

BANQUET DU SOIR



**RESTOS
PLAISIRS**

RÉUNIONS ET
BANQUETS

POUR

HÔTEL
LE CONCORDE
QUÉBEC

... un banquet sur mesure

3 SERVICES

Potage ou entrée
Plat Principal
Dessert
Café et thé

4 SERVICES

Potage
Entrée
Plat Principal
Dessert
Café et thé



AGRÉMENTEZ VOTRE COCKTAIL

avec 3 canapés
par personne

POTAGE

Tomates

Poivrons grillés et paprika. Servi avec
une garniture de lardons et vert du jardin

CRÈMES

Chou-fleur

Brunoise de pomme
Granny Smith et basilic

Betteraves

Crème et aigrette au piment d'Espelette

Champignons

Pesto de roquette et noix

Carottes

Huile parfumé au cari

Courge musquée

Oignons caramélisés et
graines de citrouille grillées

LES ENTRÉES

Crevettes tigrées

Salsa de tomates à la lime et coriandre,
purée d'avocat

Salade du jardin

Tomates cerises, concombres, artichauts,
fenouil braisé, huile aux herbes
et vinaigre de cidre

Mi-cuit de boeuf

Fromage de Charlevoix, câpres,
graines de moutarde à la stout et huile d'olive

Carpaccio de betteraves

Noix caramélisées, fromage de chèvre
et vinaigrette xérés et érable

Tarte fine au magret de canard fumé

Tomates, mozzarina, balsamique et roquette

Arancini géant farci

Saucisson « Le Pieux de Charlevoix »
et fromage cendré

Fondue au Migneron de Charlevoix

Coulis de tomates confites et roquette

Saumon fumé à l'érable et au Whisky

Salade de céleri-rave et espuma de
crème sure aux herbes



CENTRE DE TABLE

Assortiment de fromages du Québec et de charcuterie



LES PLATS PRINCIPAUX

1 choix pour le groupe.

Pavé de truite de mer

Purée de courge musquée
haricots, sauce au vin blanc et citron confit.

Cuisson de lapin de Saint-Tite-des-Caps

Purée de carottes, choux de Bruxelles rôtis,
sauce moutarde et thym

Pavé de morue et crevettes

Sauce aux palourdes, fondue de poireaux,
tomates fraîches et pommes de terre

Ballotine de volaille biologique et prosciutto

Jus naturel à la moutarde de Meaux, aligot au
fromage de Charlevoix et légumes de saison

Médaille de surlonge de veau du Québec

Sauce au porto et champignons,
gratin dauphinois

Joue de porc confite

Purée de petits pois aux lardons,
chou-fleur, panais et jus de cuisson réduit.

Médaille de Cerf

Sauce au vin rouge et au genièvre, servi sur
une purée de maïs et de légumes de saison.

Brochette de tofu grillé

Shiitake et oignons verts,
émulsion au gingembre sur riz
parfumé au jasmin

Macreuse de boeuf Meyer braisée

Oignons, lardons, champignons, haricots verts
et purée de pommes de terre, sauce bordelaise

Toutes nos recettes sont faites maison et peuvent varier selon la disponibilité des produits. Vous devez nous mentionner toute allergie connue ou préférence alimentaire au moins 7 jours ouvrables avant votre activité, sinon nous ne pourrions le prendre en considération.

**Taxes et service en sus sur tous les prix indiqués au menu. Les prix sont sujets à changement sans préavis.*



LES DESSERTS

Chocolat

Dôme au chocolat et au caramel

Poire

Gelée à la poire, crème à la vanille et biscuit

Fruits

Mousse de fruits des bois et
sablé aux amandes

Citron

Tartelette au citron meringuée

Toutes nos recettes sont faites maison et peuvent varier selon la disponibilité des produits. Vous devez nous mentionner toute allergie connue ou préférence alimentaire au moins 7 jours ouvrables avant votre activité, sinon nous ne pourrions le prendre en considération.

**Taxes et service en sus sur tous les prix indiqués au menu. Les prix sont sujets à changement sans préavis.*