Le Rouge Vin

Menu Rouge Vin 2017

Hôtels Gouverneur Trois-Rivières

Restaurant Le Rouge Vin

GOUVERNEUR
HÔTELS

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

Pause Café

LA PAUSE LÈVE-TÔT
- Sélection de jus de fruits
- Plateau de viennoiseries, muffins
- Beurre et confitures
- Café, thé, lait et infusion

LA PAUSE BECS SUCRÉS
- Sélection de jus de fruits
- Plateau de viennoiseries, muffins et biscuits maison
- Assiette de fruits frais tranchés
- Beurre et confitures
- Café, thé, lait et infusion

LA PAUSE BISCUIT
- Sélection de jus de fruits
- Biscuits maison (2 par personne)
- Café, thé, lait et infusion

LA PAUSE RAFRAÎCHISSANTE
- Sélection de jus de fruits
- Boissons gazeuses et eau minérale glacée
- Eau de source
- Café, thé, lait et infusions

LA PAUSE SANTÉ
- Eaux minérales fruitées
- Sélection de jus de fruits
- Assiette de fruits
- Café, thé, lait et infusion

LA PAUSE CHOCOLATÉE
- Boissons gazeuses et eau minérale glacée
- Petites bouchées chocolatées
- Café, thé, lait et infusion

LA PAUSE VÉGÉTARIENNE
- Boissons gazeuses et eau minérale glacée
- Plateau de crudités et trempette
- Café, thé, lait et infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

Pause Café

À LA CARTE

- Café, thé (la tasse)
- Café, thé, jus, infusion (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)
- Boissons gazeuses (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)

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

PETITS-DÉJEUNERS

LE CONTINENTAL (Minimum de 10 personnes)
- Jus d'orange
- 2 pâtisseries (par personne)
- Fruits frais tranchés
- Assortiments de confitures et beurre
- Brie, cheddar et yogourt
- Café, thé, lait et infusion

LE GOUVERNEUR (Minimum de 25 personnes)
- Jus d'orange
- Œufs 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 infusion

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 infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

PETITS-DÉJEUNERS (SUITE)

LE ROUGE VIN (Minimum de 25 personnes)
- Jus d'orange
- 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 infusion**

LA FOURNÉE (Minimum de 25 personnes)
- Jus d'orange
- Omelette au four au prosciutto
- Pommes de terre maison
- Bacon et saucisses
- Croissants, danoises et rôties
- Assortiments de confitures
- Fruits frais tranchés
- Café, thé, lait et infusion

LE GOURMAND en buffet seulement (Minimum de 25 personnes)
- Sélection de jus de fruits
- Variété de céréales froides
- Croissants, brioches et muffins
- Cascade de fruits frais
- Miroir de fromages du Québec
- Yogourt nature et fruits
- Cretons de porc maison
- Œufs 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 infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

PETITS-DÉJEUNERS (LES SUPPLÉMENTS)

- Tomate fraîche
- Cretons de porc
- Jambon fumé
- Yogourt nature et fruits
- Fines crêpes françaises au sirop d'érable
- Pain doré à la vanille
- Fèves au lard d'antan
- Fromage cheddar (50 grammes)
- Bagel et fromage à la crème

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

LES BRUNCHS (Minimum de 15 personnes)

LE BRUNCH GRAND-MÈRE

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

- Œufs 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

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

- Œufs brouillés aux fines herbes
- Bacon et saucisses
- Deux plats chauds à votre choix (voir liste à la page suivante)
- Pommes de terre maison
- Jardinière de légumes du marché
- Pain et beurre
- Sélection de gâteaux assortis
- Salade de fruits frais
- Café, thé, lait et infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

SÉLECTION DES PLATS CHAUDS

- Tortellinis aux fromages sauce rosée et pancetta
- Pennines sauce bolognaise
- 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 miel caramélisé, pamplemousse et gingembre
- Poitrine de poulet au thym et vin rouge de Bordeaux
- Blanc de volaille façon cacciatore

- Saumon glacé façon Teriyaki
- Saumon au four à la salsa de fenouil et vin blanc
- Filet de Basa aux petites crevettes du nord
- Filet de truite arc-en-ciel à la mangue et poivre rose
- Filet de truite saumonée à la coriandre et citrons verts
- Moules aux oignons, ail et vin blanc

- Bœuf à notre façon Strogonoff
- Mijoté de bœuf au vin rouge façon bourguignonne
- Boulettes de bœuf aux poivrons grillés
- Haut de surlonge de bœuf rôti sauce aux cinq poivres et cognac **(*)**

- Blanquette de porc à l'ancienne
- Sauté de filet de porc à la thaï
- Filet de porc rôti, érable et porto et moutarde à l'ancienne
- Longe de porc braisé aux pommes et vin blanc
- Longe de porc rôtie à l'oignon et à la moutarde de Dijon **(*)**

- Gigot d'agneau braisé aux tomates mûres et romarin
- Gigot d'agneau au four sauce provençale aux herbes **(*)**

- Saucisses grillées sur nid de choucroute à la bière

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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

BOÎTES REPAS

(1 sélection de sandwichs par 15 boîtes repas)

BOÎTE 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

BOÎTE REPAS « LA CLASSICO »

- Variété de crudités et trempette
- Une salade verte et vinaigrette
- Une variété de sandwichs 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

BOÎTE REPAS « LA POPULAIRE »

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

BOÎTE REPAS « LA PARISIENNE »

- Variété de crudités et trempette
- Une salade composée du marché
- Trilogie de fromages fins, raisins et craquelins
- Terrine de gibier et pâté campagnard
- Un demi-sandwich de votre choix
- Dessert (gâteau croustillant ou salade de fruits)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boissons gazeuses ou eau

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

BOÎTE REPAS « L'EXÉCUTIVE »

- Mousseline du chef et craquelins
- Deux salades composées du jour
- Duo de sandwichs de votre choix
- Trilogie de fromages fins et raisins
- Dessert (mini cupcake ou salade de fruits)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOÎTE REPAS « LA VIP »

- Tartare de bœuf au confit d'oignons et cognac
- Cocktail de crevettes en verrine
- Trilogie de fromages fins et raisins
- Un demi-sandwich
- Dessert (duo de cupcake et mignardise ou salade de fruits)
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

BOÎTE REPAS « LA SANTÉ »

- Olives marinées à l'italienne
- Crudités et trempette
- Salade repas de votre choix
- Fromage cheddar d'ici
- Salade de fruits
- Jus de légumes ou jus de fruits ou eau

Sélection des salades repas disponibles

- Poulet grillé tzatziki sur laitue romaine façon César
- Charcuterie de dinde, pommes, cheddar et bacon sur laitue roquette
- Trois fromages, noix et fruits sur laitue croquante
- Proscuitto, melons et bocconcini sur mesclun au vinaigre balsamique
- Pavé de saumon cajun sur salade de légumineuses à la lime et coriandre
- Thon à la mangue, lime et coriandre sur salade thaï
- Saumon fumé et œufs cuits durs sur salade de pommes de terre à l'aneth

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

SÉLECTION DES SANDWICHS DISPONIBLES

- **Ciabatta à la Grecque** (blanc de poulet, tzatziki, feta et tapenade d'olives)
- **Baguette blanche au poulet façon club bistro** (bacon, fromage cheddar)
- **Tortillas de farine blanche poulet style Kong-Wu** (blanc de poulet, sauce mayo-teriyaki)
- **Croissant salade de poulet Grand-mère** (blanc de poulet, mayonnaise maison, céleri, échalotes et cheddar)
- **Baguette blanche au poulet Infernal** (mayonnaise Red-Hot, poivrons grillés et cheddar)
- **Tortillas de farine de blé au poulet Biquette** (pesto de basilic, pommes et fromage de chèvre)
- **Tortillas aux tomates à la dinde Belle Hélène** (poires, roquette et fromage Brie du Village)
- **Croissant à la dinde** (bacon cheddar et pommes vertes caramélisées)
- **Tortillas aux tomates Italia** (charcuteries italiennes, pesto de basilic et parmesan)
- **Baguette blanche au jambon fumé** (fromage brie et roquette piquante)
- **Baguette blanche au jambon Oldfashion** (moutarde de Meaux, miel et vieux cheddar)
- **Tortillas de blé à la César** (saumon au four façon koulibiac, sauce césar et garniture unique)
- **Tortillas de blé au flocon de saumon aromatisé aux épices cajun** (avec garniture unique)
- **Tortillas de farine de blé au saumon fumé Nordik** (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)
- **Cibatta à la californienne** (salade de thon, mangue, lime et coriandre)
- **Croissant aux œufs Bon Matin** (salade aux œufs, bacon, jambon et fromage suisse)
- **Ciabatta au steak champignons** (rôti de bœuf, champignons, fromage suisse, mayonnaise et pesto de basilic)
- **Baguette blanche à l'effiloché de porc BBQ au bourbon et framboises** (avec garnitures uniques)
- **Tortillas aux tomates végétarien** (fromage bocconcini, légumes grillés et guacamole)

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

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 sandwichs à votre choix
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

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 sandwichs à votre choix
- Fromage cheddar en cube
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boisson gazeuse ou eau

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 maison
- Fromages fins et fromage cheddar de chez nous
- Deux variétés de sandwichs à votre choix
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boissons gazeuses ou eau

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

BUFFETS FROIDS (SUITE)

(Minimum 10 personnes)

BUFFET FROID LE DELUXE (Minimum de 15 personnes)

- Crudités et trempettes
- Salade de concombres, tomates et bocconcini
- Salade d'orzo et capicollo
- Salade d'Asie vinaigrette aux agrumes
- Pyramide de crevettes Teriyaki (5 par personne)
- Pattes de crabes des neiges (1 section par personne)
- Plateau de charcuteries et terrine de gibier
- Fromages fins et pains artisanaux
- Crostini à la truite fumée des Monts
- Croissant au poulet Grand-Mère
- Tortillas aux tomates à la dinde Belle Hélène
- Ciabatta à la californienne
- Mignardises et desserts haut de gamme (4 par personne)
- Salade de fraises et menthe fraîche au Soho
- Jus de légumes ou jus de fruits ou boissons gazeuses ou eau

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

SÉLECTION DES SANDWICHS DISPONIBLES

- **Ciabatta à la grecque** (blanc de poulet, tzatziki, feta et tapenade d'olives)
- **Baguette blanche au poulet façon club bistro** (bacon, fromage cheddar)
- **Tortillas de farine blanche poulet style Kong-Wu** (blanc de poulet, sauce mayo-teriyaki)
- **Croissant salade de poulet Grand-mère** (blanc de poulet, mayonnaise maison, céleri, échalotes et cheddar)
- **Baguette blanche au poulet Infernal** (mayonnaise Red-Hot, poivrons grillés et cheddar)
- **Tortillas de farine de blé au poulet Biquette** (pesto de basilic, pommes et fromage de chèvre)
- **Tortillas aux tomates à la dinde Belle Hélène** (poires, roquette et fromage Brie du Village)
- **Croissant à la dinde** (bacon cheddar et pommes vertes caramélisées)
- **Tortillas aux tomates Italia** (charcuteries italiennes, pesto de basilic et parmesan)
- **Baguette blanche au jambon fumé** (fromage brie et roquette piquante)
- **Baguette blanche au jambon Oldfashion** (moutarde de Meaux, miel et vieux cheddar)
- **Tortillas de blé à la César** (saumon au four façon koulibiac, sauce césar et garniture unique)
- **Tortillas de blé au flocon de saumon aromatisé aux épices cajun** (avec garniture unique)
- **Tortillas de farine de blé au saumon fumé Nordik** (saumon fumé, pesto de tomates séchées et fromage de chèvre)
- **Cibatta à la californienne** (salade de thon, mangue, lime et coriandre)
- **Croissant aux œufs Bon Matin** (salade aux œufs, bacon, jambon et fromage suisse)
- **Ciabatta au steak champignons** (rôti de bœuf, champignons, fromage suisse, mayonnaise et pesto de basilic)
- **Baguette blanche à l'effiloché de porc BBQ au bourbon et framboises** (avec garnitures uniques)
- **Tortillas aux tomates végétarien** (fromage bocconcini, légumes grillés et guacamole)

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

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 traditionnelle
- Salade de six légumineuses et maïs à la mexicaine
- Salade de céleri-rave style Waldorf
- Salade de tomates, concombres et bocconcini
- Salade de brocolis 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 classiques
- Salade de champignons campagnards
- Salade de maïs d'été
- Salade d'orzo, tomates séchées et capicollo

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS

BUFFET CHAUD LE PRÉLUDE (Minimum de 15 personnes)

- Marmite du chef
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- **Un plat chaud à votre choix (voir liste en annexe)**
- Sauté de légumes du jardin
- Riz aux fines herbes
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

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 à la page suivante)**
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

LES BUFFETS FROIDS ET CHAUDS (SUITE)

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 à la page suivante)**
- 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

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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Le Rouge Vin

SÉLECTION DES PLATS CHAUDS

- Tortellinis aux fromages sauce rosée et pancetta
- Pennines sauce bolognaise
- 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 miel caramélisé, pamplemousse et gingembre
- Poitrine de poulet au thym et vin rouge de Bordeaux
- Blanc de volaille façon cacciatore.

- Saumon glacé façon Teriyaki
- Saumon au four à la salsa de fenouil et vin blanc
- Filet de pangasius aux petites crevettes du nord
- Filet de truite arc-en-ciel à la mangue et poivre rose
- Filet de truite saumonée à la coriandre et citrons verts
- Moules aux oignons, ail et vin blanc

- Bœuf à notre façon Strogonoff
- Mijoté de bœuf au vin rouge façon bourguignonne
- Boulettes de bœuf aux poivrons grillés
- Haut de surlonge de bœuf rôti sauce aux cinq poivres et cognac **(*)**

- Blanquette de porc à l'ancienne
- Sauté de filet de porc à la thaï
- Filet de porc rôti, érable et porto et moutarde à l'ancienne
- Longe de porc braisé aux pommes et vin blanc
- Longe de porc rôtie à l'oignon et à la moutarde de Dijon **(*)**

- Gigot d'agneau braisé aux tomates mûres et romarin
- Gigot d'agneau au four sauce provençale aux herbes **(*)**
- Saucisses grillées sur nid de choucroute à la bière

(*) Prévoir un supplément de 20 $/heure pour un cuisinier à la découpe.
***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

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

MENU MIDI

(25 PERSONNES MINIMUM)

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

ENTRÉES

- Salade romaine et garniture à la césar
- Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
- 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
- Méli-mélo de salade printanière et croûtons de brie
- 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

- Pennine bolognaise
- Cannellonis au fromage et épinards sauce Salsa Rosa
- Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
- Suprême de blanc de volaille au brie et champignons
- Longe de porc, sauce crème aux champignons et vin blanc
- 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
- Contre-filet de bœuf de l'ouest AAA aux cinq poivres, cognac et crème fraîche
- Filet mignon de bœuf AAA (6 oz), sauce au poivre
- Filet mignon de veau (6 oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin

DESSERTS

- Gâteau à la mascarpone
- Gâteau au sucre à la crème
- Gâteau aux trois chocolats
- Gâteau passion framboise
- Tarte au sucre à l'ancienne
- Dessert au choix du Chef
- Café, thé, infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

SALLE À MANGER DU ROUGE VIN

BUFFET DU MIDI

Marmite du jour
Pizza maison
Pains chauds

Trilogie de salades composées
Fines laitues croquantes et garnitures
Salade César
Éventail de crudités et trempette
Condiments à salade
Viandes froides et charcuteries
Marinades
Œufs cuits durs
Crevettes
Saumon Bellevue
Plateau de fromages cheddar et fins

Rôti de bœuf en découpe
Suggestion de pâtes préparées devant vous
Moules du chef
2 choix de plats chauds (poisson et viande)
Jardinière de légumes
Pommes de terre et riz

Table à desserts
Mignardises
Tartes
Dessert chaud
Biscuits maison
Salade de fruits frais
Café, thé, lait et infusion

***** Menu à la carte de style bistro disponible*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU SPÉCIAL SOUPER 3 SERVICES (Minimum de 50 personnes)

POTAGES

- Crème du Maître potager et aromates
- Crème de brocolis et cheddar
- Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
- Crème de champignons de Paris et basilic du jardin
- Potage Parmentier et crème fraîche
- Potage Saint-Germain et asperges au fromage Friulano
- Crème de pommes de terre douces, oignions rôti et pancetta
- Velouté de volaille et poireaux au vin blanc
- Crème d'oignons doux au vieux porto et croûton de brie

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
- Suprême de blanc de volaille au brie fondant, sauce aux champignons
- Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde
- Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et porto
- Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées
- Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais
- Raviolis de bœuf braisé sauce aux champignons sauvages, nid de roquette et cheddar vieilli - Filet de saumon cuit au court bouillon d'aneth, câpres, citron vert sauce crème et vin blanc - Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce au poivre vert
- Contre-filet de bœuf de l'ouest 8 oz AAA aux cinq poivres, cognac et crème fraîche
- Filet mignon de bœuf AAA (6 oz), sauce aux poivres
- Filet mignon de veau (6 oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin

FROMAGES

- Trilogie de fromages du Québec, noix et raisins (1 assiette par table)

DESSERTS

- Gâteau à la mascarpone
- Gâteau au sucre à la crème
- Gâteau aux trois chocolats
- Gâteau passion framboise
- Tarte au sucre à l'ancienne
- Dessert au choix du Chef
- Café, thé, infusion

***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU SPÉCIAL SOUPER 4 SERVICES (Minimum de 50 personnes)

ENTRÉES

- Assiette de charcuteries de gibier, salade de champignons et romarin
- Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
- Bocconcini et prosciutto, melon sur petite salade roquette vinaigrette au Porto et à l'érable
- Salade printanière, vinaigrette balsamique, croûtons de pain paysan et fromage St-Paulin
- Risotto aux champignons et coulis de poivrons rouges
- Salade de jeune roquette aux pistaches, carpaccio de fromage parmesan et prosciutto
- Tatin à la pomme du Québec, magret de canard fumé et petite verdure croquante, vinaigrette à l'érable et porto
- Ceviche de saumon frais et caviar en verrine, sur salade de concombres vinaigrette au yogourt grec, lime et raifort
- Antipasti à saveur de l'Italie et caramel balsamique de Modène
- Roses de saumon fumé sur pain grillé et nuage de crème à l'aneth
- Martini de crevettes au chutney de mangues et ananas façon des Îles
- Tarte fine aux pommes caramélisées, parfait de foie gras à la fleur de sel, caramel de Porto

POTAGES

- Crème du Maître potager et aromates
- Crème de brocolis et cheddar
- Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
- Crème de champignons de Paris et basilic du jardin
- Potage Parmentier et crème fraîche
- Potage Saint-Germain et asperges au fromage Friulano
- Crème de pommes de terre douces, oignions rôti et pancetta
- Velouté de volaille et poireaux au vin blanc
- Crème d'oignons doux au vieux porto et croûton de brie

GRANITÉS

- Granité aux pommes vertes et calvados
- Granité canneberges et vodka
- Granité à la bière La Blanche de Chambly et miel
- Granité à la lime, gingembre et menthe fraîche
- Granité à la mangue au rhum épicé
- Granité à l'orange et litchi

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU SPÉCIAL SOUPER 4 SERVICES (SUITE)

PLATS PRINCIPAUX

- Raviolis de bœuf braisé sauce aux champignons sauvages, nid de roquette et cheddar vieilli
- Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
- Suprême de blanc de volaille au brie fondant, sauce aux champignons
- Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde
- Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et porto
- Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées
- Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais
- Filet de saumon cuit au court bouillon d'aneth, câpres, citron vert sauce crème et vin blan
- Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce au poivre vert
- Contre-filet de bœuf de l'ouest 8 oz AAA aux cinq poivres, cognac et crème fraîche
- Filet mignon de bœuf AAA (6 oz), sauce au poivre
- Filet mignon de veau (6 oz) poêlé, jus simple aux tomates séchées et romarin

FROMAGES

- Trilogie de fromages du Québec, noix et raisins (1 assiette par table)

DESSERTS

- Gâteau au mascarpone
- Gâteau au sucre à la crème
- Gâteau aux trois chocolats
- Gâteau passion framboise
- Tarte au sucre à l'ancienne
- Dessert au choix du Chef
- Café, thé, infusion

***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU SOUPER À LA CARTE (25 PERSONNES MINIMUM)

ENTRÉES FROIDES

- 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 de jeune roquette aux pistaches, carpaccio de fromage parmesan et prosciutto
- Terrine de gibier (cerf, sanglier, autruche, bison et faisan) aux canneberges, d'oignons confits au vieux porto et petites verdures de saison, vinaigrette Rouge Vin
- Antipasti à saveur de l'Italie (boconccini, rose de saumon fumé, poivrons grillés, pancetta rôti, tuile de parmesan et olives) servis avec petite verdure et vinaigrette balsamique de Modène
- Fromage Délice des Appalaches fumé et chutney de fraises et poivre noir
- Salade de petite roquette piquante et crevettes grillées sur charbon, marinées au citron vert, gingembre et Yuzu, vinaigrette concombre wasabi
- Dégustation de gibier (rillette de canard, bison séché et fumé, terrine de sanglier), marmelade d'orange maison et salade de champignons au romarin frais
- Ceviche de saumon frais et caviar en verrine, sur salade de concombres vinaigrette au yogourt grec, lime et raifort
- Verrine de crevettes géantes en cocktail, chutney de mangues, ananas, pamplemousses roses et citrons verts
- Saumon fumé maison sauce aigrelette et chips de parmesan Bella Lodi
- Tatin à la pomme du Québec, magret de canard fumé et petite verdure croquante, vinaigrette à l'érable et porto
- Duo de saumon et truite des fumoirs d'ici, salade de légumes grillés style ratatouille et roquette piquante, accompagné de ses garnitures classiques
- Tataki de saumon, trilogie de crevettes en tempura et cressonnette de fleur
- 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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU SOUPER À LA CARTE (SUITE)

ENTRÉES CHAUDES

- Courgette farcie à la bruschetta et parmesan frais, sur nid de pâtes au pesto de basilic, sauce napolitaine et olives

- Coquille Neptune façon Valérie (crevettes, pétoncles et crabe) mousseline de pommes de terre au beurre et gratin de vieux cheddar

- Saisie de pétoncles géantes trois façons (teriyaki, aïoli et Mango) servie avec salade de carmine et cresson fontaine

- Foie gras de canard poêlé en poutine façon Rouge Vin (frites de pommes de terre douces, fromage grain biologique de l'Ancêtre et sauce marchand de vin)

POTAGES

- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
- Crème de légumes de saison et herbes salées du Saint-Laurent
- Crème de tomates mûres, ails confits et fines herbes de Provence
- Crème de panais et thé vert
- Crème de poivrons rôtis à l'huile de truffes
- Potage crécy (carottes) à l'infusion de gingembre, miel et d'oranges
- Crème de brocolis et trois fromages (brie, raclette et vieux cheddar)
- Potage Saint-Germain et asperges au fromage Friulano
- Crème de pommes de terre douces, oignions rôtis et pancetta
- Velouté de volaille et poireaux au vin blanc
- Potage Dubarry (chou-fleur) aux amandes grillées et miel blond
- Crème d'oignons doux et vieux porto servi avec croûtons de Brie du Village
- Potage Parmentier et crème sûre servi avec paille feuilletée au parmesan

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU SOUPER À LA CARTE (SUITE)

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
- Granité à la mangue au rhum épicé
- Granité à l'orange et litchi

FROMAGES FINS

- Trilogie de fromages fins servie avec raisins, fruits et noix
- Quatuor de fromages fins d'ici servi avec raisins, fruits et noix

PLATS PRINCIPAUX

LA VOLAILLE

- Poitrine de poulet rôtie 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
- Blanc de poulet rôti au four, à notre façon Cacciatore
- Poitrine de poulet grillé au brie fondant et champignons sauvages
- Blanc de volaille caramélisé au miel blond et à la moutarde
- 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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

PLATS PRINCIPAUX (SUITE)

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 rôtie au porto blanc et pistaches
- Côte de porc sur os grillé, glace de viande au poivre rose, vin blanc et romarin
- Filet de porc au miel caramélisé pamplemousse et gingembre frais
- Escalope de porc farcie aux poires et bacon, sauce au poivre vert
- Filet mignon de porc Nagano caramélisé aux épices d'Asie, miel blond et sésames blanches

LE BŒUF

- Contre-filet de bœuf de l'ouest sur grill sauce aux cinq poivres, crème sûre et Brandy
- Filet mignon de bœuf AAA sur grill sauce aux champignons morilles et portobello
- Côte de bœuf AAA « Prime RIB » sur charbon
  sauce au vin rouge Ripasso et mignonette de poivre noir

LE VEAU

- Papillon de filet mignon de veau de grain au romarin tomates séchées et ail confit
- Filet mignon de veau en rôtisson aux oignons caramélisés et moût de pomme d'ici
- Côte de veau marinée 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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

PLATS PRINCIPAUX (SUITE)

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

LE GIBIER

- Tournedos de wapiti à la poêle, sauce aux framboises et fromage de chèvre des neiges
- 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
- Filet mignon de cerf rouge en bûchette, jus corsé au porto blanc et bleuets

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

- Filet de truite arc-en-ciel glacé au four à notre façon teriyaki
- 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
- Tresse de truite saumonée et de bassa de la 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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

PLATS PRINCIPAUX (SUITE)

LES PÂTES

- Pâtes sautées sauce rosée et vodka, pain grillé à l'ail servi avec petites verdures à l'italienne
- 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 manicoti fromage et épinard et cannelloni de veau sauce Alfredo à la florentine, pluie de parmesan frais servi avec salade romaine façon Jules César
- 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

DESSERTS

- Salade de fruits de saison
- Gâteau à la mascarpone
- Gâteau au sucre à la crème
- Gâteau aux trois chocolats
- Gâteau passion framboise
- Tarte au sucre à l'ancienne
- Verrine au mascarpone, Bailey's et espresso
- Gâteau fromage et caramel brûlé
- Café, thé, infusion

***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU POUR LES ENFANTS

À L'ASSIETTE

Le même repas que les adultes : 0-5 ans gratuit et 6-10 ans moitié prix

ou

Potage et assiette au choix entre les croquettes de poulet, pizza, les pâtes ou le tortillas au jambon

EN BUFFET

(10 enfants minimum)

(Enfant entre 0-8 ans)

Crudités trempette
Salade de pâtes classique
4 pointes de sandwich par enfants
Fromages en cube
Sélections de dessert
Salade de fruits

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU GASTRONOMIQUE

(Minimum de 50 personnes)

Pain perdue aux épices, chutney de figues, dattes et sirop d'érable, escalope de foie gras poêlé, réduction de porto et romarin

***

Martini de tartare de saumon et queue de homard canadien, aromatisé à la mangue, coriandre et citron vert, accompagné de caviar noire

***

Crème de betteraves et aux pommes de nos vergers, croûtons de pain artisanal gratiné au vieux cheddar canadien

***

Filet mignon de cerf rouge, jus simple à la bière « la sang d'encre » de Shawinigan, champignons sauvages et huile de truffes, purée de pommes de terre et mini-légumes de saison

***

Crème brûlée au chocolat et café expresso

***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS

SÉLECTIONS DE LA MER

Tataki de thon aux sésames, salade de mini-choy
Concombre, aigrelette et saumon fumé norvégien
Saumon rôti aux épices cajun
Crevette grillée et mayonnaise à la coriandre
Pétoncle rôti, bacon et béarnaise
Crevette grillée sauce au feu
Gravlax de truite et caviar noir
Carpaccio de pétoncle et salsa de fruits
Roulade de saumon fumé et roquette
Salade d'agrumes, homard et guacamole

SÉLECTIONS DE LA TERRE

Proscuitto, melon et caramel de porto
Tapas de poulet teriyaki et sésames
Olives, boconccini et chorizo
Crostini, carpaccio de bœuf aïoli et raifort
Pêche, prosciutto et pistaches torréfiées
Tartare de bœuf, oignons caramélisés et cognac
Dattes, fromage bleu et prosciutto
Tapas de volaille à l'ail et citron vert
Panna cotta au foie gras et confiture de poires caramélisées
Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde à l'ancienne
Parfait de foie gras, figues et fleur de sel
Satay de bœuf Punzu

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS (SUITE)

SÉLECTIONS VÉGÉTARIENNE

Melon d'eau, feta et menthe fraiche

Légumes et trempette aux tomates séchées

Olives méli-mélo à la grecque.

Truffe de chèvre aux pommes et cinq épices d'Asie

Crostini, tomates confites, olives et cheddar fort 2 ans

Tuile de parmesan et bruchetta Foccacia,

tapenade d'olives et trempette

SÉLECTIONS SUCRÉS

Chocolat fin

Mousse chocolat espresso et amaretto

Mignardises sucrées

Fraises en tuxedo

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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

COCKTAIL FAÇON DÎNATOIRE (Service au plateau ou en station)

(MINIMUM DE 25 PERSONNES)

NOTRE 3 SERVICES (6 bouchées)

Proscuitto, melon et caramel de porto
Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde de Meaux

***

Crevette grillée sauce au feu
Tapas de poulet Teriyaki et sésames
Satay de bœuf Punzu

***

Mignardise sucrée

NOTRE 4 SERVICES (12 bouchées)

Roulade de saumon fumé et petite roquette
Pétoncle rôti, salade de céleri-rave au bacon et moutarde à l'ancienne
Crostini au parmesan, carpaccio de bœuf et aïoli au raifort

***

Assortiment de sushi (selon les disponibilités)
Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde à l'ancienne
Pêche, prosciutto et pistaches toréfiées

***

Tapas de poulet Teriyaki et sésames
Saumon rôti aux épices cajun
Satay de bœuf Punzu
Crevette grillé et mayonnaise à la coriandre et lime

***

Mignardises sucrées
Fraises en tuxedo de chocolat

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

COCKTAIL FAÇON DÎNATOIRE (SUITE)

NOTRE 4 SERVICES (18 bouchées)

Légumes et trempette aux tomates séchées
Tartare de bœuf à l'oignon caramélisé et cognac
Tuile de parmesan et bruchetta

***

Gravlax de truite et caviar noir
Tataki de thon aux sésames, salade thaï épicée
Concombre aigrelette et saumon des fumoirs Norvégien
Salade d'agrumes, homard et guacamole

***

Tapas de poulet Teriyaki et sésames
Saumon rôti aux épices cajun Satay
de bœuf Punzu
Olives, boconccini et chorizo
Côtelette d'agneau provençale

***

Panna cotta au foie gras et confiture de poires caramélisées
Truffe de chèvre aux pommes et cinq épices d'Asie
Olives méli-mélo à la grecque

***

Chocolats fins
Mousse chocolat, expresso et amaretto
Mignardises sucrées

***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

NOS FORMULES 5 À 7

FORMULE 5 À 7 « ARGENT »

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

FORMULE 5 À 7 « OR »

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

FORMULE 5 À 7 « PLATINE »

- Crudités et trempettes
- Nachos et salsa
- Tortillas au saumon fumé (3 bouchées par personne)
- 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)

QUELQUES IDÉES D'AGRÉMENTS

- Sushis variés (2 sushis par personne)
- Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)
- Chocolats fins (2 unités par personne)
- Café, thé, infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

DÉGUSTATIONS DE VINS ET FROMAGES

DÉGUSTATION DE VINS ET FROMAGES « ARGENT »

-4 services de fromages fins (225 grammes par personne)
-Fruits frais
-Noix
-Pain du Panetier et croûtons
-Café, thé, infusion
ACCOMPAGNEMENT DE VINS
(1 blanc, 2 rouges, 1 liquoreux, 330 ml par personne)

DÉGUSTATION DE VINS ET FROMAGES « OR »

-4 services de 2 fromages (200 grammes par personne)
-Rillette de canard, pâté de foie de volaille, pâté de campagne (50 grammes par personne)
-Terrine de sanglier, terrine de canard, proscuitto (50 grammes par personne)
-Fruits frais
-Noix
-Pains du Panetier et croûtons -
Café, thé, infusion
ACCOMPAGNEMENT DE VINS
(1 blanc, 2 rouges, 1 liquoreux, 330 ml par personne)

DÉGUSTATION DE VINS ET FROMAGES « LA GRANDE DÉCOUVERTE »

-4 services de 3 fromages (12 variétés de fromage au total, 200 grammes par personne)
-Rillette de canard, pâté de foie de volaille, pâté de campagne (50 grammes par personne)
-Terrine de sanglier, terrine de canard, proscuitto (50 grammes par personne)
-Fruits frais
-Noix
-Pain du Panetier et croûtons
-Café, thé, infusion
ACCOMPAGNEMENT DE VINS
(2 blancs, 3 rouges, 1 liquoreux, 375 ml par personne)

QUELQUES IDEES D'AGRÉMENTS

- Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)
- Chocolats fins (2 unités par personne)

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

DÉGUSTATION DE VINS ET FROMAGES « LA STATION »

STATION #1

-Trois variétés de fromages (75 grammes par personne)
-Saumon et truite fumée avec garniture (50 grammes par personne)
-Crevettes 21/25 (4 unités par personne)
-Fruits frais
-Noix
-Pain du Panetier et croûtons

STATION #2

-Trois variétés de fromages (75 grammes par personne)
-Charcuteries fines, pâtés, terrines et rillettes (90 grammes par personne)
-Fruits frais
-Noix
-Pain du Panetier et croûtons

STATION #3

-Trois variétés de fromages (75 grammes par personne)
-Fraises dans le chocolat (2 par personne)
-Chocolats fins (2 par personne)
-Fruits frais
-Noix
-Pain du Panetier et croûtons
-Café, thé, infusion

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

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

DÉGUSTATIONS DE BIÈRES ET SAUCISSES

DÉGUSTATION 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
-Pain et beurre
-Café, thé, infusion

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

DÉGUSTATION 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 fromages fins et cheddar et fruits (90 grammes par personne)
-Pain, croûtons et beurre
-Café, thé, infusion

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

DÉGUSTATION 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
-Café, thé, infusion

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

QUELQUES IDÉES D'AGRÉMENTS
- Mignardises haut de gamme (2 unités par personne)
- Fudge maison (2 unités par personne)

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU BBQ #1 (FORMULE BUFFET)

- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de saison et sa vinaigrette
- Salade de cœur d'artichauts à l'italienne
- Salade de pommes de terre au bacon
- Longe de porc marinée
- Saucisses grillées
- Poitrine de poulet
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

MENU D'INSPIRATION MÉCHOUI (FORMULE BUFFET)

- Variété de crudités et trempettes
- Salade césar ou salade du Chef
- Deux salades composées du marché
- Fromages cheddar
- Découpe de viande faite sur place : longe de porc, gigot d'agneau et rôti de bœuf
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE ET « SWEET TABLE »

Plateau de sandwichs en pointes (œufs, jambon et poulet, 4 pointes par personne)
Paniers de croustilles (pour 10 personnes)
Panier de nachos et salsa (10 personnes)
Tartinade à l'italienne

LE BAL À 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

***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU ÉQUIPES SPORTIVES

POUR LE SOUPER :

Bar à pâtes

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

Troisième choix de pâtes et sauce

POUR LE SOUPER :

-Spaghetti bolognaise et césar

-Ailes de poulet et lasagne à la viande

-Pizza toute garnie et frites

-Spaghetti bolognaise et pizza toute garnie

QUELQUES IDÉES D'AGRÉMENTS

- Variété de desserts et salade de fruits
- Jus de fruits, boissons gazeuses
- Café, thé, infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU ÉQUIPES SPORTIVES (SUITE)

POUR LE MIDI :

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

BUFFET CHAUD DES SPORTIFS (Minimum de 15 personnes)

- Marmite du chef
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- **Un plat chaud à votre choix (voir liste en annexe)**
- Sauté de légumes du jardin
- Riz aux fines herbes
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU DU TEMPS DES FÊTES BUFFET

(VALIDE DU 1ER NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE)

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
- Buche de Noël et salade de fruits
- Jus de légumes ou de fruits ou boissons gazeuses

BUFFET CHAUD LE PÈRE NOËL (MINIMUM 25 PERSONNES)

- Crème de légumes d'hiver
- 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
- Blanc de volaille à l'érable et porto
- Ragoût de boulettes traditionnelles
- Sauté de légumes du jardin
- Gratin de pommes de terre
- Fromages fins et cheddar de chez nous
- Assortiment de desserts festifs et buche de Noël
- Salade de fruits frais
- Pain et beurre
- Café, thé, infusion

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

MENU DU TEMPS DES FÊTES À L'ASSIETTE

(VALIDE DU 1ER NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE) (MINIMUM 25 PERSONNES)

ENTRÉES

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

POTAGE

- Crème de légumes d'hiver aux fines herbes

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
- Filet de porc sauce aux canneberges et porto
- Carré de porc mariné à l'ancienne
- Osso bucco de dindon aux atocas
- 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

- Bûche de Noël
- Café, thé, infusion

***** Menu du Chef personnalisé disponible, informez-vous*****

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

Le Rouge Vin

POUR LES BUFFETS FROIDS

Les couverts de plastique
Les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless
Nappes en tissu

POUR LES BUFFETS CHAUDS

Les couverts de plastique
Les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless

Nappes en tissu
Personnel sur place

POUR LES MENUS CHAUDS SERVIS À L'ASSIETTE

Les couverts de porcelaine et ustensiles en stainless
Nappes en tissu
Personnel sur place

AUTRES FRAIS

Location de verre à vin
Location de verre à bière
Tarif horaire pour serveur sur place
Tarif horaire pour cuisinier sur place
Tarif horaire pour maitre d'hôtel sur place

SERVICE DE BAR

Sur demande, prix variable

FRAIS DE LIVRAISON

Trois-Rivières Métro p
Shawinigan
Rive-sud
Autre région

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941
www.lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus