

APÉRO



Prix par portion individuelle | 20 personnes minimum

Les Chalets Nature

LES BOUCHÉES

Betteraves et chèvre, canneberges	3,00 \$
Brochettes tomate, boconccini ,olive	3,00 \$
Escargots au bleu de l'Abbaye	3,00 \$
Saucisses, miel et dijon	3,00 \$
Verrine de crevettes nordiques et tomate	3,00 \$
Verrine de quinoa, légumes et ricotta	3,00 \$
Hummus aux poivrons rôtis maison, pain naan	4,00 \$
Tartare aux deux saumons 	4,00 \$
Tartare de thon à l'asiatique 	5,00 \$
Tataki de thon, salsa du moment 	5,00 \$
Plateau de carpaccio de saumon frais, sel de Guérande 	5,00 \$
Plateau de charcuteries	5,00 \$
Plateau de fromages fins	5,00 \$

LES COCKTAILS

Limonade maison	6,00\$
Boisson Gazeuse	3,00\$
Gin Limonade	9,00\$
Rhum & Coke	9,00\$
Sangria Maison	9,00\$
Popsicle Prosecco 	12,00\$
Café Glacé Bailey's	9,00\$



Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.

CHEF AU CHALET AVEC SERVICE AUX TABLES



68,00 \$ par personne | 30 personnes minimum

Les Chalets Nature

LES ENTRÉES

Le carpaccio de saumon frais, huile d'olive vierge et sel de Guérande ♡

Le fondant de brie sur spéculoos, pomme et canneberges

Tartare aux 2 saumons, céleri-rave

Tataki de thon, salsa du moment, mayo au sésame noir ♡

Les artichauts des fagnes
Champignons, bacon, tomates, fromage

Le mesclun de laitue et crudités, vinaigrette maison

La rissole de ris de veau et ses champignons + 5,00\$

La tomate farcie aux crevettes nordiques

Betteraves, chèvre, pacanes au miel, canneberges

LES POTAGES

La crème Andalouse
Poivrons et tomates

La crème de chou-fleur

La crème de poireaux

Le potage courge et gingembre ♡

Le potage crécy et curry

Le potage de panais et pommes

Le potage forestier
Champignons

Le velouté de poisson + 2,00\$

LA PAUSE DIGESTIVE

+ 4,00\$

Granité Fraise et Champagne

Granité Lime et Tequila ♡

Granité Pamplemousse et Campari

Granité Pomme et Calvados

LES PLATS DE RÉSISTANCE

La cuisse de canard confite, sauce brabançon
(échalotes françaises déglacées au porto)

La cuisse de canard confite, sauce au bleu de l'Abbaye

Le jarret d'agneau braisé, moutarde à l'ancienne, gros légumes ♡

Le filet de porcelet, poivre vert

Le suprême de volaille, crème au pesto

Le suprême de volaille, curry et coriandre

Le suprême de volaille, crevettes bourride
(crème et ail)

Le filet de saumon, sauce verdure
(épinards, fines herbes et crème)

Le tartare aux 2 Saumons, salade et croûtons

Le tartare de thon à l'asiatique, salade et croûtons

La cuissette de lapin à l'estragon frais ♡

Le filet de morue américaine
(Crabe, goberge, cognac)

Tofu coco curry et couscous

Pâtes aux légumes sautés, pesto et crème

Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire. Frais de déplacement (transport) additionnels. Comprend : entrée, potage, plat principal, cuisiniers et service aux tables. Ajout de choix de plat principal + 6,00 \$ par personne. Prix sujet à changement, si matériel manquant sur place. Exclu : service du vin, nappes et décorations, déplacement (transport), montage des tables, vaisselle. Service de Barman additionnel au tarif de 39,00 \$/heure + pourboire.

DESSERTS



Prix par portion individuelle | 20 personnes minimum

Les Chalets Nature

GATEAUX DE GROUPE

7,00 \$

Le Chocolat Royal

Pailleté feuilletine au chocolat au lait, génoise chocolat, et riche mousse pralinée au chocolat noir

L'Extra Noir

Gâteau au chocolat extra-noir, ganache chocolat noir, sirop de vanille, reluisant chocolat noir

Le Fleur d'Oranger

Gâteau chocolat sans farine, crème brûlée à l'orange, chantilly chocolat, feuilleté pailletine au chocolat au lait, recouvert de glaçage chocolat au lait

Le Kamouraska

Génoise framboise, mousse framboise et chocolat mi-amer, brisures de framboises, recouvert d'un glaçage chocolat noir et entouré de palettes chocolat noir et blanc

La Marquise

Gâteau chocolat, mousse au chocolat Valrhona (70 %), ganache chocolat, copeaux de chocolat (présenté en forme de bombe, seulement en format 10 pouces)

La Mousse aux Trois Chocolats

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat-blanc, mousse chocolat mi-amer, génoise chocolat, décorée des 3 chocolats

Le Truffé

Gâteau chocolat sans farine, ganache chocolat belge 70 %, truffes

Le Gâteau du verger

Génoise vanille, pommes caramélisées, mousse aux pommes et fromage, miroir pommes

La Mousse Exotica

Génoise vanille, mousse mangue et fruit de la passion, mousse framboise et goyave, brisures de framboises, miroir orange-framboise, royaltine

L'Orange Noir

Gâteau à l'orange, crème au beurre vanille, gelée abricot-orange, chocolat

Le Poire Chantilly

Génoise vanille, caramel, poires émincées, crème chantilly, doigts de dame

Le Vanille Framboise

Génoise vanille, alternance de crème au beurre vanille et gelée de framboise, recouvert de glaçage chocolat blanc et copeaux de chocolat blanc

Le Noisettier

Génoise noisette, mousse noisette, couverture chocolat au lait et noisettes

LES DESSERTS

4,00 \$

La mousse moka

Le cheesecake aux spéculoos

+ 1,00\$

BAR A DESSERT

8,00\$

Le bar à Sundae

Crème glacée onctueuse, accompagnée de sauces gourmandes (choco belge, caramel, fraise) et de garnitures sucrées (amandes grillées, spéculoos, jujubes, éclats de biscuits, pépites de chocolat et plus).

Le bar à Shortcake

Bases moelleuses, accompagnées de fruits frais (fraises, framboises, bleuets) et de garnitures sucrées (crème fouettée, coulis de fruits, jujubes, éclats de biscuits et plus).

Le bar à Salade de Fruits

Fruits frais de saison coupés et prêts à savourer, accompagnés de garnitures légères (menthe fraîche, jus d'agrumes, yogourt nature) et d'un soupçon de granola pour plus de croquant.

LE GATEAU DE GROUPE est un gâteau entier, non portionné, parfait pour le moment symbolique de la découpe par les mariés ou pour être partagé selon vos préférences. Quantité minimale de 12 portions. Le nombre final de personnes doit être confirmé deux semaines avant l'événement pour fixer le prix. Un dépôt sera requis 4 mois à l'avance. Si des personnes s'ajoutent, le prix sera ajusté le soir même. Si des personnes se retirent, le prix restera inchangé. **LE DESSERT** est servi portionné. Quantité minimale de 10 portions. **LE BAR À DESSERT** Quantité minimale de 50 portions. Les prix affichés excluent les taxes, et pourboire (si applicable). Frais de déplacement (transport) additionnels.