

Le Rouge Vin

MENU TRAITEUR 2010



Le Rouge Vin

LES PAUSES

LA PAUSE LEVE-TOT

- Sélection de jus de fruits
 - Plateau de viennoiseries, muffins
 - Beurre et confitures
 - Café, thé, lait et infusions
-

LA PAUSE BECS SUCRES

- Sélection de jus de fruits
 - Plateau de viennoiseries, muffins et biscuits maisons
 - Assiette de fruits frais tranchés
 - Beurre et confitures
 - Café, thé, lait et infusions
-

LA PAUSE BISCUIT

- Sélection de jus de fruits
 - Biscuits maisons
 - Café, thé, lait et infusions
-

LA PAUSE RAFRAICHISSANTE

- Sélection de jus de fruits
 - Boissons gazeuses et eaux minérales glacées
 - Eau de source
 - Café, thé, lait et infusions
-

LA PAUSE EXOTIQUE

- Eaux minérales fruitées
 - Sélection de jus de fruits
 - Brochettes de fruits frais
 - Café, thé, lait et infusions
-

LA PAUSE CINÉMA

- Boissons gazeuses et eaux minérales glacées
 - Pop Corn
 - Café, thé, lait et infusions
-

LA PAUSE MEXICAINE

- Boissons gazeuses et eaux minérales glacées
 - Nachos et salsa
 - Café, thé, lait et infusions
-

Le Rouge Vin

LES PAUSES A LA CARTE

- Café, thé (la tasse)
 - Pot de café (8 tasses)
 - Demi-urne de café (15 tasses)
 - Urne de café (30 tasses)
 - Sélection de jus de fruits (demi-litre)
 - Sélection de jus de fruits (litre)
 - Boisson gazeuse (355 ml)
 - Eau minérale gazéifiée (330 ml)
 - Eau de source (341 ml)
-
- Assortiment de viennoiseries (pièce)
 - Assortiment de viennoiseries (douzaine)
 - Éventail de biscuits maison (par personne)
 - Plateau de crudités (par personne)
 - Fruits frais tranchés (par personne)
 - Fromage cheddar en cube (par personne)
 - Fromages fins et noix (par personne)
 - Sandwichs style Wrap (par personne)
 - Panier de croustilles et bretzel (10 personnes)
 - Panier de nachos et salsa (10 personnes)
 - Panier d'arachides (10 personnes)

Le Rouge Vin

PETITS-DEJEUNERS (Minimum de 10 personnes)

LE CONTINENTAL

- Jus d'orange et canneberges
- Croissants, danoises, muffins, chocolatines, brioches
- Fruits frais tranchés
- Assortiments de confitures et beurre
- Brie, cheddar et yogourt
- Café, thé, lait et infusions

LE GOUVERNEUR

- Jus d'orange et canneberges
- Oeufs brouillés aux petits légumes et fines herbes
- Pommes de terre maison
- Bacon et saucisses
- Croissants, danoises et rôties
- Assortiments de confitures
- Fruits frais tranchés
- Café, thé, lait et infusions

LE GOURMET MATIN

- Jus d'orange et canneberges
- Crêpes farcies aux œufs, jambon et fromage
- Pommes de terre maison
- Bacon et saucisses
- Croissants, danoises et rôties
- Assortiments de confitures
- Fruits frais tranchés
- Café, thé, lait et infusions

LE ROUGE VIN

- Jus d'orange et canneberges
- Quiche aux épinards et saumon fumé ou Quiche au jambon et fromage
- Pommes de terre maison
- Bacon et saucisses
- Croissants, danoises et rôties
- Assortiments de confitures
- Fruits frais tranchés
- Café, thé, lait et infusions

Le Rouge Vin

BOITE REPAS

PETITS-DEJEUNERS (aucun minimum)

LE SOLEIL-MATIN

- Jus d'orange en berlingot
- Un croissant , une chocolatine
- Fruits frais tranchés
- Assortiments de confitures et beurre
- Un œuf cuit dur
- Brie, cheddar et yogourt individuel

- Urne de café jetable 15 tasses
 - Urne de café jetable 30 tasses
-

PETITS-DEJEUNERS (LES SUPPLEMENTS)

- Fines crêpes françaises au sirop d'érable
- Pain doré à la vanille
- Cretons de volaille maison
- Jambon fumé
- Tomate fraîche
- Yogourt nature et fruits
- Fèves au lard d'antan
- Bagel et fromage à la crème
- Fromage cheddar (30 grammes)

Le Rouge Vin

LES BRUNCHS (Minimum de 25 personnes)

LE BRUNCH GRAND-MERE

- Sélection de jus de fruits
- Variété de céréales froides
- Croissants, brioches et muffins
- Cascade de fruits frais
- Miroir de fromage du Québec
- Yogourt nature et fruits
- Cretons de volaille maison

- Oeufs brouillés aux fines herbes
- Fines crêpes françaises et sirop d'érable
- Bacon et saucisses
- Pommes de terre maison
- Fèves au lard d'antan
- Rôties de pain blanc et de blé entier
- Assortiment de confitures
- Café, thé, lait et infusions

Le Rouge Vin

LES BRUNCHS (Minimum de 25 personnes)

BRUNCH LE BOURGEOIS

- Sélection de jus de fruits
- Croissants, brioches et muffins
- Assortiment de confitures
- Marmite du jour
- Éventail de crudités et trempettes
- Fines laitues croquantes
- Variété de salades composées
- Plateau de charcuteries
- Terrines et pâtés
- Jambon fumé à l'érable
- Miroir de fromages fins du terroir
- Assortiment de fruits frais tranchés

- Oeufs brouillés aux fines herbes
- Bacon et saucisses
- **Deux plats chauds à votre choix (voir liste en annexe)**
- Pommes de terre maison
- Jardinière de légumes du marché
- Pain et beurre

- Sélection de gâteaux assortis
- Salade de fruits frais
- Café, thé, lait et infusions

Le Rouge Vin

SELECTION DES PLATS CHAUDS

- Sauté de tortellinis aux fromages sauce Sicilienne Ariabata
- Suprême de volaille de grain, sauce pesto de basilic
- Suprême de volaille de grain aux brie et champignons
- Saumon cuisson vapeur et salsa de fenouil et oignons doux
- Rôti de bœuf au Cognac et cinq poivres
- Spaghetti sauce à la viande
- Longe de porc braisé au vin blanc et aux champignons de nos forêts
- Sole farcie aux fruits de mer à la Carbonatta
- Gigot d'agneau braisé au thym, tomates séchées et fleur d'ail
- Filet de porc rôti à l'érable, moutarde de Meaux et vieux Porto
- Bœuf braisé au vin rouge à notre façon bourguignonne
- Filet de truite sauce à la mangue et poivre rose
- Épaule de veau braisé à l'Italienne et olives noires
- Variété de saucisses sur le grill et choucroute alsacienne à la bière blonde
- Cannellonis au fromage et épinards, sauce rosée et gratin de cheddar
- Paupiette de basa aux légumes, sauce crème à l'ail et citron
- Moules au vin blanc, oignon doux et crème
- Lasagne à la viande
- Lasagne végétarienne

Le Rouge Vin

BOITES REPAS MIDI ET SOIR (AUCUN MINIMUM)

BOITE REPAS "LA CLASSICO"

- Variété de crudités et trempettes
- Une salade verte et vinaigrette
- Une variété de sandwich à votre choix (sauf saumon fumé et crevette)
- Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOITE REPAS "LA POPULAIRE"

- Variété de crudités et trempettes
- Une salade composée du marché
- Une variété de sandwich à votre choix
- Fromage cheddar
- Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOITE REPAS "LA VIP"

- Variété de crudités et trempettes
- Une salade composée du marché
- Sélection de fromages fins et pâtés
- Deux variétés de sandwich à votre choix
- Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

SELECTION DES SANDWICHS DISPONIBLES

(Choix de pains : baguette blanche, baguette multi-grain, foccacia aux herbes, tortillas)

(Garniture unique : tomates, laitue, concombres et poivrons doux)

- **Poulet style Kong-Wu** (blanc de poulet, sauce mayo-téiryaki)
- **Poulet Texan** (blanc de poulet, sauce mayo-salsa, cheddar)
- **Saumon fumé Nordik** (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)
- **Steak Nouvelle-Orléans** (rôti de bœuf, sauce B.B.Q. fumée et fromage cheddar)
- **Baguette Le Club Rouge Vin** (blanc de poulet, bacon, fromage cheddar, mayonnaise)
- **Jambon Montagnard** (jambon fumé, sauce dijonnaise au miel et fromage suisse)
- **Kebab au poulet** (blanc de poulet, humus et fromage cheddar)
- **L'Italia** (Salami génois, capicollo, jambon, sauce italienne et fromage suisse)
- **Crevette Belles de Matane** (Crevettes, mayonnaise, poivrons grillés)
- **Thon en folie** (thon, petits légumes croquants)
- **Végétarien** (légumes sur grill, pesto de basilic, fromage brie crémeux)

Le Rouge Vin

BOITE REPAS "LA MEXICAINE"

- Bâtonnets de fromage Monterey Jack
- Salade de maïs et fèves rouge Tex-Mex
- Wrap au blanc de poulet à la mexicaine
- Nachos et salsa
- Dessert (Gâteau, salade de fruits ou biscuit)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOITE REPAS "LA THAÏLANDAISE"

- Rouleau de printemps sauce au feu
- Salade asiatique (épinard et fèves germées)
- Baguette au blanc de poulet Teriyaki
- Crevette tempura
- Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOITE REPAS "LA LIBANAISE"

- Olives marinées
- Salade de couscous à la menthe
- Pita au poulet façon Kebab
- Concombre et tomates, trempette au Humus
- Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOITE REPAS "L'ITALIENNE"

- Brochette de melon et proscuitto
- Salade de tomates Bruchettas
- Baguette aux fines charcuteries Italiennes
- Bocconcini mariné au balsamique de Modena
- Dessert (gâteau, salade de fruits ou biscuit)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOITE REPAS "LA SANTE"

- Olives marinées - Crudités et trempettes
- Salade repas (**voir choix**)
- Fromage cheddar
- Salade de fruits
- Jus de légumes ou jus de fruits ou eau

SELECTION DES SALADES REPAS DISPONIBLES

- *Paupiettes de saumon fumé sur laitue romaine, vinaigrette mandarine à la Thai*
- *Salade César au poulet grillé*
- *Salade Asiatique aux petites crevettes du Nord, vinaigrette Punzu*
- *Salade Rouge Vin au jambon Montagnard*
- *Salade Italienne aux charcuteries fines (capicollo, salami génois, proscuitto)*

Le Rouge Vin

BUFFETS FROIDS (MINIMUM 10 PERSONNES)

BUFFET FROID LE PRESTIGE

- Variété de crudités et trempettes
 - Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
 - Une salade composée du marché
 - Deux variétés de sandwich à votre choix
 - Assortiment de desserts et salade de fruits
 - Jus de légumes ou de fruits ou boisson gazeuse
-

BUFFET FROID L'ÉLEGANT

- Variété de crudités et trempettes
 - Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
 - Deux salades composées du marché
 - Miroir de charcuteries et pâtés
 - Deux variétés de sandwich à votre choix
 - Fromage cheddar en cube
 - Assortiment de desserts
 - Salade de fruits frais
 - Pain et petit beurre
 - Jus de légumes ou de fruits ou boisson gazeuse
-

BUFFET FROID LE ROUGE VIN

- Variété de crudités et trempettes
 - Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
 - Deux salades composées du marché
 - Miroir de charcuteries et pâtés
 - Marinades maisons
 - Fromages fins et fromage cheddar de chez nous
 - Deux variétés de sandwich à votre choix
 - Assortiment de desserts
 - Salade de fruits frais
 - Pain et petit beurre
 - Jus de légumes ou de fruits ou boisson gazeuse
-

Le Rouge Vin

SELECTION DES SANDWICHS DISPONIBLES

(Choix de pains : baguette blanche, baguette multi-grain, foccacia aux herbes, tortillas)

(Garniture unique : tomates, laitue, concombres et poivrons doux)

- **Poulet style Kong-Wu** (blanc de poulet, sauce mayo-téiyaki)
- **Poulet Texan** (blanc de poulet, sauce mayo-salsa, cheddar)
- **Saumon fumé Nordik** (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)
- **Steak Nouvelle-Orléans** (rôti de bœuf, sauce B.B.Q. fumée et fromage cheddar)
- **Baguette Le Club Rouge Vin** (blanc de poulet, bacon, fromage cheddar, mayonnaise)
- **Jambon Montagnard** (jambon fumé, sauce dijonnaise au miel et fromage suisse)
- **Kebab au poulet** (blanc de poulet, humus et fromage cheddar)
- **L'Italia** (Salami génois, capicollo, jambon, sauce italienne et fromage suisse)
- **Crevette Belles de Matane** (Crevettes, mayonnaise, poivrons grillés)
- **Thon en folie** (thon, petits légumes croquants)
- **Végétarien** (légumes sur grill, pesto de basilic, fromage brie crémeux)

BUFFET FROID LE DELUXE

- Crudités et trempettes
- Salade printanière au canard confit, vinaigrette aux mandarines et sésames
- Salade de tomates et fromage feta
- Sushis variés (4 morceaux par personne)
- Brochette de crevettes au parfum d'Asie
- Plateau de charcuteries et terrine de gibiers
- Fromages fins et pains artisanaux
- Crostini à la truite fumée des Monts
- Wrap au poulet Tex-Mex
- Ciabatta au steak et fromage de chèvre
- Mignardises et desserts haut de gamme
- Salade de fraises et menthe fraîche au Soho
- Jus de légumes ou de fruits ou boisson gazeuse

Le Rouge Vin

BUFFETS FROIDS (MINIMUM 10 PERSONNES)

BUFFET FROID "LE BIO" (SUR DISPONIBILITE DES PRODUITS)

- Crudités biologiques de producteurs locaux et trempettes
- Salade de tomates biologiques et fromage Feta
- Salade d'orges biologiques
- Salade de feuilles biologiques et vinaigrette maison
- Terrine de gibiers de producteurs locaux
- Fromages fins de la fromagerie L'ANCÊTRE
- Sandwichs assortis avec pains du PANETIER:
 - au poulet biologique
 - au jambon naturel sans nitrite
 - aux œufs biologiques

- Salade de fruits frais biologiques
- Biscuits maisons
- Jus de légumes ou de fruits ou boisson gazeuse

Le Rouge Vin

LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS (MINIMUM 25 PERSONNES)

BUFFET FROID ET CHAUD LE PASSE-PARTOUT

- Variété de crudités et trempettes
- Wrap au poulet style Club
- Wrap au jambon et fromage
- Salade de pâtes
- Salade de choux
- Plateau de fromage cheddar

Chaud:

- Mini-Quiche aux épinards
- Mini saucisses cocktail à l'érable
- Mini-Brochette de poulet Asiago
- Crevette Tempura

Assortiments de desserts et salade de fruits
Café, thé, infusion

BUFFET CHAUD LE GOURMET

- Marmite du chef
- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché
- **Deux plats chauds à votre choix (voir liste en annexe)**
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS (MINIMUM 25 PERSONNES)

BUFFET CHAUD LA TENTATION

- Marmite du chef
 - Variété de crudités et trempettes
 - Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
 - Deux salades composées du marché
 - Marinades maisons
 - Miroir de charcuteries et pâtés
 - **Trois plats chauds à votre choix (voir liste en annexe)**
 - Sauté de légumes du jardin
 - Pomme de terre du chef
 - Fromages fins et cheddar de chez nous
 - Assortiment de desserts
 - Salade de fruits frais
 - Pain et petit beurre
 - Café, thé, infusion
-

Le Rouge Vin

SELECTION DES PLATS CHAUDS

- Sauté de tortellinis aux fromages sauce Sicilienne Ariabata
- Suprême de volaille de grain, sauce pesto de basilic
- Suprême de volaille de grain aux brie et champignons
- Saumon cuisson vapeur et salsa de fenouil et oignons doux
- Rôti de bœuf au Cognac et cinq poivres
- Spaghetti sauce à la viande
- Longe de porc braisé au vin blanc et aux champignons de nos forêts
- Sole farcie aux fruits de mer à la Carbonatta
- Gigot d'agneau braisé au thym, tomates séchées et fleur d'ail
- Filet de porc rôti à l'érable, moutarde de Meaux et vieux Porto
- Bœuf braisé au vin rouge à notre façon bourguignonne
- Filet de truite sauce à la mangue et poivre rose
- Épaule de veau braisé à l'Italienne et olives noires
- Variété de saucisses sur le grill et choucroute alsacienne à la bière blonde
- Cannellonis au fromage et épinards, sauce rosée et gratin de cheddar
- Paupiette de basa aux légumes, sauce crème à l'ail et citron
- Moules au vin blanc, oignon doux et crème
- Lasagne à la viande
- Lasagne végétarienne

Le Rouge Vin

**LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS
(MINIMUM 25 PERSONNES)**

BUFFET FROID ET CHAUD GASTRONOMIQUE

- Marmite du chef
- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché
- Marinades maison
- Miroir de charcuteries et pâtés
- Saumon et truite en Bellevue
- Pyramide de crevettes froides
- Saumon fumé et ses garnitures
- Moules marinières
- Suprême de volaille de grain au pesto
- Filet Mignon de porc au Porto
- Cannellonis Florentins
- Pavé de saumon aux crevettes
- Pattes de Crabe des Neiges sur glace
- Rôti de bœuf de l'Ouest sauce aux cinq poivres en découpe
- Gigot d'agneau aux herbes en découpe
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Fromages fins et cheddar de chez nous
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS (MINIMUM 25 PERSONNES)

BUFFET DE FRUITS DE MER

- Chaudrée de palourdes
- Variété de crudités et trempettes
- Salade de crevettes
- Salade de crabe
- Salade de pâtes aux fruits de mer
- Marinades maison
- Sushis
- Saumon et truite en Bellevue
- Pyramide de crevettes froides
- Saumon fumé et ses garnitures
- Moules marinières
- Homard
- Gratin de fruits de mer
- Escargots à la crème de pesto
- Pétoncles et crevettes sautées
- Pattes de Crabe des Neiges
- Rôti de bœuf de l'Ouest sauce aux cinq poivres
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Fromages fins et cheddar de chez nous
- Fontaine de chocolat et fruits frais
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

MENUS MIDIS (25 PERSONNES MINIMUM)

ENTRÉES

- Terrine de gibier aux petits fruits, sauce aux deux moutardes et miel de trèfle
- Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modena
- Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
- Méli-mélo de salade printanière et croûtons de brie
- Salade romaine et garniture à la César
- Mousse de foie de volaille au porto avec petite verdure

POTAGES

- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
- Crème du Maître potager et aromates
- Potage Parmentier et crème fraîche
- Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
- Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de brie

PLATS PRINCIPAUX

- Longe de porc, sauce crème aux champignons et vin blanc
- Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
- Suprême de blanc de volaille au brie et champignons
- Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto
- Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées
- Saumon poché au court bouillon d'herbes sauce aneth, câpres et citron vert
- Cannellonis au fromage et épinards sauce Salsa Rosa
- Spaghettis Bolognaise
- Contre-filet de bœuf de l'ouest AAA au cinq poivres, Cognac et crème fraîche
- Filet Mignon de bœuf AAA, sauce aux poivres
- Filet Mignon de veau poêlé. jus simple aux tomates séchées et romarin

Nos plats sont servis avec pomme de terre ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.(sauf pâtes)

DESSERTS

- Gâteau croustillant choco-noisettes
- Gâteau Opéra
- Eruption aux framboises
- Flûte à l'érable et noix confits
- Torte aux pommes et sucre
- Baladin aux trois chocolats
- Torte aux pacanes
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

MENU SOUPERS (50 PERSONNES MINIMUM)

ENTRÉES

- Terrine de gibier aux petits fruits, sauce aux deux moutardes et miel de trèfle
 - Foie gras de canard poêlé et crème brûlée aux cerises de terre, pain perdu
 - Tartare de filet mignon de bœuf, croûtons au basilic et fromage cendré Le Douanier
 - Saisie de thon rouge en robe de sésames sur salade, vinaigrette Punzu
 - Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modena
 - Panaché de jeunes salades, vinaigrette Rouge Vin
 - Saumon fumé maison sauce aigrette et chips de Parmesan Bella Lodi
 - Tataki de saumon, trilogie de crevettes en tempura et cressonnette de fleur
 - Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
 - Rouleau de printemps aux légumes sur salade de fèves germées au parfum d'Asie
 - Fromage Délice des Appalaches fumé et chutney de fraises et poivre noir
 - Cocktail de crevettes classique, sauce diable
 - Méli-mélo de salade printanière et croûtons de brie
 - Salade romaine et garniture à la César
 - Salade boston, pommes et mandarine aux sésames
-

POTAGES

- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
 - Crème du Maître potager et aromates
 - Crème de tomates au gin, infusion de romarin et ail
 - Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de brie
 - Potage Parmentier et crème fraîche
 - Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
 - Crème de poivrons rouges et huile de truffes
 - Crème de tomates et lait de coco
 - Crème de panais au thé vert
-

GRANITÉS

- Granité aux pommes vertes et calvados
 - Granité canneberges et vodka
 - Granité aux fruits des champs
 - Granité à la bière La Blanche de Chambly et miel
 - Granité à la lime, gingembre et menthe fraîche
-

SALADES

- Méli-mélo de salade printanière et croûtons de brie
- Salade romaine et garniture à la César
- Salade boston, pommes et mandarine aux sésames

Le Rouge Vin

MENU SOUPERS (25 PERSONNES MINIMUM) (SUITE)

TRILOGIES DE FROMAGES FINS

- Le Mamirolle de Plessisville, le Douanier et le Brie de Portneuf
- La Sauvagine, le Cendrée de Lune et le Délice des Appalaches

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
- Suprême de blanc de volaille de grain grillé au brie et champignons
- Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto
- Filet mignon de porc, sauce aux tomates séchées
- Filet Mignon de veau de grain au romarin, tomates séchées et ail confit
- Saumon poché au court bouillon d'herbes sauce aneth, câpres et citron vert
- Magret de canard du Brôme en éventail, gastrique aux petits fruits et poivres verts
- Crevettes sautées au concassé de tomates italiennes, fleur d'ail et poivrons doux
- Filet mignon de bœuf de l'ouest sur grill, sauce crème de chanterelles et morilles
- Filet mignon de cerf rouge en Château Brillant, jus simple de vin rouge et groseille
- Contre-filet de bœuf de l'ouest AAA au cinq poivres, Cognac et crème fraîche
- Trio Neptune, un homard bouilli grillé, 3 pétoncles géants et 4 crevettes flambées au Cognac
- Cannellonis au fromage et épinards sauce Salsa Rosa

Nos plats sont servis avec pomme de terre ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.(sauf pâtes)

DESSERTS

- Torte au cappucino ou Mascarpone
- Gâteau mousse au trois chocolat
- Gâteau à l'érable
- Gâteau mousse duo framboise et chocolat
- Méli-mélo de salade de fruits de saison
- Flûte de Mousse de l'érable et noix confites au sucre
- Gâteau fromage et caramel brûlé
- Torte aux pommes et sucre à la crème
- Torte aux pacanes
- Verrine au Mascarpone, Bailey's et espresso

Le Rouge Vin

MENU GASTRONOMIQUE

Trilogie de crevettes géantes en Martini
à la mangues et vodka servi avec granité à la lime

Crème de piments rouges à l'huile de truffes

Médailon de foie gras de canard en mousseline, servi avec petite verdure piquante
au caramel d'érable et vinaigre de balsamique, pain perdu à la bière blanche

Filet Mignon de Veau au vin rouge et morilles fraîches
servi avec pomme de terre Yukon Gold au beurre et mini-légumes de saison

Verrine de Tiramisu au Mascarpone, Baileys et Espresso

Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

LES COCKTAILS

SELECTION DE CANAPES "PIERROT"

- Mousse de foie de volaille au cognac sur mini vol-au-vent
 - Crevette bistro en tempura Chop stick
 - Terrine de gibiers et confit d'oignons sur pain perdue à la graine de moutarde
 - Tapas de blanc de volaille en brochette à l'orientale
 - Fishka au saumon fumé
 - Rouleau de printemps aux légumes, sauce au Feu
 - Feuilleté de champignons et béchamel au cheddar fort
 - Crostini aux tomates confites et fromage Empereur
-

SELECTION DE CANAPES "ÜGO"

- Feuilleté de truite de St-Alexis et fromage de chèvre
 - Assortiments de sushis variés (vérifier disponibilité)
 - Duo de Crevettes géantes au Soho
 - Truffe de chèvre fondant aux pommes sur pain doré à l'érable
 - Verrine à la Portugaise (melon et porto blanc)
 - Mousse de foie gras et figues sur blinis de sarrasin
 - Côtelette d'agneau à la provençale (chaud uniquement)
 - Mignardises de desserts variés
-

Commande minimum de deux douzaines. La variété maximale est égale au nombre de canapés par personne.

Quantité suggérée pour un 5 à 7 : 6 bouchées par personne.

Quantité suggérée pour un repas : 18 à 24 bouchées par personne.

Le Rouge Vin

COCKTAIL FAÇON DINATOIRE LE FANATIQUE

- Crudités et trempettes
 - Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personnes)
 - Fajitas de poulet Texan (3 bouchées par personnes)
 - Tapas de volaille asiatique (deux unités par personne)
 - Mousse de foie de volaille sur mini vol-au-vent (deux unités par personne)
 - Canapé de terrine de gibier et confit d'oignon (deux unités par personne)
 - Sushis variés (deux unités par personne)
 - Feuilleté de truite de St-Alexis et fromage de chèvre (deux unités par personne)
 - Rouleaux de printemps, sauce au Feu (deux unités par personne)
 - Côtelette d'agneau Provençale (deux unités par personne)
-

COCKTAIL FAÇON DINATOIRE LE SUMMUM

- Saumon fumé et ses garnitures
- Pyramide de crevettes et sauces
- Salade de légumes grillées
- Salade de deux cœurs
- Ailes de canard à la bière et miel blond
- Tapas de volaille asiatique (deux unités par personne)
- Pomme de terre parisienne Maître d'Hôtel
- Asperges fraîches sautées
- Carré d'agneau à la Provençale découpé devant vous
- Assortiment de mignardises haut de gamme
- Fruits exotiques tranchés
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

NOS FORMULES 5 A 7

FORMULE 5 A 7 "ARGENT"

- Crudités et trempettes
- Natchos et salsa
- Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personnes)
- Fajitas de poulet (3 bouchées par personne)

- Verre de punch au rhum

FORMULE 5 A 7 "OR"

- Crudités et trempettes
- Natchos et salsa
- Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personnes)
- Fajitas de poulet (3 bouchées par personne)
- Canapés assortis (4 par personne)

- Verre de punch au rhum

FORMULE 5 A 7 "PLATINE"

- Crudités et trempettes
- Natchos et salsa
- Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personnes)
- Fajitas de poulet (3 bouchées par personne)
- Canapés assortis (4 unités par personne)
- Crevettes sautées au Soho (3 unités par personne)
- Plateau de fromages fins et craquelins (90 grammes par personne)

- Verre de punch au rhum

QUELQUES IDEES D'AGREMENT

- Sushi varié (2 sushis par personne)
- Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)
- Fudges maisons (2 unités par personne)
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

DEGUSTATIONS DE VINS ET FROMAGES

DEGUSTATION DE VINS ET FROMAGES "ARGENT"

-4 services de fromages (275 grammes par personne)

-Fruits frais

-Noix

-Pains du Panetier et croûtons

ACCOMPAGNEMENT DE VINS (1 blanc, 2 rouges, 1 liqueux, 330 ml par personne)

Verres, couverts inclus

DEGUSTATION DE VINS ET FROMAGES "OR"

-5 services de fromages (275 grammes par personne)

-Rillettes de canard, Pâté de foie de volaille, Pâté de campagne (65 grammes par personne)

-Terrine de sanglier, Terrine de canard, Prosciutto (65 grammes par personne)

-Fruits frais

-Noix

-Pains du Panetier et croûtons

ACCOMPAGNEMENT DE VINS (1 blanc, 2 rouges, 1 liqueux, 330 ml par personne)

Verres et couverts inclus

DEGUSTATION DE VINS ET FROMAGES "LA GRANDE DECOUVERTE"

-4 services de 3 fromages (12 variétés de fromage au total, 275 grammes par personne)

-Rillettes de canard, Pâté de foie de volaille, Pâté de campagne (65 grammes par personne)

-Terrine de sanglier, Terrine de canard, Prosciutto (65 grammes par personne)

-Fruits frais

-Noix

-Pains du Panetier et croûtons

ACCOMPAGNEMENT DE VINS (2 blancs, 4 rouges, 1 liqueux, 375 ml par personne)

Verres et couverts inclus

QUELQUES IDEES D'AGREMENTS

- Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)

- Fudges maisons (2 unités par personne)

- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

DEGUSTATIONS DE VINS ET FROMAGES

DEGUSTATION DE VINS ET FROMAGES "LA STATION"

STATION #1

- Deux variétés de fromages (90 grammes par personne)
- Saumon et truite fumée avec garnitures (50 grammes par personne)
- Crevettes 21/25 (5 unités par personne)
- Fruits frais
- Noix
- Pains du Panetier et croûtons

STATION #2

- Deux variétés de fromages (90 grammes par personne)
- Charcuteries fines, pâtés, terrines et rillettes (65 grammes par personne)
- Fruits frais
- Noix
- Pains du Panetier et croûtons

STATION #3

- Deux variétés de fromages (90 grammes par personne)
- Fraises dans le chocolat (2 par personne)
- Truffes variés (2 par personne)
- Fruits frais
- Noix
- Pains du Panetier et croûtons

ACCOMPAGNEMENT DE VINS (1 blanc, 2 rouges, 1 liqueux, 330 ml par personne)

Verres et couverts inclus

Le Rouge Vin

DEGUSTATION DE SAUCISSES

DEGUSTATION DE SAUCISSES "ARGENT"

- 3 variétés de saucisses (2 unités par personne)
- Choucroute à la bière et oignons doux (65 grammes par personne)
- 3 variétés de mayonnaises
- Pains et beurre

ACCOMPAGNEMENT DE BIERES (1 blonde, 1 rousse, 1 brune, 500 ml par personne)

Verres, couverts inclus

DEGUSTATION DE SAUCISSES "OR"

- 3 variétés de saucisses (2 unités par personne)
- Choucroute à la bière et oignons doux (65 grammes par personne)
- 3 variétés de mayonnaises
- Plateau de fromage fins et cheddar et fruits (90 grammes par personne)
- Pains, croûtons et beurre

ACCOMPAGNEMENT DE BIERES (1 blonde, 1 rousse, 1 brune, 500 ml par personne)

Verres, couverts inclus

DEGUSTATION DE SAUCISSES "PLATINE"

- 3 variétés de saucisses (2 unités par personne)
- Choucroute à la bière et oignons doux (65 grammes par personne)
- 3 variétés de mayonnaises
- Plateau de fromage fins et cheddar et fruits (90 grammes par personne)
- Canapés assortis (4 par personne)
- Pains, croûtons et beurre

ACCOMPAGNEMENT DE BIERES (1 blonde, 1 rousse, 1 brune, 500 ml par personne)

Verres, couverts inclus

QUELQUES IDEES D'AGREMENTS

- Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)
- Fudges maisons (2 unités par personne)
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

BUFFET DE FIN DE SOIREE ET « SWEET TABLE »

LE BAL DE NUIT

- Deux variétés de sandwich à votre choix
 - Salade de fruits frais
 - Sélection de biscuits fins
-

LE GRAND BAL

- Pizzas froides assorties
 - Deux variétés de sandwich à votre choix
 - Variétés de crudités et trempette
 - Fromages fins et cheddar de chez nous
 - Cascade de chocolat et montagne de fruits frais
-

LE BAL A LA CARTE (25 PERSONNES ET PLUS)

- Cascade de chocolat et fruits frais
- Miroir de fromages fins et cheddar de chez nous
- Assortiments de biscuits et chocolats fins

Le Rouge Vin

MENU DU TEMPS DES FETES (VALIDE DU 1ER NOVEMBRE AU 31 DECEMBRE)

BUFFET FROID LES JOYEUX LUTINS (MINIMUM 10 PERSONNES)

- Variété de crudités et trempettes
- Salade de pâtes traditionnelles
- Salade de choux de Grand-Maman
- Marinades des Fêtes
- Terrines et charcuteries
- Fromage cheddar
- Wrap au jambon et suisse
- Baguette à la dinde fumée
- Mini-buchette de Noël et salade de fruits
- Jus de légumes ou de fruits ou boisson gazeuse

BUFFET CHAUD LE PERE NOEL (MINIMUM 25 PERSONNES)

- Soupe aux légumes, boeuf et orge
- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Salade de pâtes traditionnelles
- Salade de choux de Grand-Maman
- Marinades maisons
- Marinades des Fêtes
- Terrines et charcuteries
- Fromage cheddar
- Émincée de dinde aux canneberges
- Ragoût de boulettes traditionnelles
- Sauté de légumes du jardin
- Gratin de pomme de terre
- Fromages fins et cheddar de chez nous
- Mini-buchette de Noël
- Salade de fruits frais
- Pain et beurre
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

MENU DU TEMPS DES FETES

(MINIMUM 25 PERSONNES)

(VALIDE DU 1ER NOVEMBRE AU 31 DECEMBRE)

ENTRÉES

- Terrine de caribou aux canneberges, confit d'oignon et moutarde de Meaux
 - Méli-mélo de salade printanière et croûtons de brie
 - Salade romaine et garniture à la César
-

POTAGES

- Crème de légumes d'hiver aux fines herbes
 - Soupe aux légumes, bœuf et orge
-

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
- Émincé de dinde, sauce aux canneberges
- Osso-bucco de dindon aux Atocas
- Filet de porc sauce aux canneberges et Porto
- Filet mignon de bœuf de l'ouest sur grill, sauce crème de chanterelles et morilles

Nos plats sont servis avec pomme de terre ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.

DESSERTS

- Mini-buchette de Noël
 - Gâteau Plaisirs de Noël
 - Café, thé, infusion
-

Le Rouge Vin

MENU EQUIPES SPORTIVES

POUR LE MIDI:

- Baguette Club au poulet (portion individuelle)
 - Baguette au jambon et fromage (portion individuelle)
-

POUR LE SOUPER:

BAR À PÂTES

- Pennines et Rotinis
- Sauce Bolognaise (à la viande)
- Sauce Alfredo
- Salade César
- Salade de choux
- Pain et beurre

- Couverts jetables inclus
-

POUR LE SOUPER:

- Pizza toute garnie et frites
 - Spaghetti Bolognaise et césar
 - Ailes de poulet et lasagne à la viande
 - Spaghetti Bolognaise et pizza toute garnie
-

QUELQUES IDEES D'AGREMENTS

- Variété de desserts et salade de fruits
- Jus de fruits, boisson gazeuse
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

POUR LES BUFFETS FROIDS

Les couverts de plastique

Pour les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless

Nappes en tissu

POUR LES BUFFETS CHAUDS ET COCKTAILS

Les couverts de plastique

Pour les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless

Nappes en tissu

Frais du personnel

POUR LES MENUS CHAUDS SERVIS À L'ASSIETTE

Les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless

Nappes en tissu

Frais du personnel

AUTRES FRAIS

Location de verre à vin

Location de verre à bière

Tarif horaire pour serveur sur place

FRAIS DE LIVRAISON

Trois-Rivières Métro

Shawinigan

Rive-sud

Autre région
