



MENU POUR VOS RENCONTRES ET ÉVÉNEMENTS PRIVÉS AU RELAIS

PRIX VALIDES JUSQU'AU 30 AVRIL 2020



2

REPAS LÉGERS ET STATIONS DE BREUVAGES



Déjeuner continental: \$9.50 p/p

- Café, sélection de thés et tisanes, jus variés
- Assortiment de mini-viennoiseries et muffins
- Plateau de fruits frais

Petit-déjeuner des Sentiers: 14.50\$ p/p

- Café, sélection de thés et tisanes, jus variés
- Assortiment de mini-viennoiseries et muffins
- Gaufres maison servies avec sirop d'érable et bacon
- Plateau de fruits frais

* Parfait yogourt, granola maison et fruits : 3.25\$ p/p



Pause-après-midi : \$8.50 p/p

- Café, sélection de thés et tisanes, boissons froides variées
- Assortiment de desserts
- Plateau de crudités ou de fruits frais (au choix)



* Les prix affichés n'incluent pas les taxes

3

REPAS LÉGERS ET STATIONS DE BREUVAGES



Lunch des Sentiers: 14.95\$ p/p

- Assortiment de sandwichs ou wraps grillés
- Plateau de crudités et trempettes santé
- 2 salades d'accompagnement
- Assortiment de mini-pâtisseries



Lunch nordique: 18.95\$ p/p

- Plateau nordique (charcuteries, fromages, légumes marinés, poissons marinés ou fumés, crudités)
- Tartines nordiques variées
- Salade d'accompagnement
- Assortiment de mini-pâtisseries



Station de breuvages : 3.50\$ p/p

Café, sélection de thés et tisanes, boissons froides

* Option sans gluten: 3\$ par personne



BUFFET CHAUD

20 à 40 personnes

2 choix d'entrée

2 choix de plats

3 choix de desserts

40 personnes et +

3 choix d'entrées

2 choix de plats

4 choix de desserts

Choix d'entrées

Salade jardinière

Jardinière bien garnie, vinaigrette balsamique & érable

Coleslaw des Sentiers

Salade de chou avec pavot et graines de tournesol

Salade Wow

*Courge butternut, oignons rouges grillés, mesclun,
vinaigrette tahini, pois chiches rôtis*

Pois chiches marocains

Pois chiches, oignons rouges, poivrons, vinaigrette à la marocaine, persil, feta

Betteraves et couscous israélien

Couscous à grain perlé avec betteraves, pommes, graines de citrouille et canneberges/ balsamique



BUFFET CHAUD

Choix de plats

Mignon de porc (ou poulet) sauce à la crème, érable et dijon 26.95\$ p/p

Tendre mignon de porc cuit avec une sauce crémeuse légèrement sucrée,. Servi avec légumes rôtis à l'huile d'olives



Bœuf bourguignon 29.95\$ p/p

Un classique réconfortant relevé en saveurs. Servi avec pommes de terre grelot rôties au beurre



Porc vietnamien avec ananas et légumes sautés 26.95\$ p/p

Stir-fry de porc avec ananas et légumes sautés dans une sauce aigre-douce non épicée. Servi avec riz basmati aux herbes fraîches



Salade de légumes grillés et pâtes 25.95\$ p/p (v)

Servie tiède: un délice de pâtes, pesto aux tomates séchés, légumes rôtis, feta et herbes fraîches

Ratatouille & saucisses véganes 25.95\$ p/p (v)

Ratatouille d'aubergines, poivrons, courgettes et délicieuses saucisses végane artisanales. Servie avec couscous garni d'herbes fraîches



BUFFET CHAUD

Choix de desserts craquants

Assortiment de macarons délicieux

Brownies choco-framboises

Avec du chocolat Barry 64%, le coeur de framboise vient ajouter un peu d'acidité à ce dessert bien riche :)

Mini cheesecake

Gâteau au fromage léger dans un petit moule de tarte sucré et vanillé. Accompagné de coulis aux fruits

Mini tarte au citron

Mini tarte pommes & rhubarbe

Cupcakes citron & bleuets

Cupcakes légers au citron & bleuets, glaçage au fromage à la crème

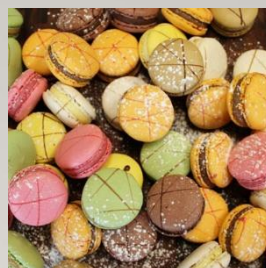
Plateau de variétés (entre 5 et 6 sortes)

Station de breuvages : 3.50\$ par personne

Variété de boissons froides, café, thé et tisanes



7



MENU DES FÊTES (1 NOV AU 22 DÉC) 29.95\$ + TX PAR PERSONNE

Entrées

Salade de betteraves rôties avec fèves vertes, fromage de chèvre, vinaigrette orange et miso

Couscous perlé avec pois chiches, chou fleur, poivrons et vinaigrette à l'abricot

Corbeille de pain et beurre

Plats (2 choix)

Ballottine de volaille farcie aux pommes, canneberges et champignons avec sauce porto et vanille (+2\$)

Jambon fumé laqué à l'érable, gingembre et ail confit

Ragoût de porc classique

Pain de lentilles avec chutney de tomates, canneberges et orange (vegan)

Accompagnements

Patates grelot et patates douces

Carottes 3 couleurs glacées au miel avec herbes fraîches

Desserts

Mini-cheese cakes façon forêt noire

Macarons variés

Station de breuvages :

3.50\$ + tx p/p

Variété de boissons froides, café, thés et tisanes

MENU POUR RÉCEPTIONS ET MARIAGES

3 services 65\$ - 80\$ p/p

Entrée

Plat principal

Dessert

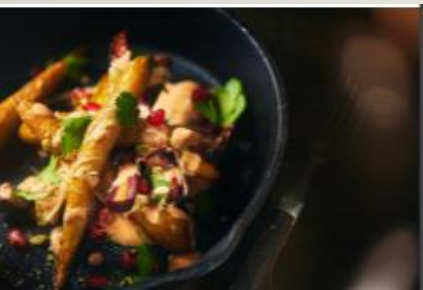
4 services 75\$ - 90\$ p/p

Entrée

Potage

Plat principal

Dessert

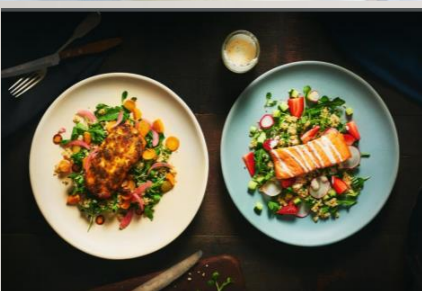


Entrées (un choix)

- Salade jardinière avec pomme verte, vinaigrette aux framboises, noix torréfiées à l'érable et fromage de chèvre
- Mozzarella fraîche avec tomates heirloom, huile d'olives brute, croutons et pesto
- Salade tiède de carottes du jardin avec yaourt et paprika fume, pomegrenade (ou fraises en saison), graines de citrouille et coriandre

Plats principaux (un ou deux choix)

- **Mignon de porc du Québec avec sauce crème, érable et dijon** Servi avec une purée de pommes de terre et légumes du jardin rôtis



MENU POUR RÉCEPTIONS ET MARIAGES

- **Onglet de bœuf** Servi avec purée de pommes de terre, légumes du jardin rôtis et jus de viande au porto
- **Ballotine de poulet aux champignons sauvages** Servi avec légumes poêlés et demi-glace au champignons
- **Saumon** (2 options): à l'orange, gingembre et lime OU au pavot & fraises
- Option végétarienne ou végétalienne sur demande

Dessert: (un choix)

- Panna cotta avec framboises, crumble et meringue
- Tarte fine au citron avec meringue croquante et fruit de saison
- Crème onctueuse au chocolat Barry 64% avec baie et croustillant à l'avoine
- Sorbet de mangue, mascarpone, pommes vertes

- Vous pouvez retrancher environ 5\$ par personne pour un buffet plutôt qu'un service aux tables.
- Le repas est gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans et est à moitié prix pour les 6 à 12 ans.



Notre objectif est que vous puissiez profiter d'un événement mémorable avec vos convives, sans tracas.

- Fidèles à nos valeurs écologiques, nous fournissons toute la vaisselle et coutellerie réutilisables afin d'éviter l'usage de vaisselle jetable.
- Les forfaits repas n'incluent pas la location de la salle, qui doit être coordonnée avec le Relais Plein Air du parc de la Gatineau (reservations@relaispleinair.ca).
- Pour l'obtention d'un permis d'alcool, le Relais Plein Air vous fera parvenir la documentation requise.
- Les forfaits repas doivent être commandés avec un préavis minimum de 5 jours et un dépôt non remboursable de 50% au moment de la commande.
- Le nombre final de convives, ainsi que toute allergie alimentaire, doit être confirmé au moins 5 jours avant l'événement.

Contactez-nous afin de planifier votre événement, il nous fera plaisir de vous recevoir! cafedessentiers@gmail.com