

# PETITS DÉJEUNERS en buffet

Les prix sont avant taxes et service.

## Le Continental 10\$

Jus d'orange  
Panier du boulanger :  
Mini viennoiseries assorties (2 p/p), rôties  
Fruits frais tranchés  
Confiture, beurre  
Yogourt  
Fromage cheddar  
Café, thé, infusion  
*minimum 10 personnes*

## Le Santé 12\$

Jus d'orange  
Bar à fruits  
Céréales  
Bagel et rôties  
Gâteau quatre quarts  
Confiture, beurre  
Yogourt  
Fromage cheddar  
Fromage à la crème  
Café, thé, infusion  
*minimum 10 personnes*



## Le Gouverneur 14\$

Jus d'orange  
Panier du boulanger :  
Mini viennoiseries (2 p/p), rôties  
Fruits frais tranchés  
Yogourt  
Fromage cheddar  
Oeufs brouillés  
Bacon, saucisses (2)  
Pain doré et sirop d'érable  
Pommes de terre rissolées  
Confiture, beurre  
Café, thé, infusion  
*minimum 20 personnes*

## Le Gourmand 17\$

Jus d'orange  
Panier du boulanger :  
Mini viennoiseries (2 p/p), rôties  
Fruits frais tranchés  
Yogourt  
Fromage cheddar  
Oeufs brouillés,  
Bacon, saucisses (2)  
Pain doré et sirop d'érable  
Creton  
Mini tourtière  
Fèves au lard  
Pommes de terre rissolées  
Confiture, beurre  
Café, thé, infusion  
*minimum 20 personnes*



## La Boîte Matin 11\$

Jus d'orange  
Mini croissant  
Mini chocolatine  
Confiture et beurre  
Oeuf cuit dur  
Fromage cheddar  
Yogourt  
Fruits frais tranchés

## Et les plus...

Crêpe	1,50\$ / pers
Fromage cheddar ou jambon à l'érable	2\$ / pers
Creton	1\$ / pers
Eau gazeuse (500ml)	2,75\$ / unité
Mimosa	7\$ / pers



# LES PAUSES

## Cafés

### Pause Sucrée 5<sup>€</sup>

Jus d'orange,  
Biscuits (2) ou muffin (1)  
ou croissant (1)  
Café, thé, infusion

### Pause Salée 5<sup>€</sup>

Boisson gazeuse,  
Chips et bretzel,  
Café, thé, infusion

### Pause Santé 7<sup>€</sup>

Jus d'orange,  
Yogourt,  
Fruits frais tranchés,  
Café, thé, infusion

### Pause Matinale 3<sup>€</sup>

Jus d'orange  
Café, thé, infusion

## À LA CARTE

Café, thé, infusions 2<sup>€</sup>/p.p  
Boisson gazeuse, jus 355ml, eau de source 500ml 3<sup>€</sup>/unité  
Eau gazeuse (250ml) 3<sup>€</sup>/unité

**Sandwiches triangle au choix :** 11<sup>€</sup>/douzaine

Au choix : poulet, jambon ou œuf

**Sandwich de luxe au choix :** 18<sup>€</sup>/douzaine

Baguette française jambon, beurre & fromage suisse

Ciabatta rôti de bœuf, fromage suisse & moutarde dijon

Croissant poulet, laitue, tomate, fromage suisse & mayonnaise

Mousse au chocolat 15<sup>€</sup>/douzaine

Bagatelle et petits fruits 16<sup>€</sup>/douzaine

Choux à la crème 15<sup>€</sup>/douzaine

Mignardises de desserts variés 16<sup>€</sup>/douzaine

Verrine de crème à l'érable 16<sup>€</sup>/douzaine

Salade de fruits saisonniers 15<sup>€</sup>/douzaine

Viennoiseries 20<sup>€</sup>/douzaine

Plateau de biscuits maison 16<sup>€</sup>/douzaine

Plateau de fromages cheddar 20<sup>€</sup>

Plateau de fromages fins 30<sup>€</sup>

Plateau de crudités & trempette 20<sup>€</sup>

Plateau de fruits frais tranchés 25<sup>€</sup>

Panier de croustilles OU Nachos et salsa 10<sup>€</sup>

Panier d'arachides 10<sup>€</sup>



Prix par personne.  
Les prix sont avant taxes et service.



**GOUVERNEUR**  
HÔTEL  
RIMOUSKI

# SPÉCIAL *du midi*

Servi en salle privée 20\$/pers.  
Les prix sont avant taxes et service.

# CLASSIQUE *du midi*

en salle à manger **13\$**

Soupe inspirée du marché  
OU  
Salade

Demi-pizza  
Pâtes du chef  
Sandwich, frites et salade  
Poisson du jour

Dessert du jour

Café, thé, infusion

en salle à manger **15\$**

Soupe inspirée du marché  
OU  
Salade

Filet de poisson  
Salade repas  
Poisson du jour  
Boeuf au choix du chef

Dessert du jour

Café, thé, infusion

## Boîte à Lunch 12\$

Sandwich au choix  
(poulet, jambon ou œuf)  
Crudités  
Salade composée  
Dessert  
Jus de fruit  
Une bouteille d'eau



**GOVERNEUR**  
HÔTEL  
RIMOUSKI

# BUFFET

## Le Rapido 14<sup>€</sup>

Deux salades composées inspirées du marché  
Un choix d'accompagnement  
Sélections de 2 sandwiches  
Un choix de dessert  
Café, thé, infusion

## Le Gourmand 24<sup>€</sup>

Trois salades composées inspirées du marché  
Trois choix d'accompagnements  
Trois choix de plats principaux  
Un choix de dessert  
Café, thé, infusion

## Le Presto 20<sup>€</sup>

Trois salades composées inspirées du marché  
Trois choix d'accompagnements  
Sélections de 3 sandwiches  
Deux choix de desserts  
Café, thé, infusion

## Le Gouverneur 28<sup>€</sup>

Quatre salades composées, inspirées du marché  
Quatre choix d'accompagnements  
Quatre choix de plats principaux  
Deux choix de desserts  
Café, thé, infusion

### SALADES

Salade mesclun et vinaigrette  
Salade jardinière  
Salade César  
Salade d'épinards  
Salade de pommes de terre  
Salade de penne aux légumes  
Salade de légumineuses  
Salade de riz aux crevettes  
Salade de brocoli et chou-fleur  
Salade carotte et raisins  
Salade Waldorf  
Salade de macaronis au jambon

### SANDWICHES

Wrap au choix  
(jambon, poulet ou rôti de dinde)  
Sandwich pain blanc, blé,  
ciabatta ou croissant  
(jambon, œuf, poulet, fromage,  
rôti de dinde, rôti de bœuf)

### NOS DESSERTS

Mignardises  
Gâteau chocolat  
Gâteau de groupe  
Mousse chocolat  
Gâteau framboise  
Mini chou à la crème  
Tarte au sucre  
Gâteau à l'érable  
Salade de fruits

### ACCOMPAGNEMENTS

Mousse aux crevettes  
Mousse de saumon fumé  
Nachos et salsa  
Plateau de crudités  
Plateau de terrines  
Plateau de cheddar  
Plateau de fruits frais tranchés  
Plateau de canapés variés  
Plateau de charcuteries

### PLATS PRINCIPAUX

*Servis avec riz, pommes de terre,  
légumes au choix du chef, pain et beurre*

Pennes à la saucisse  
Émincé de volaille aux poivrons  
Sauté de bœuf aux petits légumes  
Croustillant de bœuf, sauce au poivre  
Saumon cuit au pesto et chapelure  
Sauté de porc aux fines herbes  
Gratin de poisson et crevettes  
Brochettes de crevettes à l'ail  
Tortellinis aux fromages, sauce blanche  
Boulettes de viandes à la forestière  
Brochette de porc mariné  
Brochette de poulet mariné  
Saucisses italiennes grillées

Minimum de 20 personnes.  
Les prix sont avant taxes et service.



**GOUVERNEUR**  
HÔTEL  
RIMOUSKI

# L'HEURE du cocktail

## Sélection Régulière 14\$/ douzaine

Parfait de foie de volaille  
Bruschetta de tomates au pesto et parmesan  
Fromage à la crème et ciboulette

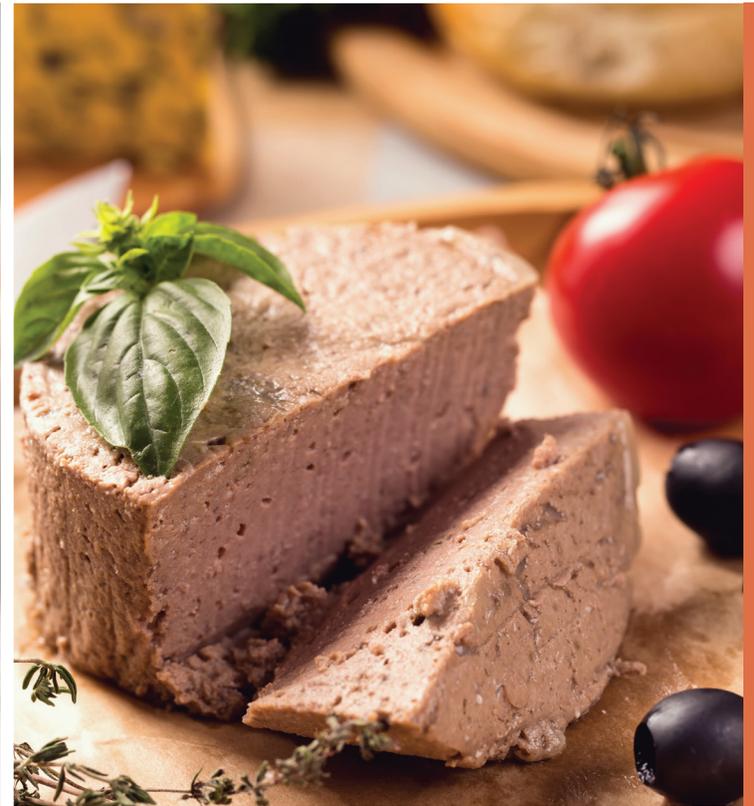
## Sélection Gourmande 17\$/ douzaine

Rillettes de canard et son confit d'oignon  
Mousse de crevettes de Matane  
Mousse de saumon fumé et perle de câpres  
Terrine de gibier et cornichon  
Verrine mousse d'avocat et noix de coco râpée  
Verrine de légumes et sauce au yogourt épicé  
Verrine de carotte rappée aux raisins et bacon

## Sélection De luxe 22\$/ douzaine

Saumon fumé et sa garniture  
Fromages fin du Québec et noix de Grenoble  
Verrine de crevettes de Matane et salsa à la mangue  
Verrine de canard confit et lentilles  
Cantaloup et prosciutto  
Tartare de bœuf à l'ancienne  
Tartare de saumon traditionnel  
Mini-burger de bison

Minimum de 3 douzaines.  
Maximum de 5 variétés de canapés.  
Les prix sont avant taxes et service.



**GOUVERNEUR**  
HÔTEL  
RIMOUSKI

# CONCOCTER votre menu banquet

Les prix sont avant taxes et service.  
Veuillez tenir compte des suppléments éventuels lorsque vous composez votre menu.  
Des menus sur mesure peuvent également être élaborés en collaboration avec notre chef.

## \* Menu en 3 services 23<sup>€</sup>

1<sup>er</sup> service : Potage du jour  
2<sup>e</sup> service : Un plat principal et ses accompagnements  
3<sup>e</sup> service : Dessert du chef  
Thé ou café

## \* Menu en 4 services 25<sup>€</sup>

1<sup>er</sup> service : Potage du jour  
2<sup>e</sup> service : Fines salades jardinières, vinaigrette à l'érable  
3<sup>e</sup> service : Un plat principal et ses accompagnements  
4<sup>e</sup> service : Dessert du chef  
Thé ou café

\*Minimum 15 personnes. Supplément de 4<sup>€</sup> par personne pour un 2<sup>e</sup> choix de plat principal.

## Choix de plats

Rôti de bœuf au jus corsé  
Filet de porc aux fines herbes  
Suprême de volaille forestière  
Pennes aux crevettes de Matane  
Émincé de poulet aux poivrons  
Filet de morue en chapelure, sauce vin blanc  
Émincé de porc, sauce aux fines herbes  
Coquille de poissons, sauce blanche  
Duo porc et poulet ton sur ton  
Brochette de volaille sauce aigre-douce  
Gratin de poissons et fruits de mer  
Feuilleté de crevettes et champignons

## \* Menu Gourmet 4 services 30<sup>€</sup>

1<sup>er</sup> service : Un potage  
2<sup>e</sup> service : Une entrée au choix  
3<sup>e</sup> service : Un plat principal et ses accompagnements  
4<sup>e</sup> service : Dessert du chef  
Thé ou café

## Choix d'entrées

Terrine du charcutier  
Mousse au saumon fumé  
Mousse de pâté de foie  
Roulé de crêpe aux crevettes de Matane, sauce au safran  
Feuilleté d'escargots à la sauce bourguignonne

## Choix de plats

Rôti de bœuf au jus corsé  
Filet de porc aux fines herbes  
Suprême de volaille forestière  
Pennes aux crevettes de Matane  
Émincé de poulet aux poivrons  
Carré de morue au croquant de pistache, sauce à la crème  
Émincé de porc, sauce aux fines herbes  
Coquille de poisson, sauce blanche  
Duo porc et poulet ton sur ton  
Brochette de volaille sauce aigre-douce  
Gratin de poisson et fruits de mer  
Feuilleté de crevettes et champignons  
Cuisse de canard confite, sauce à l'érable  
Dos de saumon, sauce Newburg  
Pavé de bœuf, sauce au poivre noir  
Demi-carré d'agneau grillé aux herbes\*\*  
Filet mignon grillé et sa brochette de crevettes\*\*

\*\* Supplément de 5<sup>€</sup> par personne

\* Minimum de 15 personnes requis. Supplément de 4<sup>€</sup> par personne pour un 2<sup>e</sup> choix de plat principal.



**GOUVERNEUR**  
HÔTEL  
RIMOUSKI