



MENU BANQUET 2024-2025

CMT-BanquetsTremblan@loto-quebec.com

1 877 574-2177, option 6



Prix en vigueur jusqu'au 30 avril 2025

(09-25)

TABLE DES MATIÈRES

PETIT-DÉJEUNER BUFFET	2
PAUSE-CAFÉ.....	3
THÉMATIQUE	3
À LA CARTE	4
DÉJEUNER D’AFFAIRES BUFFET (<i>Lunch</i>)	5
DÎNER (<i>Souper</i>)	9
À L’ASSIETTE	9
BUFFET	14
STATIONS.....	16
RÉCEPTION	18
BUFFET	18
À LA CARTE	20
STATIONS DE FIN DE SOIRÉE	21
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	22

PETIT-DÉJEUNER BUFFET

PRIX

L'oasis

29

SG/SL/V Fruits frais tranchés
Sélection de scones sucrés et salés et de croissants

SG/SL/V Fruits de saison et petits fruits
Fromage cheddar de la fromagerie Montebello
Rillettes de volaille

Le versant soleil

36

Panier de viennoiseries et de muffins
Bol de granola maison
SG/SL/V Fruits de saison et petits fruits
Fromage cheddar de la fromagerie Montebello
VEG Bar à yogourt et garnitures
SG/VEG Œufs brouillés aux herbes fraîches
VEG Röstis aux épices maison
Une viande au choix : saucisse de volaille, bacon naturel ou jambon fermier à l'érable sans nitrite



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[2]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

PAUSE-CAFÉ

PRIX

PAUSE-CAFÉ THÉMATIQUE

La collation

SG/SL/V

Fruits entiers de saison
Quatre-quarts aux dattes et au chocolat noir

15

L'équilibrée

V

Variétés de scones sucrés et salés avec confitures

Sélection de barres énergétiques

V

Salpicons de melons et de petits fruits et de flocons de noix de coco rôtis

V

Jus vivifiants maison

SG/VEG

Smoothie aux fruits (120 ml)

VEG

Grignotines umami (noix salées, croustilles de lin et de sésame, pois verts wasabi, maïs soufflé sucré, légumes et fruits séchés, épices umami)

18

La salée

Antipasto de fromages du terroir, charcuteries et cochonnailles, marinades

Croustilles de légumes racines

V

Tartinade de fèves edamame, de chou-fleur et de basilic, craquelins et pitas rôtis

20



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[3]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

PAUSE-CAFÉ

PRIX

PAUSE-CAFÉ À LA CARTE *(prix par personne à moins d'indication contraire)*

BOISSONS

	Pichet d'eau citronnée	4
	Jus de fruits assortis (bouteille)	5
	Thé glacé (bouteille)	5
	Eau minérale (cannette)	5
	Boissons gazeuses assorties (cannette)	5
	Café, café décaféiné, sélection de thés	6
V	Jus vivifiants maison (minimum de 12 personnes)	7
	Jus de fruits assortis, au litre (pour 10 personnes) : orange, pamplemousse, pomme	22

GOURMANDISES

	Quatre-quarts aux dattes et au chocolat noir	5
	Sélection de barres énergétiques	5
	Biscuit maison	5
V	Tartinade de fèves edamame, de chou-fleur et de basilic, craquelins et pitas rôtis	5
	Croissant	5
	Chocolatine	5
	Muffin	5
SG/SL/V	Fruit entier	5
VEG	Muesli bio 24 h	5
	Noix sucrées-salées (30 g)	6
SG	Verrine de yogourts assortis	6
	Bouchées à la banane et au beurre d'amandes	7
	Salpicons de melons, de petits fruits et de flocons de noix de coco rôtis	7
	Bol de maïs soufflé au beurre (pour 8 personnes)	8
SG/VEG	Smoothie aux fruits (200 ml)	8
	Fromage cheddar (60 g)	10
	Antipasto de fromages du terroir, charcuteries et cochonnailles et marinades	10

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[4]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÉJEUNER D’AFFAIRES BUFFET

PRIX

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Le Montagnard

46

Potage du jour, accompagné de petits pains assortis et de beurre

Choix de deux salades (trois salades + 2 \$, quatre salades + 3 \$)

- SG/SL/V** Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
- VEG** Salade de pâtes à la betterave, au chou vert frisé avec yogourt aux herbes fraîches, et aux noix d’acajou rôties
- SG/VEG** Salade de pommes de terre grelots, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l’ancienne
- VEG** Salade multigrain, olives de Kalamata, tomates, épinards, zestes d’orange et feta de brebis
- SG/VEG** Salade de chou-fleur émincé, de concombre et de raisins frais, mayonnaise au cari
- Salade de brocolis et de choux de Bruxelles, façon César
- SG/SL/V** Salade de choux (chinois et rouge) et de carottes, vinaigrette asiatique à la mandarine et aux amandes grillées

- SG/SL/V** Légumes croquants en vinaigrette

- Variété de sandwichs

- SG/SL/V** Salade de fruits frais
- Gourmandises du chef pâtissier



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[5]

Les prix indiqués sont par personne et n’incluent pas les taxes ni le service.

DÉJEUNER D’AFFAIRES BUFFET

PRIX

(suite)

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Les Laurentides (minimum de 20 personnes)

58

Potage du jour, accompagné de petits pains assortis et de beurre

SG/SL/VEG Légumes croquants en vinaigrette

SG/SL/V Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison

VEG Salade multigrain, olives de Kalamata, tomates, épinards, zestes d’orange et feta de brebis

SG/VEG Patates douces, pommes de terre rouge et à chair jaune rôties au thym

V Mélange de riz ancestraux, petits légumes et fèves edamame

VEG *Rotolo*, coulis de poivrons grillés et purée d’épinards, chapelure dorée et parmesan

Deux choix

SG/SL Poitrine de poulet fermier avec peau confite au gras de canard et légumes racines braisés en pot-au-feu

SG/SL Rôti de veau du Québec à la moutarde, aux oignons perlés au vin rouge et tombée de fenouil et de champignons de la ferme Le Coprin

SG/SL Gigot d’agneau aux herbes « provinciales » et merguez, cari de légumes et pois chiches aux pommes

Moules avec velouté de poissons et fruits de mer au safran

Filet de morue bleue à la grenobloise (beurre noisette, citron, câpres, croûtons)

SG/SL/V Salade de fruits frais

Gourmandises du chef pâtissier

DÉJEUNER D’AFFAIRES BUFFET

PRIX

(suite)

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Au royaume du soleil levant (minimum de 20 personnes)

59

Bouillon au miso, légumes asiatiques et nouilles aux œufs

Légumes croquants en vinaigrette au basilic thaï et à l’huile de sésame

SL Salade tonkinoise : fèves germées, vermicelles de riz, carottes, bok choy, pois sucrés

SG/SL/V Salade verte, vinaigrette au ponzu

SG/SL/V Riz gohan acidulé, kimchi maison, furitake

SG/SL/VEG Riz frit aux œufs, carottes, maïs et petits pois

SL/VEG Nouilles udon, œuf umami, shiitake, aubergine et brocoli chinois

Saumon mariné, algues wakame et tempura de crevettes

Deux choix (trois choix + 4 \$)

Dumplings vapeur, sauce aigre-douce

SL/VEG Tofu général Tao

SL Pilons de poulet à la coréenne au gochujang

SL Jarret de porcelet de la ferme Gaspor à l’ail, au gingembre et à la citronnelle

SG Sauté de crevettes Tom Yum

SG/SL/V Litchis, mangues et fruits du dragon sur feuille de bananier

SG/SL Flan coco

Gourmandises du chef pâtissier

DÉJEUNER D’AFFAIRES BUFFET

PRIX

(suite)

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

La dolce vita (minimum de 20 personnes)

59

SL	Soupe stracciatella
SG/V	<i>Piatto</i> de tomates et de mozzarella fresca, de basilic frais et de caramel de balsamique
SG/SL/VEG	Légumes croquants en vinaigrette
VEG	Salade panzanella aux haricots blancs et aux légumes grillés
SG/SL/V	Salade de roquette et radicchio, <i>condimento catalina</i>
	Plateau de charcuteries et de cochonnailles (salami, porchetta, jambon de Parme et capicollo)
VEG	Patates douces, pommes de terre rouge à chair jaune rôties, câpres frites, gremolata et parmesan
SG/SL/V	Ratatouille <i>veloce</i>
	Deux choix (trois choix + 4 \$, quatre choix + 6 \$) :
SG/SL/V	Polenta frite, caponata, sauce vierge
	Casarecce, bolognaise classique de rôti de palette et pancetta, copeaux de parmesan vieilli
SG/SL	Cabillaud caramélisé, bouillon <i>cioppino</i> , 'nduja et coquillages
SG/SL	Saltimbocca de veau, jus corsé aux olives siciliennes et écorces d'oranges
	Pilons de poulet frits, épices italiennes, aïoli de tomates fumées
	<i>Rotolo funghi</i> de la ferme Le Coprin, sauce crémeuse citronnée à la sauge
	Sagnarelli, chair de saucisses italiennes et crevettes grillées, sauce amatriciana
SG/SL/V	Fruits de saison et petits fruits
SG/SL/V	Melons d'eau au balsamique blanc et basilic
	Gourmandises italiennes au choix du chef pâtissier

Pour un supplément de 2 \$ par personne, agrémentez votre déjeuner italien avec le choix de deux pizzas.

Pizza romaine (pâte de focaccia maison) :

- carne (à la viande)
- tartufi (pommes de terre, oignons confits, pâte de truffe, parmesan)
- margherita (tomates, mozzarella fresca, basilic frais)

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[8]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE

Un minimum de 20 personnes et de trois services est requis.

Sélectionnez une ou deux entrées, un plat principal et un dessert pour tous vos invités.

Les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais assortis.

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Un deuxième choix de plat principal est possible. Des frais supplémentaires de 10 \$ par personne s'appliquent.

Vous devez nous fournir les quantités finales pour chacun des plats deux semaines avant la tenue de votre événement.

LES ENTRÉES

Potages chauds

	Crème de courge fumée, granola salé aux pépins de courge et miel aux épices	12
	Chaudrée de champignons de la ferme Le Coprin, crème acidulée à la tartufata	12
SG/SL/V	Velouté de patates douces au cari et au lait de coco, huile au curcuma et au gingembre	12
SG/SL/V	Crème de céleri-rave et de panais, pesto de graines de tournesol aux herbes salées	12
	Crème andalouse aux tomates et aux poivrons rôtis, crème fraîche et <i>pangrattato</i>	12

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[9]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE (suite)

LES ENTRÉES (suite)

Entrées froides

SG/SL/V	Mélange de laitues et de petits légumes du potager, émulsion de raisins frais acidulés	12
VEG	Bocal de tomates miniatures, prunes fraîches, raisins dorés séchés au soleil, mozzarella fresca, vinaigrette au <i>vincotto</i> , verdurette de basilic pourpre, tuile à craquer	15
	Laitue romaine grillée, émulsion César, <i>pangrattato</i> , câpres frites, effiloché de flank de porc fumé	15
	Pâté en croûte de sanglier et foie gras, condiments marinés de champignons armillaires de la ferme Le Coprin et boutons de marguerites, moutarde aux camerises du Québec	21
	Martini de rillettes de crabe des neiges au fromage frais, gelée de pommes au gingembre, salpicon de pommes vertes et de fenouil, pétoncles en mousse et tuile croustillante	22
	Gravlax de saumon caramélisé et laqué au miel de la Ferme Juniper de Wakefield, épices furikake du Bas-du-Fleuve, sumac, crème au raifort, le tout servi comme un millefeuille	20



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[10]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE *(suite)*

Entrées chaudes

	Ris de veau laqués au miel de sarrasin de la Ferme Juniper de Wakefield, feuilleté de champignons au thym citronné, sauce crémeuse au fromage de chèvre et aux pistaches	28
	Cannelloni de bœuf braisé, mousseline de courges au caramel brûlé, jus corsé, riz sauvage soufflé	22
SG/SL/V	Polenta croustillante, artichauts en barigoule, chlorophylle de feuille de capucines	18

LES PLATS PRINCIPAUX

Poissons et fruits de mer

SG/SL	Morue d'Islande, mousseline de panais, jus de viande à l'ail noir	56
SG/SL	Saumon grillé, crevettes géantes d'Argentine, bouillon de crustacés corsé, tomates et piment d'Espelette	59

Viandes

SG/SL	Œil de longe de porcelet de lait de la ferme Gaspor, jus de viande parfumé à la confiture d'oranges, badiane et piments chipotle	62
SG/SL	Pavé de contre filet de bœuf infusé au vin rouge, thym et laurier, sauce crémeuse au poivre et à l'estragon	65
SG/SL	Noisette de chevreuil en croûte d'épices boréales (poivre des dunes, pousse de sapin baumier et sumac), glace de viande à la gelée de sureau	75
SG/SL	Filet mignon de bœuf caramélisé aux Épices du Guerrier, sauce au vin rouge (180 g)	75



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[11]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE *(suite)*

Volailles

SG/SL	Poitrine de poulet fermier boucanée avec peau, jus de volaille parfumé à la moutarde sauvage et au poivre long	56
SG/SL	Poitrine de pintade confite et sa mousseline de cheddar fumé et de champignons, jus de viande au thym	59

Végétaliens

SG/SL/V	Penne sans gluten forestiers, poêlée de pétoncles de champignons, mousseline à la courge au caramel amer, épinards compressés, cipollini confits	59
SG/SL/V	Tofu façon poulet au beurre et pois chiches, riz au jasmin, carottes rôties à l'érable, pois sucrés, kale frit	59
SG/SL/V	Steak de chou-fleur cuit sous vide, laquage barbecue aux Épices du Guerrier, casserole de lentilles à l'ail rôti et au romarin, broccolinis, mélange de légumes marinés, jus corsé	59

LES DESSERTS



	Gâteau au fromage, arôme caramel, croquant chocolat	14
	Gâteau Alaska aux saveurs de saison	14
	Tiramisu au Sortilège en martini	14
	Millefeuille	14
	Pavé au chocolat pur plaisir à la fleur de sel	14
	Tartelette bleuet boréal au parfum d'érable	14
SG/SL/V	Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin	14

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[12]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

DÎNER À L'ASSIETTE (suite)

VOUS AIMERIEZ LAISSER VOS INVITÉS CHOISIR LE PLAT PRINCIPAL SUR PLACE?

Un minimum de 20 personnes, un maximum de 200 personnes, et un **dîner à l'assiette de quatre services** sont requis.

Ainsi, à partir de notre menu *Dîner à l'assiette*, sélectionnez :

- Un choix de potage pour le groupe
- Un choix d'entrée froide ou chaude pour le groupe
- Deux choix de plats principaux : prix unique de 69 \$ pour le plat principal parmi les choix du menu *Dîner à l'assiette*, à l'exception du filet mignon
- Un choix de dessert pour le groupe

Prix total du repas par personne :

On additionne les prix du potage, de l'entrée froide ou chaude et du dessert sélectionnés au prix unique de 69 \$ du plat principal.



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[13]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

DÎNER BUFFET

Le copieux (minimum de 30 personnes)

75

- Potage du jour, accompagné de petits pains assortis et de beurre
- VEG** Plateau de légumes en vinaigrette
Planche de charcuteries et de cochonnailles
Bar à fromage du terroir
- SG/SL/V** Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
- SG/VEG** Salade de pommes de terre grelots, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l'ancienne
Salade de brocolis et de choux de Bruxelles, façon César
Salade de saison
- SG/SL** Poitrine et haut de cuisse sur os de poulet fermier, embeurrée de choux, carottes glacées, oignons perlés, jus réduit aux herbes « provinciales »
- SG/SL** Filet de saumon, sauce pistou et coquillages, façon marinière
Lasagne arrabiata, épinards et fromage provolone
- SG/SL** Fricassée de légumes
- SG/SL** Quartiers de pommes de terre Russet rôties, origan et paprika fumé, sauce dijonnaise
- SL** Mélange de riz ancestraux, garniture milanaise

Table de desserts



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[14]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

DÎNER BUFFET (suite)

BONIFIEZ VOTRE BUFFET

Crevettes géantes fumantes (2), beurre à l'ail et citron	12
Gravlax de saumon laqué au miel de la Ferme Juniper de Wakefield, mélange mariné, crème au raifort, croustilles de bagel de chez Bobino Bagel	20
Ceviche de pétoncles au leche de tigre en coupes à martini (minimum de deux douzaines)	72 / dz



À la tranche avec cuisinier (175 \$ / heure, minimum de deux heures)

SG/SL	Contre-filet de bœuf en cuisson lente aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise et sauce aux poivres	15
SG/SL	Côtes de bœuf en cuisson lente aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise et sauce aux poivres	23
SG/SL	Filet de bœuf rôti aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise et sauce aux poivres	32
	Gigot d'agneau en croûte d'herbes « provinciales », sauce à la moutarde de Dijon et au romarin	20

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[15]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

STATIONS

Le minimum requis est de 50 personnes pour chaque station, et vous devez sélectionner un minimum de trois stations.

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Viva Italia

24

Choix de pâtes : casarecce, raviolis à la viande

Choix de sauces : rosée, alfredo, arrabiata

Accompagnements : crevettes nordiques, lardons fumés à l'ancienne, poulet, copeaux de parmesan, pesto, oignons verts

Pizza romaine (pâte de focaccia maison) (choix de 2)

- Pizza carne (à la viande)
- Pizza tartufi (pommes de terre, oignons confits, pâte de truffe, parmesan)
- Pizza margherita (tomates, mozzarella fresca, basilic frais)

VEG

VEG

Salade César

La carnivore

34

Ailes de poulet entières aux Épices du Guerrier, sauce ranch

Mini hamburger double au fromage

Saucisses polonaises de bœuf fumé, pain hot-dog façon bretzel, fromage américain, choucroute, sauce secrète

VEG

Salade de patates douces rôties et de maïs grillés

Salade de chou crémeuse à l'aneth

Le dragon rouge

30

V

Bar à nouilles ramen et soupe phô

Accompagnements : nouilles ramen, vermicelle de riz, flanc de porc coréen, œuf umami, tofu rôti, bœuf mariné, fèves germées, bok choy, légumes croquants en julienne, sauce hoisin, sauce pimentée, julienne de wonton frit, coriandre, échalote, furikake

En réchaud : tempura de crevettes, mayonnaise épicée au gochujang

Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[16]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

DÎNER

PRIX

STATIONS (suite)

La fiesta

34

Bar à tacos et garnitures :

Porc effiloché

Poisson croustillant

SG/SL/V Chili végétalien

Plateau de ceviche au leche de tigre (mahi-mahi)

Guacamole

Croustille de maïs

Oignons et piments marinés

Crème sure

Pico de gallo

Coriandre

La marée

42

Segments de crabe du Québec, beurre aux agrumes

Guédille de crevettes nordiques et céleri rémoulade à l'estragon, servie sur pain hot-dog façon bretzel

Beignets de poissons et fruits de mer, mayonnaise, rouille

Paella valencienne terre et mer

Salade de fenouil, pétoncles princesse et goberge, sauce crémeuse au cari de Madras et au miel

Les douceurs

20

Gourmandises du chef pâtissier

SG/SL/V Fruits frais tranchés

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION BUFFET

Le social

42

SG/SL/VEG Crudités et trempette
Planche de charcuteries et de cochonnailles
Canapés au choix du chef (six par personne)
Assortiment de sandwiches (deux par personne)

LES CANAPÉS

52 / dz

Un minimum de deux douzaines par sélection est requis.

Un maximum de cinq sélections de canapés froids ou de canapés chauds est possible.

Canapés froids

Canapés froids au choix du chef
Bouchée de charcuterie
Bouchée de crabe fromagé en croûte de pois wasabi
Brochette de crevettes cocktail
Crème brûlée au foie gras
Roulade de saumon fumé à la betterave
Tataki de bœuf truffé



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[18]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION BUFFET *(suite)*

LES CANAPÉS *(suite)*

52 / dz

Canapés chauds

Canapés chauds au choix du chef

Aile de poulet croustillante

VEG Arancini au fromage

Brochette de bœuf à la coréenne

Brochette de poulet

Crevette tempura

VEG Rouleau printanier, sauce aux prunes

VEG Spanakopita (feuilleté d'épinards)

VEG Tartelette à l'artichaut et aux olives de Kalamata

Variété de quiches miniatures (classique, aux légumes, au saumon)

Canapés de luxe

Mini hamburger à l'effiloché de porc, style Caroline du Nord **+ 10**

Mini hamburger de bœuf Angus, fromage, oignons caramélisés **+ 14**

SG/SL/V Sélection végétalienne et sans gluten

Bouchée à la coréenne

Bouchée aux cœurs de palmier et aux artichauts

Mousse à l'avocat façon BLT

Steak de chou-fleur en verrine

Terrine de légumes grillés et de fauxmage grillé

Tartare de betterave au basilic et juliennes de taro

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION À LA CARTE

(prix par personne à moins d'indication contraire)

	Sandwichs de pain de mie (œuf, poulet, jambon, thon) et sandwichs gourmands au choix du chef	13
	Plateau de fromages du terroir, variété de pains artisanaux, craquelins sans gluten	14
	Planche de charcuteries et de cochonnailles	14
V	Tartinade d'aubergine confite, pain pita rôti aux herbes « provinciales »	8
	Gravlax de saumon laqué au miel de la Ferme Juniper de Wakefield, mélange mariné, crème au raifort, croustilles de bagel de chez Bobino Bagel	20
	Panier de croustilles ou de bretzels (pour 8 personnes)	10
	Panier de nachos, sauce fromage et salsa, crème sure, guacamole (pour 8 personnes)	22
	Bol de maïs soufflé au beurre (pour 8 personnes)	8
	Carrousel de maïs soufflé au beurre (minimum de 50 personnes)	8
	Crevettes à la douzaine et sauce cocktail, citron et lime	52 / dz
	Crevettes sur sculpture de glace et sauce cocktail, citron et lime (minimum de 50 personnes)	20

SCULPTURE SUR GLACE

Personnalisez votre réception :

Premier bloc **650**

Chaque bloc supplémentaire **250**

Exemples de sculptures : luge à alcool, logo d'entreprise 3D avec lumière, thématique d'événement.

RÉCEPTION

PRIX

RÉCEPTION – STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

Un minimum de 50 personnes est requis.

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus.

Station de poutines

20

Frites croustillantes, sauce classique, fromage en grains

Station de poutines de luxe

24

Frites croustillantes, fromage en grains

Sauces : aux poivres, classique, bolognaise

Garnitures : viande fumée, bacon, saucisse polonaise de bœuf, croquettes de poulet, champignons sautés, oignons caramélisés, petits pois verts, salade de chou crémeuse

Station de petites douceurs

18

Gourmandises du chef pâtissier

Station Fête foraine

20

Carrousel de maïs soufflé au beurre, croustilles, pétales d'oignon frit, boules de bretzel sucrées-salées, bonbons, *cake pops*

Station de pizzas

22

Choix de deux pizzas parmi les suivantes (deux pointes par personne) :

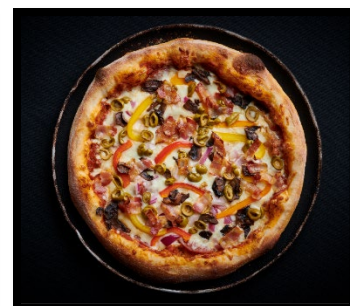
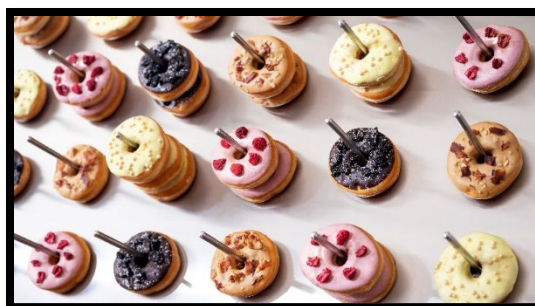
VEG

Margherita (tomates, mozzarella fresca, basilic frais)

Pepperoni et fromage

Toute garnie

Végétarienne



Légende des ALLERGÈNES : SG = sans gluten SL = sans lactose V = végétalien VEG = végétarien

[21]

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le Casino de Mont-Tremblant est le fournisseur exclusif de nourriture et de boissons. Aucune nourriture ou boisson provenant de l'extérieur n'est permise. Il est interdit d'apporter les restes de nourriture ou de boissons à l'extérieur du Casino de Mont-Tremblant.

Vous devez confirmer le choix de votre menu et les détails de votre événement auprès de la personne responsable des congrès et des banquets un mois avant la tenue de votre événement. Les prix sont indiqués sous réserve de modification et n'incluent ni les taxes ni le service.

C'est avec plaisir que nous préparons des menus adaptés aux restrictions diététiques de vos invités (alimentation végétarienne, alimentaires, etc.); des frais supplémentaires peuvent alors s'appliquer. Si ce service est requis, avisez notre personnel au moins sept jours avant votre événement.

Dépôt et paiement

Un dépôt non remboursable de 500 \$* est exigé pour confirmer une réservation. Le paiement final* doit être versé 14 jours avant l'événement.

Les garanties finales sont dues 72 heures ouvrables avant l'événement et ne peuvent pas être diminuées par la suite.

Étant donné les fluctuations du marché alimentaire, les prix des menus seront confirmés au maximum trois mois avant la date de l'événement.

Comment nous joindre

Courriel : CMT-BanquetsTremblan@loto-quebec.com

Téléphone : 1 877 574-2177, option 6

* Ou selon les modalités de votre contrat de location de salle.