



Menu Banquet 2018

- Sujet à changement sans préavis

3004, chemin de la Chapelle • Mont-Tremblant • Québec • J8E 1E1 • 1 866 425 3400
hotelQuintessence.com

Menu Banquet

TABLE DES MATIÈRES

Petit-déjeuner	Page 3
Les pauses-café	Page 4
Les pauses-café « À la carte »	Page 5
Menu Table d'hôte Lunch	Page 6
Les lunchs en salle ou en boîte	Page 7
Repas buffet du midi (froid)	Page 8
Repas buffet du midi (chaud)	Page 9
Souper	Page 10
Les canapés	Page 11
Cocktail dînatoire	page 12
Stations Quintessence	page 13
Bar & Boissons Quintessence	pages 14 et 15

Petit-déjeuner

28\$ par personne (service et taxes en sus)

Formule buffet américain : avec station omelette et cuisinier :
Saussices, jambon, pain doré, crêpes et le buffet continental*

*En période moins occupé un buffet continental et un choix d'une assiette chaude à la carte vous sera servi

VOTRE CHOIX D'ASSIETTE PRINCIPALE :

Si buffet continental choisi*

Crêpes au sarrasin, Nutella maison et noisettes 17\$

Pain doré au caramel de pistaches 17\$

Les œufs à votre façon 18\$

Tournés, brouillés, pochés, miroir, choix de bacon de porcelet,
saucisses campagnardes ou jambon effiloché

Œufs bénédicines 22\$

Sauce hollandaise maison sur muffin anglais : choix de saumon fumé, jambon effiloché
Ou asperges et fromage suisse

Omelette passion 18\$

Choix d'oignons, poivrons, champignons, épinards, tomates, fromage, jambon

Le Granola 15\$

Yogourt grec, miel et baies

Club 'Le saumon fumé' 25\$

Saumon fumé maison, pain au romarin, avocats, tomates, laitue,
fromage de chèvre, câpres et ciboulette

Le BLT de M.O' 20\$

Bagel multigrain, fromage à la crème, bacon de porcelet, tomates et laitue

Le Bagel 14\$

Bagel multigrain, fromage à la crème, fruits du jour

***LE BUFFET CONTINENTAL** : 22\$ par personne

Variétés de céréales, granola, yogourt, fromage cottage, baies et fruits, croissants, chocolatines, bagels,
fromages, noix et confitures maison

Café régulier, café décaféiné et jus d'orange inclus (jus frais pressé et cafés spéciaux en extra)

N.B. Forfait B&B, prévoir 5\$ de plus par personne pour le service en salle de réunion

Les pauses-café

Prix par personne / 10 personnes minimum (service et taxes en sus)

Station Nespresso

4.25\$ par capsule, à la consommation

Station 'Chocolat chaud' et une fantaisie de garniture 8\$

Guimauves, perles de chocolat blanc & noir, bâtonnets de cannelle, Crème fouettée, menthe, amandes et noix de coco effilochées, sucre d'érable, popcorn

En toute simplicité 6\$

Café, thé et infusions, jus de fruits et boissons gazeuses

Collation minute 8\$

Café, thé et infusions, biscuits variés, bouteilles d'eau et jus de fruits

La Parisienne 10\$

Café, thé et infusions, jus de fruits, croissants et chocolatines

La continentale 12\$

Café, thé et infusions, jus de fruits, assiette de fruits tranchés, croissants, pain aux bananes et noix

Macarons 12\$

Café, thé et infusions, jus de fruits, boissons gazeuses, 3 macarons au choix du Chef

Collation santé 15\$

Café, thé et infusions, jus de fruits et bouteilles d'eau
Fruits tranchés, barres granola, yogourt nature, mélange de noix et de fruits séchés

Assiette de mignardises 16\$

Variété de chocolats, petits fours et macarons

Friandises inc. 12\$ sur demande

Bar à friandises variées, réglisses, bonbons à l'ancienne

Smoothies 12\$

(Votre choix de fruits doit se faire à l'avance)

Lait de soja, lait d'amande ou lait de vache, lait sans lactose, yogourt nature, gingembre frais à la râpe, et votre choix de fruits parmi : ananas, melon miel, cantaloup, fraises, mûres, banane, bleuets, framboises

Les pauses-café... à la carte

Prix par personne / 10 personnes minimum (service et taxes en sus)

Fruits frais tranchés	2,95\$		
Yogourt sans gras ou fromage cottage 1%	2,95\$		
Fromage cheddar et craquelins	4,95\$		
Pain aux bananes	2,50\$		
Croissants – mini	7,00\$ /6	13,50\$ /12	
Chocolatines	8,00\$ /6	15,50\$ /12	
Biscuits maison	2,85\$ /6	5,50\$ /12	
Pâtisseries françaises	15,00\$ /6	28,00\$ /12	
Les fraises au chocolat	3,75\$ /3		
Barres granola	3,75\$		
Mélange du randonneur de noix et fruits séchés	3,00\$ /50g		
Mélange de noix salées	4,00\$ /50g		
Croustilles en paquets individuels	9\$ /6	18\$ /12	27\$ /18

GOÛTER DE FIN D'APRÈS-MIDI ou soirée

Assiette de crudités et trempettes (Yogourt et bleu; crème à l'ail; ciboulette)	5,00\$		
Fromages fins du Québec et garniture	19,00\$ (60gr/pers.)		
Frites	8,00\$		
Assortiment de sandwiches	16,00\$		
Poutine de canard confit	9,00\$		
Assiette de charcuteries	12,00\$		
Nachos servis avec salsa de tomates et légumes, guacamole et crème sure	8,00\$		
Bar à bonbons (min. 30 personnes)	Selon la sélection		
Mini pâtisseries (mini tartelettes, petits fours)	16,00\$		

BOISSONS

Café filtre	3,75\$		
Nespresso	4,25\$		
Café filtre - 10 tasses	24,00\$		
Thé / Infusion	3,75\$		
Chocolat chaud	3,75\$		
Chocolat chaud - 10 tasses	24,00\$		
Boisson gazeuse	4,25\$		
Eau de source Eska 500 ml	3,75\$		
Jus de fruits	4,25\$		
Station limonade avec fruits (selon la saison)	8,00\$		
Ajoutez-y de l'alcool!	Selon la sélection (Voir p. 15)		

Table d'hôte - Lunch 3 services

Servie au Restaurant

35\$ par personne / 25 personnes minimum (service et taxes en sus)
10\$ de plus par personne pour un 2e choix d'entrée et de dessert

*Pour les groupes de 10 à 25 personnes: demandez notre menu table d'hôte 3 services,
basé sur la Carte du moment*

ENTRÉES (1 choix)

Parmentier de pommes de terre douces et jeune carottes aux herbes salées

Potage de tomates grillées, mousseline de féta au basilic

Soupe de courge, salsa de tomates à l'érable

Tomates fraîches au basilic et nuage de Bocconcini en étagé - *extra 4\$*

La Salade César Quintessence – *extra 5\$*

Salade de fenouil à l'orange et poivre rose – *extra 3\$*

PLATS (2 choix)

Suprême de volaille fermière aux champignons, purée de pommes de terre à l'ail rôti

Saumon (4 oz) salé un jour en croûte de basilic, polenta aux tomates séchées

Cuisse de canard confite sur verdurettes aux suprêmes d'orange

Giganti ricotta aux asperges, sauce rosée, copeaux de parmesan et pesto – *extra 6\$*

Risotto aux lardons de canard fumé maison – *extra 12\$*

Filet d'épaule de bœuf, sauce au poivre et purée de pommes de terre douces - *extra 5\$*

DESSERTS (1 choix)

Trio de sorbets et de glace : saveurs du moment

Gâteau au fromage à l'Américaine

Crème brûlée à la vanille

Salade de baies de saison, miel et menthe – *extra 2\$*

Moelleux au chocolat noir, glace à la vanille – *extra 4\$*

Café, thé, infusions

« Working lunch »... ou en boîte

ASSIETTE COMBO

18\$ par personne / Servie en salle de réunion seulement

Potage du jour

Demi-club sandwich sur ciabatta ou multigrain

Salade de jeunes pousses variées, vinaigrette

Sablés au beurre et biscuits aux brisures de chocolat, servis avec le café

LA BOÎTE À LUNCH POUR VOS SORTIES EXTÉRIEURES

23\$ par personne / Aussi disponible sous forme de buffet

Sandwich

Crudités et sa trempette (si buffet)

Mélange de noix et fruits séchés

Une pomme

Deux biscuits aux brisures de chocolat

Bouteille d'eau

CHOIX DE SANDWICH (2 choix)

Sandwich sur pain ciabatta ou multigrain / *Extra choix + 4\$*

Jambon, brie, moutarde de Dijon et laitue

Jambon, cheddar, beurre, moutarde de Dijon

Rôti de bœuf fumé et fromage suisse, moutarde de Dijon

Club : bacon, poulet, tomates, laitue, mayonnaise

Légumes grillés, tapenade d'olives et tomates séchées

Service et taxes en sus

Buffet froid midi - Libre sandwich

35\$ par personne / 20 personnes minimum (service et taxes en sus)

Potage du moment

Crudités, trempette de yogourt au curry

Trio de salade, vinaigrette maison et huiles assorties

SALADES COMPOSÉES AUX CHOIX (2 choix)

Pommes de terre rôties et lardons à l'ancienne en rémoulade

Quinoa crevettes de Matane, huile de coriandre

Tomates grillées et cheddar fort mariné au basilic

Betteraves fraîches aux amandes relevées à la dijonnaise

Fenouil à l'orange et poivre rose

LIBRE SANDWICH (3 choix)

Pain baguette, pain multigrain, pain au romarin, miche fraîche

Jambon, brie, moutarde de Dijon et laitue

Jambon, cheddar, beurre, moutarde de Dijon

Rôti de bœuf fumé et fromage suisse, moutarde de Dijon

Club : bacon, poulet, tomates, laitue, mayonnaise

Légumes grillés, tapenade d'olives et tomates séchées

Fromage cheddar tranché, condiments, moutardes de Dijon et de Dijon à l'ancienne, mayonnaise

DESSERTS

Salade de fruits, méli-mélo de bouchées sucrées

Café, thé, infusions

Buffet chaud - Midi

35\$ par personne / 20 personnes minimum (service et taxes en sus)

Potage du moment

Crudités, trempette de yogourt au curry

Trio de salade, vinaigrette maison et huiles assorties

SALADES COMPOSÉE AUX CHOIX (2 choix)

Pommes de terre rôties et lardons à l'ancienne en rémoulade

Quinoa crevettes de Matane, huile de coriandre

Tomates grillées et cheddar fort mariné au basilic

Betteraves fraîches aux amandes relevées à la dijonnaise

Fenouil à l'orange et poivre rose

LES PLATS PRINCIPAUX (2 choix)

Tilapia croustillant, huile vierge de sésame

Manicottini à l'aubergine grillée et poivron rouge épicé

Giganti ricotta aux asperges, sauce rosée, copeaux de parmesan et pesto

Saumon mariné aux herbes et poireaux fondants

Suprême de poulet, sauce forestière

Filet d'épaule de bœuf, enrobé de poudre de champignons sauvages

Longe de porc marinée aux herbes et sauce aux deux moutardes

ACCOMPAGNEMENTS (1 choix)

Riz sauvage aux fines herbes

Purée de pommes de terre douces au beurre

Quinoa rouge aux agrumes

DESSERTS

Salade de fruits, méli-mélo de bouchées sucrées

Café, thé, infusions

Souper

10 personnes minimum

Demandez-nous nos options de Table d'hôte saisonnière

Les canapés

LES CANAPÉS – 32\$ / douzaine, 3 douzaines minimum (service et taxes en sus)

FROIDS

Bœuf naturel séché, copeaux de parmesan, caramel balsamique et roquette

Salsa de homard à la lime et au combava

Tartare frais de magret fumé aux fruits secs et royale de foie gras

Rouleau de saumon fumé à la crème acidulé sur blini et œuf de mullet

Crèmeux d'avocat au mascarpone sur chips de wonton

CHAUDS

Acra de morue et mayonnaise

Mini-tartelette de champignons gratinés au cheddar de l'Isle-aux-Grues

Arancini de riz noir aux tomates séchées et aux herbes, cœur de mozzarella di buffala

Agneau aux épices masala légèrement saisi et crème d'ail rôti

Crevette teriyaki, caramel de soya

LES CANAPÉS « SIGNATURES » – 43\$ / douzaine, 3 douzaines minimum (service et taxes en sus)

FROIDS

Foie gras poêlé sur pain d'épice, confiture maison

Huitre en gelée de yuzu

Saumon mi-cuit aux agrumes, piment d'Espelette et œuf de mullet

Rouleau de printemps aux légumes, sésame et crèmeux de coriandre

Gougère farcie aux champignons et truffes

CHAUDS

Tataki d'esturgeon au combava

Pétoncle princesse au beurre maître d'hôtel et citron confit

Samoussa au chutney épicé de patate douce, et sirop d'érable

Ravioli frit de confit de canard et fruits secs

Œuf de caille poché et mousse de gorgonzola

Cocktail dînatoire

55 \$ par personne / minimum de 20 personnes, *Service et taxes en sus*
Servis sur plateau tout au long de votre cocktail

Canapés froids

Salé de bœuf Angus au parmesan, caramélisé au balsamique
Tartare de canard aux fruits secs et foie gras maison crémeux
Huitre au naturel en gelée de Yuzu
Roulé de saumon fumé à la crème acidulée et herbes fraîches
Fromage de chèvre allégé en siphon, flamme de pain et betterave au miel

Canapés chauds

Brochette de volaille marinée au citron et sirop d'érable
Tartelette aux champignons sauvages, émulsion de cheddar de l'Île aux grues
Crevettes en Terriyaki caramel de soya naturel
Agneau cuit sous vide en crème d'ail
Beignet d'asperge verte au miso brun d'épeautre
Arancini aux tomates séchées et mozzarella
Tataki d'esturgeon, la mayonnaise est au raifort

Station sucré

Plateau de mignardises
Macarons aux saveurs variés
Chocolats fins
Gaspacho de fruits frais à la menthe

Les Stations Quintessence

...complètent à merveille votre cocktail dînatoire, *service et taxes en sus*

Minimum 10 personnes

Station bien être 25\$ / personne

Crudités, trempettes, humus betterave, pousses et salades variées, romaine et ses condiments pour César, huiles et vinaigres différents, assortiment de graines et noix, fleurs, gaspacho de tomates.

Station tartare préparé par notre chef 36\$ / personne

Variétés de 3 tartares et condiments différents réalisé devant vous selon vos demandes
(Les produits peuvent variés selon l'arrivée et disponibilités)

Atelier de l'océan 50\$ / personne

Huitres et condiments – 2 /personne

Palourdes farcies – 2 /personne

Crevettes roses entières – 3 /personne

Moules à l'italienne – 200 grammes /personne

Pinces de crabes et mayonnaise épicée au raifort – 2 /personne

Calamar frit, saumon fumé par nos soins

Extra de l'océan...

Homard à l'unité (Prix \$ selon la saison)

Plateau d'huitres – 3.25\$ l'unité → Minimum de 2 douzaines

Pattes de crabes des neiges – 180 grammes ou 90 grammes /personne (Prix \$ selon arrivage et saison)

Plateau de coquillages et condiment – Palourdes, oursins, etc. (Prix \$ selon arrivage et saison)

Saumon fumé par nos soins et ses garnitures – 12\$ / 100 grammes

Caviar frais sur demande (Prix \$ selon arrivage et saison)

Station du fromager 60 grammes / personne

Sélection classique → Cheddar, Oka, Chèvre Paillot, Brie – 20\$ / personne

Sélection Q → Fromages fermiers du terroir Québécois – 28\$ / personne

Servis avec variétés de pains, fruits frais et secs, confiture de figue, miel et assortiments de noix

Table des douceurs – 19\$ / personne

Variétés de desserts, tartes, biscuits, mignardises, chocolats et salade de fruits

Extra sucrés...

Stations s'mores – 20\$ / personne

Guimauve variée, chocolat blanc, noir, au lait, biscuit du jour

Station santé – 23\$ / personne

Boules d'énergies, barre santé maison, smoothies variés, galettes avoine sans gras, pain léger coco lime, brownies végétalien

Bar Quintessence

(Service et taxes en sus)

BIÈRES

Corona	9\$
Budlight	8\$
Budweiser	8\$
Keith Red's	8\$
Microbrasserie Dieu du ciel	10\$
<i>Sentinelle – Rosé d'hibiscus – Aphrodisiaque</i>	

APÉRITIFS

Campari	13\$
Ricard	12\$
Martini blanc	8\$
Martini rouge	8\$

PUNCH (25 VERRES)

Alcool de base et jus	9\$/ personne
Sans alcool et jus	6\$/ personne
Sangria rouge ou blanche	12\$/ personne

AU VERRE

Mousseux	15\$
Champagne	36\$

EAU TRANQUILLE

Eska (750ml) « Québec »	8\$
-------------------------	-----

EAUX PÉTILLANTES

Eska (750ml) « Québec »	8\$
San Pellegrino (1l) « Italie »	9\$

VIN

Une sélection de vin rouge et de vin blanc disponible pour les groupes à partir de 55\$ / bouteille

DIGESTIFS STANDARDS

Amaretto	8\$
Bailey's	10\$
Crème de menthe	10\$
Brandy	10\$
Grand Marnier	12\$

SPIRITUEUX

SKYY Vodka	8\$
Beefeater Gin	8\$
Bacardi Rum	8\$

BAR OUVERT – Cocktail / Soirée

À la consommation
Alcool de base ou premium à déterminer

LIQUEURS & JUS

Coke / Sprite	4.25\$
Jus	4.25\$
Thé glacé	4.25\$

MISE EN PLACE DE BAR 75\$

3 douzaines de verres
Sel et poivre
Tabasco
Sauce Worcestershire
Ouvre-bouteille
Serviettes cocktail
Sceau de glace

VERRES ADDITIONNELS 10\$/ douzaine

NOS OPTIONS DE BAR

Disponible au cocktail ou en soirée

BAR SÉLECTION DE BASE

Spiritueux

Vodka SKYY
Gin Beafeater
Rhum Bacardi
Scotch Dewar's / J & B
Tequila Sauza

Apéritifs

Kir
Campari
Ricard

Digestif

Amaretto
Bailey's
Crème de menthe
Brandy

Bières

Alexander Keiths
Keiths red
Budlight
Budweiser

BAR SÉLECTION PREMIUM

Spiritueux

Vodka Greygoose
Gin Bombay / Hendricks
Scotch Johnny Walker Black
Rhum Appleton
Tequila Patron

Apéritifs

Cosmopolitan
Martinis

Digestif

Grappa Moscato Jacopoli
Scotch Macalla Gold
Cognac VSOP Rémi Martin
Grand Marnier

Bières

Corona
Stella Artois
Microbrasserie