

Le Rouge Vin

MENU BANQUET 2011 HÔTEL GOUVERNEUR TROIS-RIVIÈRES



GOUVERNEUR
HÔTELS

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

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

LE CONTINENTAL (Minimum de 10 personnes)

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

LE GOUVERNEUR (Minimum de 25 personnes)

- Jus d'orange
- 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 (Minimum de 25 personnes)

- Jus d'orange
- 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

LE ROUGE VIN (Minimum de 25 personnes)

- Jus d'orange
- 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

PIERROT (Minimum de 25 personnes)

- Jus d'orange
- Pain doré à la Pierrot
- Pommes de terre maison
- Bacon et saucisses
- Croissants, danoises et rôties
- Assortiments de confitures
- Fruits frais tranchés
- Café, thé, lait et infusions

LA FOURNEE (Minimum de 25 personnes)

- Jus d'orange
- Omelette au four au proscuitto
- 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

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

BRUNCH LE BOURGEOIS (Minimum de 25 personnes)

- 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

Pour agrémenter votre repas, plat chaud supplémentaire à 3,95\$.
Voir sélection des plats chauds.

Le Rouge Vin

SELECTION DES PLATS CHAUDS

- Tortellinis aux fromages sauce Alfredo à la Gigi.
- Spaghetti sauce à la viande
- Pennines sauce Bolognaise et parmesan frais.
- Lasagne à la viande à notre façon (ricotta et capicollo).
- Lasagne végétarienne (béchamel et méli-mélo de légumes)
- Suprême de volaille sauce crème pesto de basilic.
- Blanc de volaille au brie du Village et champignons de Paris.
- Suprême de volaille au parfum d'Asie (cari, citronnelle et miel)
- Poitrine de poulet au thym et vin rouge de Bordeaux.
- Blanc de volaille façon Cacciatore.
- Saumon glacé façon Tériyaki.
- Saumon au four à la salsa de fenouil et vin blanc.
- Paupiette de Basa aux légumes à la Normande, sauce florentine.
- Filet de truite arc-en-ciel à la mangue et poivres roses.
- Filet de truite saumonée à la coriandre et citrons verts.
- Moules aux oignons et estragon sauce à la crème.
- Bœuf à notre façon Strogonoff
- Mijoté de bœuf au vin rouge façon Bourguignonne
- Haut de surlonge de bœuf rôti sauce aux cinq poivre et Cognac (*)
- Sauté de filet de porc à la Thai.
- Filet de porc rôti, érable et Porto et moutarde à l'ancienne.
- Longe de Porc braisé au pommes et vin blanc.
- Gigots d'agneau au four sauce provençale aux herbes (*)
- Gigots d'agneau braisé aux tomates mûres et romarin.
- Boulettes de veau à la florentine mijotées Marengo.
- Épaule de veau de grain braisé aux champignons sauvages.
- Saucisses grillées sur nid de choucroute à la bière.

(*) Prévoir un supplément de 20\$ / heure pour un cuisinier à la découpe (Rôti de bœuf).

Le Rouge Vin



BOITES REPAS **(AUCUN MINIMUM)**

BOITE REPAS "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

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



Nos boîtes repas vous sont présentées dans des emballages écologiques Biodégradables à base végétale

Le Rouge Vin

SELECTION DES SANDWICHS DISPONIBLES

Choix de pain frais

- Baguette de pain blanc
- Tortillas de farine blanche
- Baguette multi grain
- Tortillas de farine de blé
- Baguette aux fines herbes
- Tortillas aromatisé aux tomates et basilic

(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)
- Baguette Le Club Rouge Vin (blanc de poulet, bacon, fromage cheddar, mayonnaise)
- Poulet Infernal (sauce ancho-chipotle, poivrons grillés et cheddar)
- Poulet Biquette (pesto de basilic, pommes et fromage de chèvre)
- Poulet BBQ (sauce BBQ et Guinness, salade de choux et cheddar)
- Dinde Tradition (canneberges, épinards et Petit Québec)
- Dinde Belle Hélène (poires, roquette et fromage Brie du Village)

- Saumon fumé Nordik (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)
- Crevettes Belles de Matane (Crevettes, mayonnaise, poivrons grillés)
- Thon Grémolata (citron, persil, ail et fromage friulano)

- Végétarien (légumes sur grill, pesto de basilic, fromage Brie crémeux)
- Végétarien Grecque (tomates, olives et fromage feta)
- Œufs Bon Matin (bacon, jambon et fromage suisse)
- Végétarien Extrême (tofu grillé, méli-mélo de légumes et cheddar)

- Steak Nouvelle-Orléans (rôti de bœuf, sauce B.B.Q. fumée et fromage cheddar)
- Proscuitto Toscane (artichaut, tomates séchées et boconccini)
- Doux Capicollo (olives, roquette et fromage Friulano)
- Jambon Oldfashion (moutarde de Meaux, miel et vieux cheddar)
- Jambon Paysan (roquette, basilic et fromage Brie du Village)
- Salamis Génois Pizzadélic (champignons, poivrons et cheddar)
- Pastrami Délicatessen (moutarde, cornichon et fromage Friulano)

Taxes et service en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : www.lerougevin.com

Menu Banquet 2011

Page 11

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 prosciutto
- 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, prosciutto)

Taxes et service en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : www.lerougevin.com

Menu Banquet 2011

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
- Café, thé, infusion

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
- Café, thé, infusion

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
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

SELECTION DES SANDWICHES DISPONIBLES

Choix de pain frais

- Baguette de pain blanc
- Tortillas de farine blanche
- Baguette multi grain
- Tortillas de farine de blé
- Baguette aux fines herbes
- Tortillas aromatisé aux tomates et basilic

(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)
- Baguette Le Club Rouge Vin (blanc de poulet, bacon, fromage cheddar, mayonnaise)
- Poulet Infernal (sauce ancho-chipotle, poivrons grillés et cheddar)
- Poulet Biquette (pesto de basilic, pommes et fromage de chèvre)
- Poulet BBQ (sauce BBQ et Guinness, salade de choux et cheddar)
- Dinde Tradition (canneberges, épinards et Petit Québec)
- Dinde Belle Hélène (poires, roquette et fromage Brie du Village)

- Saumon fumé Nordik (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)
- Crevettes Belles de Matane (Crevettes, mayonnaise, poivrons grillés)
- Thon Grémolata (citron, persil, ail et fromage friulano)

- Végétarien (légumes sur grill, pesto de basilic, fromage Brie crémeux)
- Végétarien Grecque (tomates, olives et fromage feta)
- Œufs Bon Matin (bacon, jambon et fromage suisse)
- Végétarien Extrême (tofu grillé, méli-mélo de légumes et cheddar)

- Steak Nouvelle-Orléans (rôti de bœuf, sauce B.B.Q. fumée et fromage cheddar)
- Proscuitto Toscane (artichaut, tomates séchées et boconccini)
- Doux Capicollo (olives, roquette et fromage Friulano)
- Jambon Oldfashion (moutarde de Meaux, miel et vieux cheddar)
- Jambon Paysan (roquette, basilic et fromage Brie du Village)
- Salamis Génois Pizzadélic (champignons, poivrons et cheddar)
- Pastrami Délicatessen (moutarde, cornichon et fromage Friulano)

Le Rouge Vin

Salades composées disponibles pour les buffets :

- Salade de tomates et feta grecque
- Salade de pâtes tomates séchées et parmesan à l'italienne
- Salade de pommes de terre, bacon et aneth
- Salade de choux traditionnel ou crémeuse
- Salade de six légumineuses et maïs à la Mexicaine
- Salade de céleri rave style Waldorf
- Salade de tomate, concombre et boconccini
- Salade de brocoli aux amandes
- Salade de fèves germées au parfum Thaï
- Salade de carottes marocaine
- Salade de deux cœurs (palmier et artichaut)
- Salade de couscous menthe et mandarines
- Salade de pâtes classique
- Salade de champignons campagnards
- Salade de maïs d'été
- Salade d'orzo, tomates séchées et capicollo

Le Rouge Vin

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
- Café, thé, infusion

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
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin



LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS

BUFFET FROID ET CHAUD LE PASSE-PARTOUT (Minimum de 15 personnes)

Froid :

- 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 PRELUDE (Minimum de 15 personnes)

- Marmite du chef
- Un plat chaud à votre choix
- Sauté de légumes du jardin
- Riz aux fines herbes
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

BUFFET CHAUD LE GOURMET (Minimum de 25 personnes)

- 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

BUFFET CHAUD LA TENTATION (Minimum de 25 personnes)

- 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

Pour remplacer la sélection de desserts par un gâteau d'occasion avec inscription personnalisée :
supplément de 1,95\$ par personne.

Le Rouge Vin

SELECTION DES PLATS CHAUDS

- Tortellinis aux fromages sauce Alfredo à la Gigi.
- Spaghetti sauce à la viande
- Pennines sauce Bolognaise et parmesan frais.
- Lasagne à la viande à notre façon (ricotta et capicollo).
- Lasagne végétarienne (béchamel et méli-mélo de légumes)
- Suprême de volaille sauce crème pesto de basilic.
- Blanc de volaille au brie du Village et champignons de Paris.
- Suprême de volaille au parfum d'Asie (cari, citronnelle et miel)
- Poitrine de poulet au thym et vin rouge de Bordeaux.
- Blanc de volaille façon Cacciatore.
- Saumon glacé façon Tériyaki.
- Saumon au four à la salsa de fenouil et vin blanc.
- Paupiette de Basa aux légumes à la Normande, sauce florentine.
- Filet de truite arc-en-ciel à la mangue et poivres roses.
- Filet de truite saumonée à la coriandre et citrons verts.
- Moules aux oignons et estragon sauce à la crème.
- Bœuf à notre façon Stroganoff
- Mijoté de bœuf au vin rouge façon Bourguignonne
- Haut de surlonge de bœuf rôti sauce aux cinq poivre et Cognac (*)
- Sauté de filet de porc à la Thai.
- Filet de porc rôti, érable et Porto et moutarde à l'ancienne.
- Longe de Porc braisé au pommes et vin blanc.
- Gigots d'agneau au four sauce provençale aux herbes (*)
- Gigots d'agneau braisé aux tomates mûres et romarin.
- Boulettes de veau à la florentine mijotées Marengo.
- Épaule de veau de grain braisé aux champignons sauvages.
- Saucisses grillées sur nid de choucroute à la bière.

(*) Prévoir un supplément de 20\$ / heure pour un cuisinier à la découpe (Rôti de bœuf).

Le Rouge Vin

BUFFET FROID ET CHAUD GASTRONOMIQUE (Minimum de 50 personnes)

- 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



BUFFET DE FRUITS DE MER (Minimum de 50 personnes)

- 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
- 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 SOUPER (25 PERSONNES MINIMUM)

ENTRÉES FROIDES

- Antipasti à saveur de l'Italie (boconccini, rose de saumon fumé, poivrons grillés, pancetta rôti tuile de parmesan et olives) servi avec petite verdure et vinaigrette balsamique de Modène
- Variation de petites laitues et garnitures, vinaigrette Rouge Vin
- Tian de tomates italiennes et fromage boconccini mariné à la fleur d'ail, basilic et huile d'olive sur nid de petites laitues de saison
- Petites laitues fines, vinaigrette balsamique de Modène, accompagnée de son croûton de Brie d'ici et de pesto de basilic.
- Salade romaine façon Jules César
- Terrine de gibiers (cerf, sanglier, autruche, bison et faisan) aux canneberges, d'oignons confit au vieux Porto et petites herbes de saison, vinaigrette Rouge Vin
- Tartare de filet mignon de bœuf de l'Ouest aromatisé au Cognac servi entre pita grillé et fromage Friulano à notre façon Bistro
- Parfait de foie gras de canard au Calvados et fleur de sel de Guérande sur tartelette des sœurs Tatin, caramel simple et cressonnette de pousses
- Dégustation de gibiers (rillette de canard, bison séché et fumé, terrine de sanglier), marmelade d'orange maison et salade de champignons au romarin frais
- Duo de saumon et truite des fumoirs d'ici, salade de légumes grillés style ratatouille et roquette piquante, accompagné de ses garnitures classiques
- Verrine de crevettes géantes en cocktail, chutney de mangues, ananas, pamplemousses roses et citrons verts.
- Salade de petite roquette piquante et crevettes grillées sur charbon, marinée au citron vert, gingembre et Yuzu, vinaigrette concombre wasabi
- Saumon fumé maison sauce aigrette et chips de Parmesan Bella Lodi
- Tataki de saumon, trilogie de crevettes en tempura et cressonnette de fleur
- Fromage Délice des Appalaches fumé et chutney de fraises et poivre noir

Le Rouge Vin

ENTRÉES CHAUDE

- Coquille Neptune façon Valérie (crevettes, pétoncles et crabe) mousseline de pomme de terre au beurre et gratin de vieux cheddar
- Saisie de pétoncles géantes trois façon (tériyaki, aioli et Mango) servie avec salade de carmine et cresson fontaine.
- Foie gras de canard poêlé en poutine façon Rouge Vin (frites de pomme de terre douce, fromage grain biologique de l'Ancêtre et sauce marchand de vin).
- Courgette farcie à la Bruschetta et parmesan frais, sur nid de pâtes au pesto de basilic, sauce napolitaine et olives .

POTAGES

- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
- Crème de légumes de saison et herbes salées du St-Laurent.
- Crème de tomates mûres, ails confits et fines herbes de Provence
- Potage Parmentier et crème sûre servis avec paille feuilletée au parmesan.
- Crème de panais et thé vert.
- Crème de poivrons rôtis à l'huile de truffes.
- Crème d'oignons doux et vieux Porto servi avec croûtons de Brie du Village.
- Potage Crécy (carottes) à l'infusion de gingembre, miel et d'oranges.
- Crème de brocoli et trois fromages (Brie, Raclette et vieux cheddar)
- Potage Dubarry (chou-fleur) aux amandes grillées et miel blond

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
- Granité à l'orange et deux sésames.
- Granité à la bière blanche et romarin.

Le Rouge Vin

TRILOGIES DE FROMAGES FINS

-Trilogie de fromages fins (Tome des Cantons, Brie du Village et Oka) servis avec raisins, fruits et noix.

-Quatuor de fromages fins d'ici (Délice de Appalaches, Cendré de Lune, Vieux Cheddar Perron et Sauvagine) servis avec raisins, fruits et noix.

PLATS PRINCIPAUX

Les volailles

- Poitrine de poulet rôti sauce crème au pesto de basilic frais.
- Poitrine de poulet poêlée sauce au vin rouge de Bordeaux et thym frais.
- Poitrine de poulet de grain rôti au parfum d'Orient, cari et miel de trèfle.
- Poitrine de poulet grillé au Brie fondant et champignons sauvages.
- Blanc de poulet rôti au four, à notre façon Cacciatore.
- Magret de canard mariné au sirop d'érable, gingembre et café noir.
- Suprême de pintade avec manchon « importation de France » aux petits fruits des champs et poivre vert de Madagascar.
- Suprême de Faisant avec manchon rôti, sauce aux chanterelles sauvages et thym frais.

Le porc

- Longe de porc sur grill farcie aux tomates confites et Tome des Cantons sauce aux fines herbes.
- Filet mignon de porc rôti en bûchette au Porto, sirop d'érable et moutarde à l'ancienne.
- Bûchette de filet mignon de porc sur charbon sauce au vin rouge et tomates séchées.
- Filet mignon de porc en château brillant sauce crémeuse aux pommes vertes et Whisky.
- Côte de porc sur os marinée aux herbes fraîches et rôti au Porto blanc et pistaches.
- Côte de porc sur os grillé, glace de viande au poivre rose, vin blanc et romarin.
- Filet mignon de porc Nagano caramélisé aux épices d'Asie, miel blond et sésames blanches.

Le bœuf

- Contrefilet de bœuf de l'ouest sur grill sauce aux cinq poivres, crème sûre et Brandy. **8 oz**
10 oz
12 oz
- Filet mignon de bœuf AAA sur grill sauce aux champignons Morilles et Portobello. **6 oz**
8 oz
- Cote de bœuf AAA « Prime RIB » sur charbon sauce au vin rouge Ripasso et mignonette de poivre noir. **12 oz**
16 oz

Le Rouge Vin

Le veau

- Papillon de filet mignon de veau de grain au romarin, tomates séchées et ail confit.
- Filet mignon de veau en rôti aux oignons caramélisés et moût de pomme d'ici.
- Côte de veau mariné au yogourt et vanille fraîche sauce Guinness « Pub Irlandais ».
- Osso bucco de veau « jarret arrière », braisé à la salsa de fenouil et tomates fraîches, jus corsé de cuisson et vin blanc sec.

L'agneau

- Carré d'agneau cuit doucement au four en robe d'herbes, fond d'agneau au romarin et poivre vert.
- Jarret d'agneau du printemps braisé à l'échalote grise, fleur d'ail et thym citronné.
- Aloyaux d'agneau sur grill, marinés à l'ancienne, menthe, moutarde de Dijon et miel.

Gibiers

- Filet mignon de cerf rouge en bûchette, jus corsé au Porto blanc et bleuets
- Carré de sanglier rôti à la poêle, sauce crémeuse aux morilles et aux truffes noires
- Entrecôte de bison 9 oz sur charbon façon Grand Veneur.
- Tournedos de wapiti à la poêle, sauce aux framboises et fromage de chèvre des neiges.

Poissons et fruits de mer

- Filet de saumon cuit au court bouillon d'aneth, câpres, citron vert sauce crème et vin blanc
- Papillon de saumon sur grill, sauce à la bisque de crevettes du nord et estragon.
- Filet de truite arc-en-ciel glacé au four à notre façon tériyaki.
- Tresse de truite saumonée et de bassa de la Thaïlande sauce à la coriandre et citronnelle.
- Assiette trilogie des mers (un homard bouilli, trois pétoncles géants et 4 crevettes) servie avec beurre citron et ail.

Pâtes

- Tortellinis trois couleurs aux fromages sauce à la Gigi et pain grillé aux fines herbes et ail servis avec petite verdure vinaigrette Balsamique de Modène.
- Duo de manicotti fromage et épinard et cannelloni de veau sauce Alfredo à la florentine, pluie de parmesan frais servi avec salade romaine façon Jules César.
- Pâtes sautées sauce rosée et Vodka, pain grillé à l'ail servi avec petites légumes à l'italienne.
- Raviolis de cerf rouge aux tomates et raviolis de canard aux épinards sauce crème aux champignons et basilic servis avec salade roquette vinaigrette érable et vin rouge.

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

Le Rouge Vin

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

*Si vous apportez votre gâteau de noce ou d'occasion,
frais de découpe et accompagnement de fruits et coulis ou crème anglaise : 1,95\$ par personne.*

Le Rouge Vin

MENU GASTRONOMIQUE (Minimum de 50 personnes)

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 "DE LA MER"

- Crevette bistro en tempura Chop stick
- Fishka au saumon fumé
- Feuilleté de truite de St-Alexis et fromage de chèvre
- Assortiment de sushis variés (vérifier disponibilité)
- Duo de Crevettes géantes au Soho
- Dumpling de fruits de mer à la fleur d'ail
- Roulade de saumon fumé aux asperges et fromage crémeux
- Gravlax de truite et caviar noir
- Tomate cocktail au Crabe des Neiges
- Mini-pizza aux fruits de mer (chaud)
- Crevette aux piments forts
- Beignets de saumon et sauce tartare (chaud)
- Mini-Quiche au homard et Oka
- Crevettes piquantes

SELECTION DE CANAPES "DE LA TERRE"

- Mousse de foie de volaille au cognac sur mini vol-au-vent
- Terrine de gibiers et confit d'oignons sur Croûton à la graine de moutarde
- Tapas de blanc de volaille en brochette à l'orientale (chaud)
- Mousse de foie gras et figues sur blinis de sarrasin
- Côtelette d'agneau à la provençale (chaud)
- Aile de poulet Buffalo (chaud)
- Tartare de bœuf en burger miniature
- Cuisse de caille à la Diable (chaud)
- Capicollo et bocconcini en roulade
- Rillettes de lapin aux pommes sur crostini
- Mini-Pogo à la Provençale (chaud)
- Tapas de chorizo et champignon à l'ail
- Mini-pizza Toute Garnie (chaud)
- Mini-brochette de poulet ail et citron vert (chaud)
- Satay de bœuf (chaud)
- Mini-Souvlaki (chaud)

Qte suggérée pour un 5 à 7 : 6 bouchées par pers. Qte suggérée pour un repas : 18 à 24 bouchées par pers.

Taxes et service en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : www.lerougevin.com

Menu Banquet 2011

Page 29

Le Rouge Vin

SELECTION DE CANAPES "VERRINES"

- Verrine à la Grecque
- Verrine à la Portugaise (melon et porto blanc)
- Verrine Panna Cotta au chèvre et poires
- Verrine de tempura de légumes
- Verrine Bloody d'huîtres à la César
- Verrine Gaspacho Meat Lover
- Verrine aux pommes et pain d'épices
- Verrine Tatin au canard fumé
- Verrine de mousse au chocolat Express

SELECTION DE CANAPES "EN CUILLERE"

- Cuillère Parfait de foie gras au caramel de porto
- Cuillère de Carpaccio de pétoncles aux fruits exotiques
- Cuillère de volaille Tztaziki

SELECTION DE CANAPES "VG"

- Rouleau de printemps aux légumes, sauce au Feu (chaud)
- Feuilleté de champignons et béchamel au cheddar fort
- Crostini aux tomates confites et fromage Empereur
- Truffe de chèvre fondant aux pommes sur pain doré à l'érable
- Œuf Mimosa au parfum d'Asie
- Rusty de légumes et chèvre des neiges(chaud)
- Mini-poivron farci
- Coque de parmesan à l'Italienne
- Olives méli-mélo à la Grecque
- Mini-pizza Végé (chaud)
- Datte fraîche, fromage bleu et proscuitto

SELECTION DE CANAPES "BECS SUCRES"

- Mignardises de desserts variés
- Truffes assortis
- Mini-choux à la crème
- Fudges maisons
- Brochette de fruits
- Bruschetta de fruits sur pain doré aux épices
- Fraises dans le chocolat

Qte suggérée pour un 5 à 7 : 6 bouchées par pers. Qte suggérée pour un repas : 18 à 24 bouchées par pers.

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)

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, Proscuitto (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, Proscuitto (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

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 FÊTES
(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 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

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