



HÔTEL  
LE CHANTECLER

NAMOS  
— RESTAURANT —



.....  
*ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT À*  
.....

**L'HÔTEL LE CHANTECLER**

**Restaurant Namos**

1474 chemin Chantecler, Sainte-Adèle (Québec) J8B 1A2  
Tél. 1-888-916-1616 p. 606 Fax : (450) 229-9767 [www.lechantecler.com](http://www.lechantecler.com)

---

## *LAISSEZ-NOUS PRENDRE SOIN DE VOUS ET DE VOTRE SÉJOUR...*

---

L'hôtel Le Chantecler vous propose un environnement unique pour la tenue de vos réunions ou événements corporatifs. Que ce soit pour une rencontre, un cocktail ou un souper, nous pouvons répondre à tous vos besoins événementiels et bien plus encore.

Le Chantecler est un bon choix, parce que, dans l'ambiance paisible de cet établissement situé en pleine nature, nos invités ont accès à tous les services et commodités qu'un centre de congrès peut offrir.

Profitez de nos salles de réunions et d'une salle de banquets fonctionnelles équipées de mobilier confortable.

Une équipe dédiée à l'organisation d'événements est à votre service en tout temps pour planifier en détails chacune de vos réunions, banquets ou mariages.

- 17 salles de réunions et banquets pouvant accueillir 600 personnes
- Aménagement flexible des salles de réunion
- Menus préparés sur mesure par le chef exécutif
- Service complet de coordination
- Service Internet Wifi et haute vitesse dans tout l'hôtel
- Services audiovisuels complets

---

## LE PETIT DÉJEUNER

---



---

### PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

---

8

Sélection de jus de fruits

Panier du boulanger :

Mini viennoiseries assorties (2p/p), rôties,

Confitures, miel et beurre

Café, thé, infusion

Servi en salle privée\* 10\$ par personne

\*Minimum de 15 personnes

Moins de 15 personnes (service à l'assiette)

---

### PETIT DÉJEUNER BUFFET

---

13

Sélection de mini viennoiseries

Sélection de jus de fruits, orange et pommes

Fruits frais en morceaux

Yogourts variés

OEufs brouillés, Saucisses, bacon, fèves au lard

Pommes de terre rissolées

Pain blanc et pain brun

Céréales

Confitures, miel et beurre

Café, thé, infusion

Servi en salle privée\* 15\$ par personne

\*Minimum de 25 personnes. Moins de 25 personnes (service à l'assiette)

---

### ET DES PETITS PLUS... En espace privé uniquement

---

Crêpes et pancakes :

1/pers

Fromage Cheddar et jambon à l'érable

2/pers

Cretons

1/pers

Eau minérale 500ml

2.75/pers

Mimosa

7/pers

#### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

## LES PAUSES CAFÉS

---



### LA PAUSE SUCRÉE 6

Biscuits maison  
Jus d'orange  
Café, thé, infusion

### LA PAUSE SALÉE 6

Chips et Bretzel  
Jus d'orange  
Café, thé, infusion

---

## A LA CARTE

---

Viennoiserie	1.75/unité
Yogourt	1.75/unité
Yogourt 0%	2/unité
Jus de pommes	7/litre (pichet)
Fruits frais en morceaux	4.50/pers
Smoothies aux fruits	3.50/unité
Plateau de crudités et trempette (10 pers)	12/unité
Boissons gazeuses, jus 355ml	2.75/unité
Eau de source (500 ml)	2.75/unité
Café 1 gallon (30 tasses)	49/Gallon
Moins de 30 tasses	2.75/unité

---

## ET PLUS...

---

SANDWICHES TRIANGLE AU CHOIX :	11.50/douzaine
Au choix: poulet, jambon ou oeuf	
SANDWICH DE LUXE AU CHOIX :	19.50/douzaine
Ciabatta prosciutto & brie, Focaccia à l'émincée de poulet, pesto & roquette, Bagette française jambon, beurre & fromage suisse	
POINTES DE PIZZA, tomates, champignons et fromage	16/8 pointes
MINI PÂTISSERIES	35/douzaine
MINI MACARONS	30/douzaine
MINI VERRINE SUCRÉES	40/ douzaine

---

## NOS STATIONS GOURMANDES

---

### L'AFFINEUR

12/pers

Plateau de fromages du terroir  
Pain artisan  
Noix & fruits assorties

**\*Minimum de 25 personnes**

### FAST FOOD

15/pers

Mini-burger  
Mini-poutine  
Mini-Hot-dog  
Frites

Ajouter un sandwich smoked-meat pour 3\$/pers

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

# BUFFET D'AFFAIRES SPÉCIAL MIDI

---



## LE RAPIDO

15

Potage du moment  
Deux salades composées inspirées du marché  
Sélections de 2 sandwiches :  
Sandwich triangle au poulet, ou au jambon, ou aux oeufs  
Wrap au jambon et fromage ou au thon  
Crème brûlée  
Salade de fruit  
Mousse au chocolat  
Café, thé, infusion

**\*Minimum de 25 personnes**

## LE PRESTO

17

Potage du moment  
Trois salades composées inspirées du marché  
Sélections de 3 sandwiches :  
Wrap au poulet, pesto et bonconcini  
Ciabatta prosciutto cotto, brie & roquette,  
Pain campagnard, jambon à l'érable, moutarde à l'ancienne et fromage cantonnier  
Crème brûlée  
Salade de fruit  
Mousse au chocolat  
Café, thé, infusion

**\*Minimum de 25 personnes**

## BOÎTE À LUNCH

13

Un wrap au choix poulet, jambon ou thon  
Un morceau de fromage cheddar  
Un fruit frais  
Un yogourt à boire  
Un sac de croustilles  
Une bouteille d'eau

### **Menus sujet à changement sans préavis**

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

# BUFFET SPÉCIAL MIDI

---



---

## EN SALLE À MANGER

---

20

Soupe inspirée du marché

### LES ENTRÉES

Tomates & Boncoccini au Pesto

Salade de betterave, noix de Grenoble et chèvre frais

Salade asiatique, bébé épinards et fèves germées

Salade César Namos

### PLATS CHAUDS

Raviolis frais, épinards ricotta et pesto maison

Pavé de saumon sauce vierge

Suprême de volaille aux champignons

Purée de pommes de terre maison & légumes du marché

Pain, beurre

### LES DESSERTS

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Café, thé, infusion

**\* Minimum 25 personnes.**

Si moins de 25 personnes nous vous proposons un menu 3 services à choix fixe spécialement composé pour vous par notre chef.

Servi en salle privée : supplément de 4\$/pers

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

# CANAPÉS

---



## SÉLECTION RÉGULIÈRE CHAUDE 28/ DOUZAINE

Croquettes de crabe des neiges aïoli de coriandre  
Mini saucisses cocktail feuilletées  
Pastelles de fromage Oka pomme & miel  
Satay de boeuf à l'oriental

## SÉLECTION GOURMET CHAUDE 35/ DOUZAINE

Popcorn de poulet à la mayonnaise épicée  
Crevettes tempura sauce thaïe  
Moules farcies provençal  
Mini panier au basilic, escargot à la  
crème de pleurote

## SÉLECTION DE LUXE 45/ DOUZAINE

Mini-Burger  
Sushi & maki  
Crevettes tempura\*  
Mini guedilles au homard

Servi chaud\*

\*\* MAXIMUM DE 5 VARIÉTÉS PAR FORFAIT

## SÉLECTION RÉGULIÈRE FROIDE 28/ DOUZAINE

Mousseline de pâté de foie au cognac  
sur crouton  
Duo de jambon mandarine laquée au miel  
sur toast  
Saumon fumé & câpres sur pain de seigle  
au Philadelphia  
Cornet de salami parisien, farci aux herbes

## SÉLECTION GOURMET FROIDE 35/ DOUZAINE

Fromage de chèvre aux 5 poivres & tomates  
séchées sur ficelle  
Tartare de saumon fumé  
Éventail de mini-cake salé  
(Roquefort, tomates, poivrons rouge)  
Bruschetta sur foccacia romarin

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

# BARS ET COCKTAILS

---



Cocktail ouvert 1 h (avant le repas)	18
Cocktail ouvert 1 h — premium (avant le repas)	24
Eau pétillante ½ bouteille (pendant le repas)	4
Bar à la carte — alcools de base coupon à	7
Bar à la carte — alcools premium coupon à	8
Bar ouvert 3 h — contribution de 2\$/chaque consommation	25
Bar ouvert premium 3 h — contribution de 3\$/chaque consommation	35
Location de la terrasse Nāmos (chapiteau) saison estivale	800

## BAR À LA CARTE Alcools de Base :

---

Vodka, Rhum, Gin, Scotch, digestifs de base sélectionnés  
Vin maison rouge ou blanc  
Bières Locales  
Jus et boissons gazeuses

## BAR À LA CARTE Alcools Premium :

---

Vodka, Rhum, Gin, Scotch, digestifs Premium sélectionnés  
Vin maison rouge ou blanc  
Bières Locales et importées sélectionnées  
Jus et boissons gazeuses

## BAR OUVERT Alcools de base :

---

Pour une période de 3 heures, incluant:  
Vodka, Rhum, Gin, Scotch et digestifs (alcool de base)  
Bières locales  
Vin maison rouge ou blanc

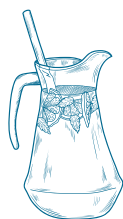
## BAR OUVERT Alcools Premium :

---

Pour une période de 3 heures, incluant:  
Vodka, Rhum, Gin, Scotch et digestifs de luxe  
Bières locales et importées  
Vin au verre selon notre carte en vigueur  
\*Un minimum de 300\$ de vente est requis pour le montage d'un bar privé.  
\*\*Cela n'inclue pas le vin au repas

## VARIÉTÉ DE PUNCH ALCOOLISÉ (Prix par personne pour une période d'une heure maximum)

---



5

**Sangria maison**  
(vin rouge, jus d'orange, soda)

6

**Punch fraîcheur**  
(Rhum, jus ananas,  
jus d'orange, limonade)

7

**Sungarita**  
(Tequila, bière, limonade)

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.



---

# VINS SÉLECTIONNÉS À LA CARTE

---



## BLANC

---

### FRANCE

Sauvignon Blanc, Les Jamelles, Languedoc	36
Chardonnay, Fun Réserve, Georges Duboeuf	42
Riesling Cuvée Jupiter, Pfaff, Alsace	49

### ITALIE

Melini Orvieto Classico, Ombrie	35
Pinot Grigio, Folonari, Vénétie	42

### AMÉRIQUE

Sauvignon Blanc, Astica, Argentine	30
Chardonnay, Trapiche, Argentine	34
Fumé Blanc, Errazuriz, Chili	39

### NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate,	48
--------------------------------------	----

## ROUGE

---

### FRANCE

Brouilly, Georges Duboeuf, Beaujolais	47
Croix Saint-Martin, Bordeaux	39
Château du Grand Caumont, Rigal, Corbière	36
Pinot Noir, Les Jamelles, Languedoc	39
Belleruche, M.Chapoutier, Côte-Du-Rhône	47

### ITALIE

Folonari Valpolicella, Vénétie	42
Ripasso, Bolla, Vénétie	50
Nipozzano Riserva Chianti, Frescobaldi	55

### AMÉRIQUE

Merlot, Malbec, Astica, Argentine	30
Cabernet-Sauvignon, Trapiche, Argentine	34
Ménage à Trois, Midnight, Folie à deux	48
Syrah Max Reserva Errazuriz, Chili	49
Cab-Sauv THE SHOW, Californie	47

### AUTRES PAYS

Pagos de Cirus, Espagne	46
Clancy's, Peter Lehmann, Australie	47

## CHAMPAGNES

---

### FRANCE

Taittinger Brut Réserve	115
Taittinger Nocture Rosé	145
Moet et Chandon	150
Mumm Cordon rouge	120
Veuve Cliquot, Chard-Pinot noir	170
Laurent Perrier cuvée, Brut Rosé	200

## MOUSSEUX

---

### FRANCE

Villa Conchi Brut Election	33
----------------------------	----

### ITALIE

Mumm Napa Rosé, États-Unis	75
----------------------------	----

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

## MENU DU SOIR

---



---

### MENU BUFFET CHAUD

---

35

#### LES SOUPES

Soupe à l'oignon à la bière des dieux du ciel, croutons, cheddar

Soupe du moment

#### LES ENTRÉES

---

Planches de Charcuteries fines

Plateaux de poissons fumés, et condiments

Salade d'endives, noix et fromage bleu bénédictin

Salade de lentilles vertes aux échalotes

Crevettes pochées et trois sauces : Cocktail, Chipotle et Aioli

Salade d'épinards et pignons de pin grillés

#### LES PLATS

---

Cassoulet de canard confit, saucisse et lard

Joue de boeuf braisée aux chanterelles

Estouffade de sanglier aux baies sauvages

Doré de Lac en croute de pain au beurre

Moule à la crème et à l'anis

Strascinati frais, boeuf braisé, Portobello et parmesan

Rotolos farcis aux épinards et au fromage

Poêlée de légumes d'hiver au jus

Pommes purée au Cheddar et au Bacon

Poêlée Forestière, champignons, oignons et lardons, le tout confit

#### PLATEAUX DE FROMAGES FINS D'ICI ET D'AILLEURS

---

3 sortes de fromages sélectionnés par notre maître fromager et affineur

#### LES DESSERTS

---

Pudding Chômeur comme autrefois

Crêpe au Beurre d'Érable

Verrines au chocolat brownies, tiramisu et gateau au fromage et Framboise

Fruits frais de saisons et coulis au chocolat

Gâteau grand-mère au chocolat

½ BOUTEILLE DE VIN MAISON ROUGE OU BLANC

15

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE

6

\*\* Minimum de 50 personnes

#### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

## MENU 3-SERVICES

29

### 1<sup>ER</sup> SERVICE\*

Salade de roquette aux copeaux de parmesan & chips de prosciutto

- ou -

Salade gourmande, charcuterie, condiment et croutons

- ou -

Crème de cèleri au curcuma, ciboulette fraîche

### 2<sup>E</sup> SERVICE\*

Suprême de volaille aux champignons, purée de pommes de terre, légumes du marché

- ou -

Surlonge de boeuf AAA 7oz, pommes de terre purée Monte-Carlo, légumes du marché

- ou -

Pavé de saumon grillé sauce vierge, riz aux fruits sec et amandes, légumes du marché

Option de plats végétariens à commander à l'avance.

Rotolos au chèvre et épinard, mousseline de courge, roquette

- ou -

Lasagnes de légumes au fromage frais

### 3<sup>E</sup> SERVICE\*

Fondant au Chocolat

- ou -

Crème brûlée

Café, thé, infusion

Minimum de 20 personnes

\* Choix fixe

Supplément de 5\$ par personne pour un 2<sup>e</sup> choix de plat principal

½ BOUTEILLE DE VIN MAISON ROUGE OU BLANC

15

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE

6

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

## MENU GOURMAND 3-SERVICES

35

### 1<sup>ER</sup> SERVICE\*

Bébés épinards, noix de pacanes torréfiées, vinaigrette aux pistaches  
et pomme Granny Smith

- ou -

Asperges, Proscuitto, parmesan et sauce hollandaise au basilic

- ou -

Salade Namos, concombre, tomates, oignons rouges, poivrons, olives noires, origan et huile d'olives

- ou -

Crème de chou-fleur, vanille et lardons de chorizo croustillants

### 2<sup>E</sup> SERVICE\*

Tagliatelle, Boeuf braisé, pleurotes, roquette et feta aux herbes

- ou -

Bar rayé, mousseline de panais, légumes croquants, émulsion aux poivrons rouges

- ou -

Filet Mignon Angus AAA 6 oz, purée de pommes de terre au bacon et aux oignons confits, champi-  
gnons des bois sauce marchand de vin

— Option de plats végétariens à commander à l'avance.

Rotolos au chèvre et épinard, mousseline de courge, roquette

- ou -

Lasagnes de légumes au fromage frais

### 3<sup>E</sup> SERVICE\*

Fondant au Chocolat

Crème brûlée

Café, thé, infusion

Minimum 20 personnes

\* Choix fixe

Supplément de 5\$ par personne pour un 2e choix de plat principal

½ BOUTEILLE DE VIN MAISON ROUGE OU BLANC

15

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE

6

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

## MENU 4-SERVICES

39

### 1<sup>ER</sup> SERVICE\*

Tartare de saumon, condiments et oignons vert, roquette et vinaigrette au jus de lime

- ou -

Bébés épinards, noix de pacanes torréfiées, vinaigrette à la pistache et pomme Granny Smith

- ou -

Asperges, Proscuitto, parmesan et sauce hollandaise au basilic

### 2<sup>E</sup> SERVICE\*

Crème de chou-fleur, vanille et lardons de chorizo croustillant

### 3<sup>E</sup> SERVICE\*

Tagliatelle, boeuf braisé, pleurotes, roquette et feta aux herbes

- ou -

Suprême de volaille rôtie, purée de pommes de terre au persil italien, carottes multicolores et sauce aux champignons

- ou -

Pavé de saumon grillé, tapenade, légumes et champignon grillé, tomates confites et basilic

- ou -

Surlonge de boeuf Angus AAA 7oz, purée de pomme de terre au fromage de chèvre frais, asperge et sauce au poivre

— Option de plats végétariens à commander à l'avance.

Rotolos au chèvre et épinard, mousseline de courge, roquette

- ou -

Lasagnes de légumes au fromage frais

### 4<sup>E</sup> SERVICE\*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

- ou -

Fondant au chocolat, crémeux à la vanille

Café, thé, infusion

½ BOUTEILLE DE VIN MAISON ROUGE OU BLANC

15

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE

6

#### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

## MENU GOURMAND 4-SERVICES

46

### 1<sup>ER</sup> SERVICE\*

Salade Namos, concombre, tomates, oignons rouges, poivrons, olives noires, origan et huile d'olives

- ou -

Endives, fromage bleu, pomme rouge et noisettes rôties

- ou -

Foie gras torchon au cidre de glace, poire confite, glace de porto

### 2<sup>E</sup> SERVICE\*

Crème de chou-fleur, vanille et lardons de chorizo croustillant

### 3<sup>E</sup> SERVICE\*

Surlonge de veau, purée de pomme de terre à l'ail rôtie, pleurotes, asperges  
et sauces aux trois poivres

- ou -

Poitrine de poulet rôtie, risotto au citron, asperges vertes grillées et salsa de tomates cerise

- ou -

Bar rayé, mousseline de panais, légumes croquants, émulsion aux poivrons rouges

- ou -

Filet Mignon Angus 6 oz, purée de pommes de terre au bacon et aux oignons confits, champignons  
des bois sauce marchand de vin

— Option de plats végétariens à commander à l'avance.

Rotolos au chèvre et épinard, mousseline de courge, roquette

- ou -

Lasagnes de légumes au fromage frais

### 4<sup>E</sup> SERVICE\*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

- ou -

Fondant au chocolat, crémeux à la vanille

Café et thé

Minimum 20 personnes

\* Choix fixe

Supplément de 5\$ par personne pour un 2e choix de plat principal

½ BOUTEILLE DE VIN MAISON ROUGE OU BLANC

15

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE

6

### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

# MENU TOUR

---



---

## TOUR N°1

---

26 ++

### 1<sup>ER</sup> SERVICE AU CHOIX

Velouté de saison ciboulette et crème sûre

- ou -

Bouquet de feuilles fraîches et croustillant de légumes racines

### 2<sup>E</sup> SERVICE AU CHOIX

Macreuse de bœuf braisée lentement aux arômes d'érable,  
écrasé de pommes de terre et bouquetière de légumes

- ou -

Suprême de volaille farci aux champignons, velouté  
crémeux épicé à la Dijonnaise

- ou -

Pavé de saumon frais au poivre noir, sauce miroir au porto rouge  
et bleuets du pays, tagliatelles de légumes et riz sauvage

### 3<sup>E</sup> SERVICE AU CHOIX

Gâteau girolle praliné noisette et poire, sauce à la vanille de Madagascar

#### INCLUS

Café, thé, infusion, petits pains et beurre

---

## TOUR N°2

---

26 ++

### 1<sup>ER</sup> SERVICE AU CHOIX

Potage monochrome asperges, brocolis et épinards

- ou -

Légumes grillés et roquette, caramel de balsamique

### 2<sup>E</sup> SERVICE AU CHOIX

Osso bucco de porcelet cuit à l'étouffé façon provençale  
et tomates fraîches, purée de pommes de terre et oignons confits

- ou -

Suprême de volaille à la grille, sauce forestière au vin blanc,  
pommes de terre grelot poêlées

- ou -

Longe de morue braisée en croûte de Panko et fines herbes,  
tagliatelles de légumes et riz sauvage

### 3<sup>E</sup> SERVICE AU CHOIX

Tarte feuilletée aux fruits de saison et crème pâtissière, sauce à la vanille de Madagascar

#### INCLUS

Café, thé, infusion, petits pains et beurre

#### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

## MENU BBQ

---



---

### SUR LE GRILL

---

19

Salade de choux

Salade de pommes de terre

Salade César

\*\*\*

Hamburger de boeuf Angus AAA

Hot-dog géant

Brochettes de poulet

Frites Maison aux épices

\*\*\*

Salade de fruits

Ananas Grillé et caramel à la fleur de sel

Café, thé, infusion

---

### DU CHEF

---

25

Salade de légumes grillés pesto de poivrons rouges

Salade de choux

Salade de tomates & fêta aux olives Kalamata

Salade de concombres

\*\*\*

Burger de boeuf Angus AAA au chimichuri sur pain Bretzel

Volaille grillée à la Portugaise

Saucisse Italiennes grillée au fenouil

Saumon grillé sauce vierge riz aux fruits sec et amandes

Frites Maison

\*\*\*

Salade de fruits

Ananas Grillé et caramel à la fleur de sel

Café, thé, infusion

Minimum de 40 personnes

**Menus sujet à changement sans préavis**

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.



---

# MENU CAMPUS

---



## CLUB DE HOCKEY

---

### PETIT DÉJEUNER

13

Yogourts

OEufs brouillés,

Bacon,

Saucisses,

Pommes de terre rissolées

Céréales

Toast

Café

Thé

Jus

Confitures, miel

### MENU N° 1

14

Pointes de pizza

Bar à poutine : Frite, sauce, fromage

Spaghetti sauce à la viande

Ailes de poulet

Brownies

Biscuit aux fruits

### MENU N° 2

16

Burger et garnitures

Bar à poutine : Frite, sauce, fromage

Hot Dog

Mc & Cheese

Cookies aux pépites de chocolat

Pudding chômeur

### EN SALLE PRIVÉE UNIQUEMENT

Minimum de 50 personnes (à heure fixe)

#### Menus sujet à changement sans préavis

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

# ÉVÈNEMENT D'UN JOUR

---



---

## FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

---

30

### PAUSE D'ACCUEIL

Café, thé, infusions  
Mini viennoiseries  
Jus d'orange

### PAUSE SUCRÉE

Café, thé, infusions  
Biscuits maisons  
Jus d'orange

### LUNCH BUFFET D'AFFAIRE RAPIDO

### PAUSE SALÉE

Café, thé, infusions  
Chips et Bretzel  
Boissons gazeuses

---

## FORFAIT COMPLET

---

60

### PAUSE D'ACCUEIL

Café, thé, infusions  
Mini viennoiseries  
Jus d'orange

### PAUSE SUCRÉE

Café, thé, infusions  
Biscuits maisons  
Jus d'orange

### LUNCH BUFFET D'AFFAIRE RAPIDO

### PAUSE SALÉE

Café, thé, infusions  
Chips et Bretzel  
Boissons gazeuses

Souper : Menu 3 services

SUPPLÉMENT DE 7\$/PERSONNE POUR MENU 3 SERVICES GOURMAND

LE SERVICE EST INCLUS SUR LE PRIX DES FORFAITS JOURNÉE D'ÉTUDE ET  
COMPLET CI-DESSUS ÉNUMÉRÉ

Les prix ci-dessus sont sujets à 11.5% de frais de service et 3.5% de frais d'administration ainsi qu'aux taxes.  
Tous nos prix sont par personne et sont sujets à changement sans préavis.

---

## FORFAIT GOLF

---



---

### **GOLF ET DÉJEUNER**

---

**52**

18 trous au Golf La Vallée de Sainte-Adèle  
Voiturette incluse  
Déjeuner de type buffet américain à volonté

---

### **GOLF ET DINER**

---

**65**

18 trous au Golf La Vallée de Sainte-Adèle  
Voiturette incluse  
Dîner bistro sur la terrasse du Chantecler (1 choix dans la section burger, pizza ou poutine)  
1 bière en fut régulière (ou consommation sans-alcool)

---

### **GOLF COMPLET (Déjeuner et dîner)**

---

**75**

18 trous au Golf La Vallée de Sainte-Adèle  
Voiturette incluse  
Déjeuner de type buffet américain à volonté  
Dîner bistro sur la terrasse du Chantecler (1 choix dans la section burger, pizza ou poutine)  
1 bière en fut régulière (ou consommation sans-alcool)

---

### **GROUPE DE 25 PERSONNES ET PLUS**

---

**65**

18 trous au Golf La Vallée de Sainte-Adèle  
Voiturette incluse  
Buffet BBQ sur la terrasse du Chantecler  
1 bière en fut régulière (ou consommation sans-alcool)