55 \$ / panier
Plateau de fruits frais tranchés	6,55 \$ / personne
Croustilles maisons	6,05 \$ / personne
Crudités et trempette	6,55 \$ / personne
Croustilles de maïs et salsa	6,05 \$ / personne
Sac de croustilles	5,50 \$ / unité
Mélange de noix aux canneberges (140gr)	5,00 \$ / unité
Barre granola maison	6,55 \$ / unité
Café, café décaféiné, thé, tisane	4,45 \$ / personne
Pichet de jus	30,25 \$ / 1litre
Jus de légumes V8	5,30 \$ / 340ml
Bouteille d'eau	5,30 \$ / 355ml
Boissons gazeuses / eau pétillante	5,30 \$ / 355ml



PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.

Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.  
Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.



## LUNCH

Basé sur le nombre total de personnes du groupe. Minimum de personne requis selon le menu choisi.

Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.

Service buffet d'une durée maximale de deux heures.

**AJOUT DE BOISSONS GAZEUSES, FACTURATION EN FONCTION DE LA CONSOMMATION : 5,30 \$ / UNITÉ**

### LA SANDWICHERIE 34,60 \$

Minimum de 10 personnes.

Ajout d'une salade composée du jour, frais de 3,25 \$ par personne

Ajout d'un sandwich du jour, frais de 4,75 \$ par personne

Potage du moment

Salade de verdure et vinaigrette

Salade composée du jour

#### SANDWICHS - 2 choix

- Baguette jambon fumé, Brie, moutarde maison
- Kaiser rôti de boeuf, oignon rouge, fromage suisse, moutarde maison
- Wrap poulet César
- Ciabatta à la dinde fumée, laitue, fromage suisse, sauce ranch maison
- Sous-marin aux trois viandes
- Wrap salade de thon

#### SANDWICHS - 1 choix

- Pain multigrains écrasé de pois chiches, avocat, canneberges séchées et épinards
- Pita aux falafels, sauce au yogourt
- Ciabatta fromage de chèvre, canneberges, noix de Grenoble, légumes grillés et légumes
- Wrap au tofu mariné à l'asiatique avec julienne de légumes

Bouchées de desserts assortis

Salade de fruits

Café, thé, tisane

### LUNCH CHAUD 36,75 \$

Minimum de 20 personnes.

Ajout d'une salade composée du jour, frais de 3,25 \$ par personne

Ajout d'un plat chaud, frais de 5,75 \$ par personne

Potage du moment

Salade de verdure et vinaigrette

Salade composée du jour

#### PLAT CHAUD - 1 CHOIX :

Nos plats chauds sont servis avec légumes du jour et/ou féculent.

- Poitrine de volaille, sauce crèmeuse
- Émincé de blanc de volaille aux champignons
- Filet de porc aux pommes
- Chili à la viande
- Porc au gingembre et orange
- Émincé de boeuf, sauce au poivre
- Escalope de saumon, laquée à l'érable et gingembre
- Cannelloni de veau au gratin, sauce tomate

#### PLAT CHAUD - 1 CHOIX :

- Pad thaï au tofu
- Chili Végan
- Pois chiches au beurre à l'indienne
- Tortellini au fromage, sauce rosée

Bouchées de desserts assortis

Salade de fruits

Café, thé, tisane

#### LA SANDWICHERIE / LUNCH CHAUD SÉLECTION DU CHEF

Profitez d'une réduction de 1,50 \$ par personne sur le prix du lunch sélectionné en laissant le chef faire les choix.

# BOÎTE À EMPORTER

Un choix de boîte par groupe. Basé sur le nombre total de personnes du groupe. Minimum de 10 personnes.  
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.  
Frais additionnels de 3 \$ par personne si le menu boîte à emporter est consommé sur place.

## PETIT-DÉJEUNER

### BOÎTE #1 16,35 \$

Jus d'orange  
Muffin  
Orange  
Yogourt grec et granola

### BOÎTE #2 18,45 \$

Jus d'orange  
Croissant  
Pomme  
Yogourt grec et granola  
Fromage

### BOÎTE #3 23,65 \$

Jus d'orange  
Sandwich froid - Tortilla déjeuner (œuf, jambon, fromage)  
Muffin  
Salade de fruits  
Fromage

### BOÎTE #4 24,45 \$

Jus d'orange  
Sandwich froid – Muffin anglais (œuf, jambon, fromage)  
Viennoiserie  
Salade de fruits  
Yogourt

### CAFÉ TO GO 50,65 \$

Boîte Isothermique pour 12 tasses de café 8oz  
Inclus contenants, couvercles, sucre, godets de crème et godets de lait

## LUNCH

Groupe moins de 25 personnes : 1 choix  
Groupe de 26 à 50 personnes : 2 choix  
Groupe de 51 et plus : 3 choix

### BOÎTE À LUNCH #1 30,75 \$

Bouteille d'eau / Petite salade du jour / Pomme  
Barre granola / Biscuits

#### CHOIX DE SANDWICHES

- Baguette jambon fumé, brie, moutarde maison
- Wrap poulet César
- Wrap au tofu mariné à l'asiatique avec julienne de légumes
- Ciabatta à la dinde fumée, laitue, fromage suisse, sauce ranch maison
- Pita aux falafels, sauce au yogourt

### BOÎTE À LUNCH #2 33,85 \$

Bouteille d'eau / Petite salade du jour  
Morceaux de fromage / Bouchées de Brownies

#### CHOIX DE PLATS FROIDS

- Poitrine de poulet glacée au miel, chili et gingembre, servie sur vermicelle de riz parfumée à la citronnelle et coriandre
- Poitrine de poulet marinée au yogourt, ail et citron servie sur couscous
- Poitrine de poulet au fromage feta et olives Kalamata servie sur orzo à la grecque
- Filet de porc mariné façon Hunan servi sur Chow Mein
- Filet de porc Tex-Mex servi sur salade de maïs, fèves noires et légumes
- Escalope de saumon servie avec vermicelle à l'asiatique
- Falafels sauce au tahini servis avec riz basmati
- Tofu mariné à l'asiatique servi avec nouilles



PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.  
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.  
Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

# SOUPER

Minimum de 30 personnes. Minimum de trois services, avec un choix de plat principal.  
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.

Possibilité d'un menu avec deux plats principaux présélectionnés à l'avance; 8 \$ par personne à ajouter au tarif du menu. Option disponible pour menu de quatre services et pour groupe de 50 à 150 personnes. Prévoir une durée de minimum 2h30 pour compléter le service du repas. Des marque-places individuels avec un indicateur du plat principal doit être fourni par le client.

Possibilité d'un menu avec deux plats principaux, choix sur place; 12 \$ par personne à ajouter au tarif du menu. Option disponible pour menu quatre services et pour groupe de 50 à 150 personnes. Prévoir une durée de minimum 2h30 pour compléter le service du repas.

## ENTRÉES

1 choix

Tian de tomates et bocconcini, basilic et balsamique	16,05 \$
Gravlax de saumon mariné à la betterave	17,35 \$
Tartare de bœuf (4oz)	20,25 \$
Torchon de foie gras maison, croûton de pain à la canneberge, gelée de chicoutai	23,65 \$
Médaglioni aux champignons sauvages, pesto de roquette, salade de cresson à l'huile de noix	19,15 \$
Arancinis, mousseline de petits pois verts	19,15 \$

## SOUPES

1 choix

Soupe saisonnière, inspiration du chef	8,45 \$
Potage de légumes végétalienne	8,65 \$
Potage de courge musquée et carottes	8,65 \$
Crème de champignons sauvages	9,25 \$
Velouté de légumes et son croûton de cheddar fort	9,25 \$

## SALADES

1 choix

Salade saisonnière, inspiration du chef	11,05 \$
Salade Tremblant, laitue, kale, épinards, courge grillée rôtie, feta, vinaigrette à l'érable	13,45 \$
Salade Kandahar, épinards, betteraves, fromage de chèvre, vinaigrette orange sanguine	13,45 \$
Salade César, vinaigrette maison	13,45 \$

## PLATS PRINCIPAUX

1 choix

Tous les plats sont accompagnés d'un féculent et/ou légumes de saison

Poitrine de volaille grillée aux pommes à l'érable	35,45 \$
Poitrine de poulet farcie au canard, porc et canneberges, sauce aux petits fruits	37,05 \$
Suprême de pintade à la moutarde et estragon	39,65 \$
Demi poulet de Cornouaille farci au riz sauvage, porc et canneberges, sauce aux pommes et calijou	40,45 \$
Gnocchis aux crevettes, tomates cerises, sauce tomate au pesto	36,25 \$
Filet de saumon, sauce vierge, tomates, câpres et basilic	38,75 \$
Joue de bœuf, sauce au vin rouge	42,35 \$
Bavette de bœuf marinée à la tomate et gingembre	45,45 \$
Filet mignon AAA, sauce au poivre et cognac	60,65 \$
Jarret d'agneau confit, jus de cuisson parfumé au romarin et Porto	43,65 \$

## PLAT SANS ALLERGÈNE

Le prix sera le même que le plat principal choisi

Parmentier de lentilles et patates douces
Cake de quinoa, relish de pois chiches à la tomate
Risotto à la tomate, épinards et légumes grillés
Falafels accompagnés d'un riz aux légumes épicés



## DESSERTS

Un choix de dessert pour le groupe. Les tarifs inclus le service de café, thé, tisane

GÂTEAU AU FROMAGE	12,65 \$	TARTE À LA LIME DES KEYS	12,65 \$
LE CHOCOLAT ET CAMEL	12,65\$	GÂTEAU RED VELVET	12,65 \$
Biscuit au chocolat, ganache au chocolat noir et caramel		GÂTEAU AU CHOCOLAT	12,65 \$
GÂTEAU AUX CAROTTES	12,65 \$	<i>Végétalien, Sans gluten</i>	

## DESSERTS À PARTAGER

PLATEAU SUR TABLE	14,75 \$	BUFFET DESSERT	14,75 \$
<i>1 plateau par table, 3 unités par personne</i>		Variété de gâteaux, tartelettes,	
Mélange de macarons, truffes et mignardises assorties		Mignardises assorties	
Service de café, thé ou tisane		Café, thé ou tisane	

# BUFFET DE SOIR

Minimum de 40 personnes. Service buffet d'une durée maximale de deux heures.  
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.  
Ajout d'un choix de plat principal, supplément de 8,50 \$ par personne

## LE MANITOU 68,00 \$

---

Soupe du jour

Salade verte avec légumes

2 salades composées au choix du chef

Plateau de fromages et pâtés

Panier de pain et biscottes

Riz aux légumes

Légumes du jour

Variété de gâteaux et tartelettes

Salade de fruits maison

Café, thé, tisane

### PLATS DE PÂTES - 1 CHOIX

- Pennes aux artichauts, tomates séchées, olives kalamata, sauce tomate et feta
- Parpadelles aux champignons sauvages, épinards et sauce crèmeuse au marsala
- Fusillis style carbonara au chorizo
- Tortellinis au fromage, sauce rosée
- Linguine bolognaise
- Farfalles avec prosciutto, poivrons, tomates et brocolis, sauce crèmeuse au vin blanc
- Pennes *sans gluten*, sauce arrabiata avec artichauts, poivrons, épinards et basilic

### PLATS PRINCIPAUX - 2 CHOIX

- Osso bucco de porc à la bière
- Joue de porc façon ragoût
- Filet de porc sauce à la moutarde de Meaux, miel et pommes
- Rôti de porc à l'orange et gingembre
- Rôti de boeuf au raifort, moutarde et petits oignons
- Parmentier de canard aux oignons confits, sauce au cassis
- Vol au vent aux fruits de mer
- Moules sauce crème à l'ail rôtie et bacon
- Pavé de saumon sauce hollandaise au citron et basilic
- Sauté de légumes et crevettes au cari rouge et lait de coco
- Poulet rôti façon portugaise
- Poitrine de poulet rôtie au pesto, tomates confites et artichauts
- Sauté de poulet et légumes à l'indienne
- Vermicelles de riz aux légumes et tofu, style pad thai
- Pois chiches au beurre



PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.  
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.  
Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.



# BUFFET DE SOIR

Minimum de 40 personnes. Service buffet d'une durée maximale de deux heures.  
Frais additionnels seront ajoutés si le nombre total du groupe est inférieur au minimum requis.  
Ajout d'un choix de plat principal, supplément de 8,50 \$ par personne

## DUNCAN 62,75 \$

---

Soupe du jour  
Salade verte avec légumes  
2 salades composées au choix du chef  
Riz aux légumes  
Légumes du jour  
Variété de gâteaux et tartelettes  
Salade de fruits maison  
Café, thé, tisane

### PLATS DE PÂTES - 1 CHOIX

- Pennes aux artichauts, tomates séchées, olives kalamata, sauce tomate et feta
- Parpadelles aux champignons, épinards, sauce alfredo
- Fusillis style carbonara au chorizo
- Linguine sauce rosée

### PLATS PRINCIPAUX - 2 CHOIX

- Joue de porc façon ragoût
- Rôti de porc à l'orange et gingembre
- Moules sauce crème à l'ail rôtie et bacon
- Pavé de saumon sauce hollandaise au citron et basilic
- Sauté de légumes et crevettes au cari rouge et lait de coco
- Poulet rôti façon portugaise
- Poitrine de poulet rôtie au pesto, tomates confites et artichauts
- Vermicelles de riz aux légumes et tofu, style pad thaï
- Pois chiches au beurre

## FLYING MILES 53,85 \$

---

Salade César  
Salade méli-mélo et vinaigrette à la framboise  
Salade de grelots, chorizo et épinards, vinaigrette crémeuse au xérès

Poulet mariné et grillé, sauce BBQ maison  
Brochettes de bœuf, sauce au poivre  
Riz aux légumes

Variété de gâteaux et tartelettes  
Mini-gourmandises du chef  
Café, thé, tisane

## CABANE À SUCRE 104,55 \$

---

Soupe aux pois  
Salade de betteraves, roquette, fromage de chèvre  
Brie chaud à l'érable, canneberges et noix  
Bonbons de saumon BBQ à l'érable  
Mini-sandwichs de porc braisé à l'érable

Pilons de poulet à l'érable et bière  
Omelette au fromage en grains et épinards  
Légumes racines au sucre d'érable  
Pommes de terre au romarin

Jambon à l'os  
Tourtière au foie gras  
Ragoût de joue de porc

*Tourtière végétarienne EXTRA de 8,95\$*

Pouding chômeur à l'érable  
Queues de castor et garnitures : sirop d'érable, bacon, sucre d'érable, cannelle, petit fruits, sauce au chocolat  
Café, thé, tisane



PRIX PAR PERSONNE – 15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.  
Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.  
Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.



## COLLATION DE SOIRÉE

Prix par personne, basé sur le nombre total de personnes dans le groupe. Service disponible de 22 h à 1 h pour une durée d'une heure.

CROUSTILLES 6,55 \$

CRUDITÉS, HUMMUS ET  
PITAS GRILLÉS 14,25 \$

NACHOS 15,25 \$

Croustilles de maïs tricolores avec salsa, crème  
sûre, guacamole, sauce au fromage

FROMAGES QUÉBÉCOIS 20,50 \$

Avec craquelins, pains et raisins

MINI-BURGERS DE BŒUF ET  
POUTINE 27,85 \$

POUTINE 19,75 \$

BRETZELS GÉANTS 18,45 \$

Variété de bretzels et ses moutardes

STATION INSPIRATION DE  
QUEUES DE CASTOR 20,50 \$

Bacon et sirop d'érable  
Sauce au chocolat et fruits frais  
Cannelle et sucre



## CANAPÉS

Prix à la douzaine. Minimum de 3 douzaines par sélection.

### BOUCHÉES FROIDES

Brochettes tomates et bocconcini	43,25 \$
Saumon fumé sur blinis, sauce aigrelette	43,25 \$
Tartare de bœuf classique en cuillère	49,50 \$
Tartare de saumon à la pomme verte en cuillère	47,25 \$
Crevette bloody césar	50,50 \$
Ceviche de pétoncles, émulsion de mangue et basilic en cuillère	51,50 \$
Mignon de bœuf épicé, yogourt aux concombres	50,50 \$
Foie gras torchon maison, croûton de pain d'épice et gelée de cidre de glace	51,50 \$
Figue noire farcie de fromage de chèvre et cajou	49,50 \$
Mini-poires fromage de chèvre et noix	48,50 \$

### BOUCHÉES CHAUDES

Spanakopita	43,25 \$
Samosa végétarien	42,50 \$
Satay de volaille mariné au lait de coco et cari rouge, sauce aux arachides	49,50 \$
Dumplings maisons au porc et crevettes	47,25 \$
Samosa de poulet	49,50 \$
Arancini aux champignons de notre région, trempette crémeuse au gorgonzola	48,50 \$
Mini-cheeseburgers angus avec compote d'oignons	50,50 \$
Baluchon de crevettes	47,25 \$
Bouchée de Mac&Cheese à la truffe	48,50 \$
Mini-EggRolls au Smoked-Meat	50,50 \$

#### SÉLECTION DU CHEF

Variété de canapés froids et chauds	42,50 \$
-------------------------------------	----------

# CARTE DES VINS

Sujet à changement selon disponibilité des distributeurs.

## BLANC

---

Casa Sobreiro, Lisboa, Portugal	41,49 \$
Madregal, Chardonnay/Trebbiano, Abruzzes, Italie	43,32 \$
Avarino, Trebbiano/Moschofilero/Roditis, Nestor Winery, Peloponnese, Grèce	46,44 \$
DuToitskloof, Chenin Blanc, Cape Town, Afrique du Sud	51,03 \$
Bixio, Pinot Grigio, Vénétie, Italie	53,60 \$
Vidal, Vignoble Val Caudalie, Dunham, Québec	56,17 \$
Des Lyres, Sauvignon Blanc, Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France	61,68 \$
Paddleboard, Chardonnay, Kautz Family Vineyard, Californie, USA	64,80 \$

## ROUGE

---

Casa Sobreiro, Lisboa, Portugal	41,49 \$
Madregale, Sangiovese/Montepulciano, Abruzzes, Italie	43,32 \$
Sattoriva Antica, Merlot, Vénétie, Italie	46,44 \$
DuToitskloof, Cabernet Sauvignon/Shiraz, Cape Town, Afrique du Sud	51,03 \$
Lote D, Syrah, Polkura, Colchagua, Chili	56,17 \$
Des Lyres, Merlot/Cab sauv/Malbec/Cabernet Franc, Château Bertinerie, Blaye-Côtes-de-Bordeaux, France	61,68 \$
Paddleboard, Cabernet Sauvignon, Kautz Family Vineyard, Californie, USA	64,80 \$
Paddleboard, Pinot Noir, Kautz Family Vineyard, Californie, USA	67,74 \$
Valpolicella Ripasso, Le Arche, Vénétie, Italie	69,76 \$

## MOUSSEUX

---

Prosecco, Le Arche, Vénétie, Italie	60,58 \$
-------------------------------------	----------

## CHAMPAGNE

---

Taittinger, Reserve Brut, Reims, France	176,96 \$
Veuve Clicquot, Reims, France	273,89 \$

## SANS ALCOOL

---

Moût de Pomme pétillant, Cidrerie St-Nicolas, Québec	26,44 \$
--	----------



15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.

Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.

Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

# BAR

Service (15 %), redevance (3 %), TPS (5 %) et TVQ (9,975 %) en sus.

Montage de bar – Si les ventes n'atteignent pas 500 \$ (avant service et taxes) par bar, un frais de 225 \$ plus service et les taxes sera facturé. Ce frais est pour chacun des bars, il est non négociable et sera automatiquement ajouté sur votre facture finale.

## BIÈRE CANADIENNE 6,55 \$

---

Budweiser, Labatt Bleu, Michelob Ultra

## BIÈRE IMPORTÉE 7,91 \$

---

Stella Artois, Corona, Corona Sunbrew

## VERRE DE VIN 8,28 \$

---

Sélection maison : Casa Sobreiro ou  
Madregale

## SPIRITUEUX 8,28 \$

---

### STANDARD

---

Brandy St-Remy / Rye Canadian Club / Vodka  
Polar Ice / Rhum Bacardi Gold Ambre /  
Tequilla Sauza Gold / Gim Bombay / Jack  
Daniel's / Cognac Gauthier / Scotch St-Leger /  
Scotch Johnnie Walker Red / Whisky  
Jameson

## COCKTAIL 9,44 \$

---

Bloody Caesar  
Shape Framboise Menthe  
Sainte-Marie Mojito  
Cutwater Tequilla Paloma  
Cidre Lacroix original

## SHOOTER 4,43 \$

---

## SPIRITUEUX 10,02 \$

---

### DELUXE

---

Vodka Grey Goose / Rhum Chic Choc /  
Tequilla Patronne Silver / Gim Hendrick's /  
Whisky Crown Royal / Scotch Glenlivet /  
Whisky Buffalo Trace / Scotch Bowmore

## DIGESTIF DELUXE 11,18 \$

---

Cognac Remy Martin VSOP / Scotch  
Glenfiddich / Scotch Johnnie Walker Black

## LIQUEURS FINES 11,76 \$

---

Cognac Remy Martin XO / Grand Marnier /  
Scotch Chivas Regal / Porto

## SANS ALCOOL

---

Atypique Mojito sans alcool 7,09 \$  
Atypique Spritz sans alcool 7,09 \$  
Boisson gazeuse 3,85 \$  
Bouteille d'eau 4,62 \$  
Eau pétillante 5,04 \$



15 % DE FRAIS DE SERVICE – REDEVANCE ET TAXES EN SUS – PRIX MODIFIABLES SANS PRÉAVIS.

Une redevance correspondant à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée à votre facture.

Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.