

# Buffet de banquet ou de mariage - 2009

## Nos salades



### Délice de Grèce

*Tomates, ail, olives, fromage feta, oignons rouges, origan et herbes fraîches*

### Croquante du verger

*Pommes délicieuses rouges, branches de céleri, carottes, oignons blancs, raisins, vinaigrette ranch, persil, sel, poivre*

### Salade de ma tante Réjeanne

*Carottes coupées en bâtonnets, poivrons de couleur, oignons rouges, ail, échalotes vertes, vinaigrette au sirop d'érable, tomates*

### La Niçoise

*Pommes de terre, petites tomates, câpres, olives, anchois, œufs durs, fèves jaunes ou vertes*

### Exotique salsa

*Ananas, concombres, cantaloups, oignons rouges, ail, papayes, mangues, crème sure, cumin, curcuma, sel, poivre, persil*

### La Victoria

*Crevettes de Matane, pointes d'asperges, poivrons rouges, riz, persil et herbes fraîches*



### Plateaux d'œufs et petites tomates farcies



### Assortiment du maraîcher

*Carottes, brocolis, choux-fleurs, poivrons, champignons, radis, branches de céleri, deux sortes de trempette*



### Miroirs de terrines et de pâtés de campagne

*Pâtés de foie, terrines de canard, faisan, pâtés de campagne sanglier, accompagnement de pruneaux au vin rouge épicé, condiments*



### Miroirs de charcuteries campagnardes

*Jambon de Paris, porchetta, poitrine de dinde fumée, proscuitto, pancetta*



### Saumon Bellevue accompagné de terrine de poissons :

#### Saumon, crabe, légumes, trois couleurs

*Saumon froid entier, décoré et présenté sur miroirs avec terrines*

*(Extra 8\$ par personne)*





**Côte de bœuf au jus**

*Côte de bœuf de l'Alberta rôtie au four et son jus*

*Ou*

**Jambon de Virginie**

*Jambon braisé, légumes fumés à l'érable piqué de morceaux d'ananas frais*



**Fricassée de légumes à la provençale à l'huile d'olive et pommes de terre sautées**

*Courgettes, poivrons multicolores, aubergines, fèves jaunes, carottes, choux-fleurs, ail, basilic*



**Pavé de morue en croûte de cheddar et ciboulette, beurre nantais aux crevettes**



**Duo de coquillages à la nage de saumon fumé**

*Coquillages : moules, palourdes, échalotes grises, carottes, oignons, persil, vin blanc, crème, saumon fumé (extra 4.50\$/pers.)*



**Volaille dorée, vin blanc avec oignons, ail, sauce yamasa soya, champignons, fond de volaille brun, sel, poivre**



**Fromages de nos artisans fromagers**

*Sélection de fromages québécois : chèvre frais, vieux cheddar de l'Isle, Délice des Appalaches, Oka des moines trappistes, Tomme de Kamouraska (Selon arrivages)*



**Cascade de fruits frais**

*Fruits de saison tels que melons miel, cantaloups, melon d'eau, pommes, poires, raisins, ananas, kiwi (Selon arrivages)*



**Sélection de dessert**

*Bouchées sucrées assorties et salade de fruits*



*Thé, café ou infusion*



**12 ans et plus : 33,95\$**

**Enfant 5 à 11 ans : 18,95\$**

**4 ans et moins : Gratuit**

\*\*\*\*

*Le service (15%) et les taxes (TPS 5% + TVQ 7.5%) sont en sus.*

*Ce prix est valide pour **un minimum de 70 adultes payants**. Il est donné à titre indicatif et il peut être modifié en tout temps sans préavis.*

*Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.*

## Canapés - 2009



- Mini quiche lorraine ou aux épinards** 15,50\$ / douz.  
*Fond de tartelettes, jambon, oignons, fromage, œuf entiers, lait, crème sel, poivre*
- Mini pizza au Boconccini, huile d'olive** 17,50\$ / douz.  
*Petite pizza, fromage Boconccini, huile d'olive*
- Brochette de fromage au vieux cheddar de l'Isle et fruits** 17,50\$ / douz.  
*Vieux cheddar fort de l'Isle avec fraises, cantaloup et ananas, arrosé d'un soupçon de miel, menthe fraîche*
- Bouchée de fromage de chèvre et mini tomates** 17,50\$ / douz.  
*Pain grillé à l'huile d'olive et ail, fromage de chèvre, petite tomate cerise.*
- Bouchée de Boconccini au pesto vert, accompagnée de fleurs de sel de Gérard** 18,50\$ / douz.  
*Croûton de pain grillé à l'huile d'olive, tranche de Boconccini, pesto, fleur de sel, poivre du moulin*
- Mini souvlaki de porc au gingembre** 18,50\$ / douz.  
*Longe de porc coupée très fine, sauce crème sure, piment chinois, yogourt, ail*
- Bouchée de pain grillé au beurre citronné avec esturgeon fumé** 19,25\$ / douz.  
*Une tranche de pain grillé à l'huile d'olive, beurre citronné avec herbes fraîches, esturgeon fumé ou maquereau fumé au poivre.*
- Mini brochette de poulet, sauce Yang the Yong** 19,25\$ / douz.  
*Morceaux de poulet, ananas frais, citron vert, poivrons, sauce : huile de sésame, sauce Yamasa soya, échalote grise, ail, vinaigre de riz, sel, poivre.*
- Cuisses de caille rôtie au sirop d'érable et cannelle** 19,25\$ / douz.  
*Cuisses de caille rôtie avec sirop d'érable pour la laquer, servies sur pique de bois*
- Tempura** 19,25\$ / douz.  
*Farine, œuf blanc, eau, sel, poivre, queue de crevettes, vinaigrette aux fruits*
- Feuilleté de champignons au Brie double crème** 20,50\$ / douz.  
*Pâte feuilletée, champignons sautés avec échalotes françaises, persil italien, fromage Brie*



**Quatre quarts aux fruits, chèvre frais, fromage, caramel, fleurs de sel** **20,50\$ / douz.**

*Bouchées de chèvre frais sur quatre quarts aux fruits caramélisés, fleurs de sel*

**Baluchon d'escargots, fondue de poireaux à la crème et petits bleuets** **20,50\$ / douz.**

*Escargots sautés à la poêle, fondue de poireaux sués au beurre puis cuit avec crème et petits bleuets.*

**Tartare de saumon aux fraises du Québec en robe de concombre** **21,50\$ / douz.**

*Saumon coupé au couteau, fraises en brunoise, huile d'olive, sel, poivre, vodka, jus de citron, ciboulette*

**Délice de guacamole aux crevettes nordiques, coulis de poivrons rouges** **21,50\$ / douz.**

*Pavé d'avocats, citron, huile d'olive, sel, poivre, crevettes, crème citronnée, aneth, coulis de poivrons rouges, servi dans un petit verre*

**Tartare de saumon, salade d'algues de mer au sésame** **21,50\$ / douz.**

*Saumon coupé au couteau, huile d'olive, sel, poivre, vodka, jus de citron, ciboulette, salade d'algues et sésame*

**Rouleaux Impériaux au saumon fumé** **21,95\$ / douz.**

*Feuille de riz, salade de concombres, carottes, menthe fraîche et saumon fumé*

**Effiloché de canard confit en croquette, crémeuse de wasabi et concombre** **23,50\$ / douz.**

*Cuisse de canard confit, pâté de foie, brunoise de pommes jaunes, carottes et échalote grise, pané dans une chapelure de pain et d'amandes*

**Nos assiettes du maraîcher** **71,95\$**

*3 assiettes : carottes, brocolis, choux-fleurs, poivrons, champignons, radis, céleris, petites tomates, 2 sortes de sauce trempette*

**Café pour 110 personnes** **195,00\$**

*Le service (15%) et les taxes (TPS 5% + TVQ 7.5%) sont en sus*

*Les prix en vigueur sont pour **un minimum de 20 personnes.***

*Ils sont à titre indicatif et peuvent être modifiés en tout temps sans préavis.*

*Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.*

## Banquet de Mariage - 2009

### Notre choix d'entrées

Jeune pousse de mesclun à l'émulsion d'érable	4,25 \$
Assiette de terrine de canard à l'orange, salade de petits fruits de saison au miel et vinaigre balsamique	5,95 \$
Petit bol de wong-tong à saveur des sous bois, œuf de poule, pêche, poudre d'amande grillé	5,95 \$
Baluchon de fromage des Îles, quelques feuilles de mesclun	5,95 \$
Tranche épaisse de pastèque, tartare de tomates, fromage Quak Bio	6,75 \$
Fantaisie de melon cantaloup au proscuitto, copeaux de tomme de Kamouraska, coulis de framboise	7,75 \$
Quatre quarts de nos grand-mères aux fruits, Chèvre frais de la ferme Cassis et Mélisse	8,75 \$
Gravlax de saumon aux légumes du moment sauce moutarde à l'ancienne	10,25 \$

### Notre choix de potages et bisques

Velouté de tomate rafraîchie au basilic, sorbet de citron lime	Inclus
Crème de carotte au cumin, cappucino d'herbes salées	Inclus
Potage ambassadeur du Faubourg	Inclus
Velouté de panais aux palourdes	4,25 \$
Bisque de crustacés	7,75 \$

### Entremet

Granité au pamplemousse et gingembre	2,75 \$
Granité de pomme et vanille	2,75 \$





### Plats principaux

Aiglefin en papillote de feuille brique, crémeuse de concombre et wasabi	26,95 \$
Escalope de volaille, risotto d'orge perlé, fond brun à l'effluve de champignons	28,75 \$
Longe de porc braisée au four, caramélisé à l'érable, sauce moutarde à l'ancienne	28,95 \$
Cuisseau de lapin en mijoté, pot-au-feu jardinière émulsion de goyave, poire et tangerine	30,25 \$
Mi-cuit de saumon de l'Atlantique, salsa de fruits exotiques, caramélisé au gingembre	31,50 \$
Suprême de pintade rôtie sur peau, vinaigre au jus de veau, huile de sésame grillé	35,75 \$
Pavé de bœuf grillé, légumes racines braisés, sauce paloise	36,95 \$
Médaille de veau gratiné au fromage de chèvres, fricassé de légumes à la provençale	37,95 \$

### Dessert

Notre sélection du pâtissier	3,25 \$
Si le gâteau est fourni par les mariés : Frais de coupe de gâteau	2,25 \$

Café, thé, infusion Inclus

*Le service (15%) et les taxes (TPS 5% + TVQ 7,5%) sont en sus  
Groupe de 20 à 35 personnes, possibilité de 3 choix de plat principal + 1 entrée.  
Groupe de 40 à 55 personnes, possibilité de 2 choix de plat principal + 1 entrée.  
Groupe de 60 personnes et plus, possibilité de 1 choix de plat principal + 1 entrée.  
Ce prix est valide pour un minimum de 20 adultes payants. Il est à titre indicatif peut être modifié en tout temps.*

*Les enfants de 5 à 12 ans paient 50% du prix. Le repas est gratuit pour les enfants de 4 ans et moins.*

*Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, nous faire défaut.*



## Sélection de Vins - 2009

### Apéritifs et santé

Kir des Appalaches	7,00\$
Coupe de punch alcoolisé	4,75\$
Coupe de punch non-alcoolisé	3,00\$

### Vins blancs

Orvieto Cecchi, Italie	30,00\$
La Croix St-Martin, Bordeaux	32,00\$
Gros manseng/sauvignon, Sud-Ouest	35,00\$
Orpailleur, Québec	37,00\$
La Vieille Ferme, Côtes-du-Luberon	37,00\$
Chardonnay, Fleur du Cap, Afrique du sud	38,00\$
Chardonnay, Albizzia, Italie	40,00\$
Dourthe #1, Bordeaux	40,00\$
Riesling, Willm, Alsace	44,00\$
Chablis, William Fèvre, Bourgogne	60,00\$

### Vins rosés

Orpailleurs, Québec	37,00\$
Mouton cadet, Bordeaux	41,00\$

### Vins rouges

Duque de Medina, Chili	30,00\$
Tempranillo, Marcus Jame, Argentine	30,00\$
Primitivo, Col di Sotto, Italie	33,00\$
Croix St-Martin, Bordeaux	34,00\$
Cabernet-Sauvignon/Carmenere, Chili	34,00\$
Château de Gourgazaud, Languedoc	36,00\$
Orpailleurs, Québec	37,00\$
La Vieille Ferme, Côtes-du-Ventoux	38,00\$
Merlot, Fleur du Cap, Afrique du Sud	42,00\$
Torus, Madiran, Sud-Ouest	44,00\$
Dourthe #1, Bordeaux	45,00\$
Pinot noir, Pierre André, Bourgogne	56,00\$
Villa Cerna, Italie	58,00\$

### Mousseux

Grande Cuvée, Hongrie	33,00\$
Cordoniu, Espagne	37,00\$
Henkell Troken, Allemagne	41,00\$
Roederer Brut, Californie	65,00\$

### Champagne

Marc Chavet, Brut, France	128,00\$
---------------------------	----------



Note : Une bouteille de vin contient 6 verres. Le service (15%) et les taxes (TPS 5% et TVQ 7.5%) sont en sus. **Ces prix sont à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en tout temps.** Notre sélection de vin est soumise aux variations d'approvisionnement et certains vins peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

# Nos Salles

*L'Auberge du Faubourg* propose différentes salles de rencontre avec vue sur le majestueux fleuve Saint-Laurent.

Nom de la salle	Banquet	Cocktail	Théâtre
Médard-Bourgault	150 pers.	300 pers.	200 pers.
Le Foyer	100 pers.	140 pers.	120 pers.
L'Artiste	---	90 pers.	50 pers.

\*\*\* Note : Des frais de location de salle peuvent s'appliquer.



# Nos Recommandations

## Célébrants de mariage

- ✓ Lyne Giguère 418 878-6800
- ✓ Rév Dr. Louis Lafrance [www.amouretmariage.com](http://www.amouretmariage.com) 418 658-8765
- ✓ M. Marcel Catellier 418 246-5043

## Décoration & Fleuristes

- ✓ Fleurs & Jardins Lemieux - Montmagny 418 248-1133
- ✓ Fleuriste Beau-Site - St-Jean-Port-Joli 418 598-6310

## Pour un gâteau de noces

- ✓ Pâtisserie Les Gâteries de la Mie - St-Jean-Port-Joli 418 598-9545
- ✓ Pâtisserie L'Épi d'Or - Montmagny 418 248-3021

## Disco-mobile

- ✓ Richard Bossinotte - La Pocatière 418 856-4326
- ✓ Sonorisation GLF (Guillaume Leclercs) - La Pocatière 418 856-6556
- ✓ Anima - Son Sonorisation (Stephen Deschamps) 1 877-750-0911

## Pour une animation et musique d'ambiance

- ✓ Les Spectacles Patrice Painchaud Inc. 418 831-1785  
[www.patricepainchaud.com](http://www.patricepainchaud.com)
- ✓ Jack Peaker 418 649-1284  
[www.jackpeakerjazz.com](http://www.jackpeakerjazz.com)
- ✓ Duo Caroline Goulet et Daniel Finzi - Violoncellistes 418 831-1785
- ✓ Yvonne Boyce - Violoniste 418 598-6458
- ✓ Lise Bernier - Pianiste 418 248-2551

## Photographes

- ✓ M. Jean Beaulieu 418 248-3787
- ✓ Mme Valérie Martel 418 248-5855

## Esthétique

- ✓ Spa Parfum d'Arômes - Manoir des Érables 418 248-0100
- ✓ Spa Parfum de Mer - Auberge du Faubourg 418 598-6455

## Location de Chapiteau

- ✓ Location de tente DJR, Yves Gagné, Montmagny 418 248-0707  
[www.tentesdjr.com](http://www.tentesdjr.com)
- ✓ Location Salvias, Ste-Foy 418 653-3388  
[www.salvias.net](http://www.salvias.net)



# *Politiques de réservation pour un banquet*

## **Dépôt de réservation et paiement final**

Un dépôt de 200\$ doit être versé pour confirmer la réservation de la salle. Ce dépôt est remboursable si une annulation survient jusqu'à 60 jours avant la date de l'évènement. Si l'annulation survient à moins de 60 jours, le dépôt n'est pas remboursable.

Dès que le menu est décidé, un dépôt correspondant à 25% du total de la nourriture, hors taxes et service, est exigé. Ce 2e dépôt doit être accompagné d'une copie signée du contrat de réservation et il doit être versé au moins 60 jours avant la date de l'évènement. Si une annulation survient à moins de 60 jours avant la date de l'évènement, ce 2e dépôt n'est pas remboursable.

La balance doit être payée la journée même du mariage par débit, carte de crédit, chèque ou argent comptant.

## **Nombre final de personne au banquet**

À 10 jours avant la date de l'évènement, le nombre total de convives doit être confirmé. Ce nombre ne peut être inférieur au minimum garanti et il deviendra le nombre final. Il servira pour établir la facture finale et le solde à payer.

## **Prix**

Tous les prix mentionnés dans ce document sont sujets à changements sans préavis. Les taxes fédérale et provinciale ainsi que les frais de service de 15% ne sont pas inclus.

## **Socan**

Pour toute musique jouée dans un lieu public par des musiciens et/ou disco qui ne sont pas les auteurs compositeurs des pièces exécutées, des frais entre 21,00\$ et 59,00\$ seront chargés. Ce contrat est régi par l'article 50, paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteur (SOCAN).

