



MENUS POUR LE SERVICE DE TRAITEUR 2011

Brevages	2
Menu pour le petit déjeuner	2
Sélections pour le petit déjeuner à la carte.....	3
Pauses à thèmes	3
Délice d'après-midi.....	4
Menu pour déjeuner avec sandwich	5
Accompagnements pour buffets à sandwich	6
Menus du buffet du chef pour déjeuner et dîner.....	7
Menus, buffets.....	9
Menu, diners servis	11
Menus, réceptions	12
Hors d'œuvres – chauds et froids.....	13
Plateaux d'accueil	14
Liste des prix du bar.....	15
Liste des vins.....	16
Information générale.....	17



L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Breuvages

Café frais, régulier ou décaféiné, thé ou tisanes	2,00\$ chaque
Jus assortis frais et boissons gazeuses (régulier et diète) (facturé selon la consommation)	2,25\$ chaque
Jus V8, jus de tomate, eau en bouteille et Eau de Perrier (facturé selon la consommation)	2,50\$ chaque

Menus pour le petit déjeuner

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés.

CONTINENTAL CLASSIQUE ALBERT AT BAY

Salade fruits frais de saison, assortiment de bagels, croissants frais et une variété de muffins et pains grillés, servis avec beurre de crèmerie, conserves de fruits et fromage à la crème.

8,95\$ par personne

CLASSIQUE CANADIEN

Muffins et croissants, beurre de crèmerie et conserves de fruits, œufs brouillés duveteux **ou**

Mini omelettes aux herbes, bacon croustillant, saucisses et pommes de terre en dés savoureuses et dorées

10,95\$ par personne

L'EXPRESS MATINAL

Assortiment de fruits saisonniers tranches, pâtisseries danoises, muffins, croissants au chocolat et yoghourts assortis

9,25\$ par personne

LA CONNEXION FRANÇAISE

Fruits frais de saison tranches, pain perdu à la cannelle et à la vanille avec sirop d'érable pure, bacon croustillant, saucisse et pommes de terres en dés savoureuses et dorées

11,95\$ par personne



L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Sélection pour le petit déjeuner à la carte

Ajouter au menu de petit déjeuner de la page 2 ou personnalisez votre propre menu avec les choix ci-dessous.

Minimum de 10 personnes, prix par personne

Fruits et fromages

Tranches de fromages cheddar moyen	1,60\$
Yoghourts assortis	2,00\$
Granola aux fruits séchés et aux noix	2,00\$
Fromage cottage à faible teneur en matières grasses	2,30\$
Fruits frais saisonniers, entiers	2,50\$
Fruits frais saisonniers, en tranches	3,00\$
Salade de fruits frais	3,00\$
Fruits exotiques frais	4,00\$

Pains et tartinades

Croissant au beurre	2,50\$
Muffins assortis	2,50\$
Tranches de pain aux bananes, au citron et à la canneberge ou aux carottes	2,50\$
Assortiment de bagels avec fromage à la crème	2,50\$
Danoises, croissants au beurre, muffins, scones à la cannelle et pain aux bananes (2p/p)	4,50\$
Assortiment de scones avec crème caillée et confiture aux fraises	4,75\$

Accompagnement de la levée du soleil

Mélange individuel	2,50\$
Oeufs brouillés duveteux	4,00\$
Pain doré à la cannelle et à la vanille avec baies fraîches et sirop d'érable pur (3 p/p)	4,25\$

Menus pour les pauses à thèmes

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés

Pauses en douceur

Carrés assortis, tartelettes aux fruits et brochette aux fruits avec chocolat	6,00\$
---	--------

La pause anglaise

Scones nature et à la cannelle servis avec crème caillée et confiture aux fraises, fraises fraîches et brownies au chocolat	6,25\$
---	--------

La pause italienne

Pâtisseries italiennes, biscottis assortis et des fruits frais tranchés	6,25\$
---	--------

Jaune, rouge et blanc

Croustilles tortilla à maïs jaune avec trempette à a salsa et crème sure et un assortiment de légumes frais avec une trempette à l'aneth frais	6,50\$
--	--------

En santé

Fruits frais tranches, yoghourts assortis et mélanges individuels	6,95\$
---	--------

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Délices d'après-midi

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thé

Fruits et fromages

Brochette aux fruits frais avec chocolat	1,75\$
Fraises enrobés de chocolat	1,75\$
Fruits entiers frais saisonniers	2,50\$
Fruits saisonniers tranchés	3,00\$
Fruits exotiques tranchés	4,00\$
Plateau de fromages domestiques servi avec un trio de craquelins et garni avec des raisins	4,50\$
Plateau de fromages internationaux garni avec des fruits et servi avec des craquelins et une baguette française – note : minimum de 15 personnes	5,00\$

Salsas, croustilles et trempettes (chaque plateau sert 15 personnes)

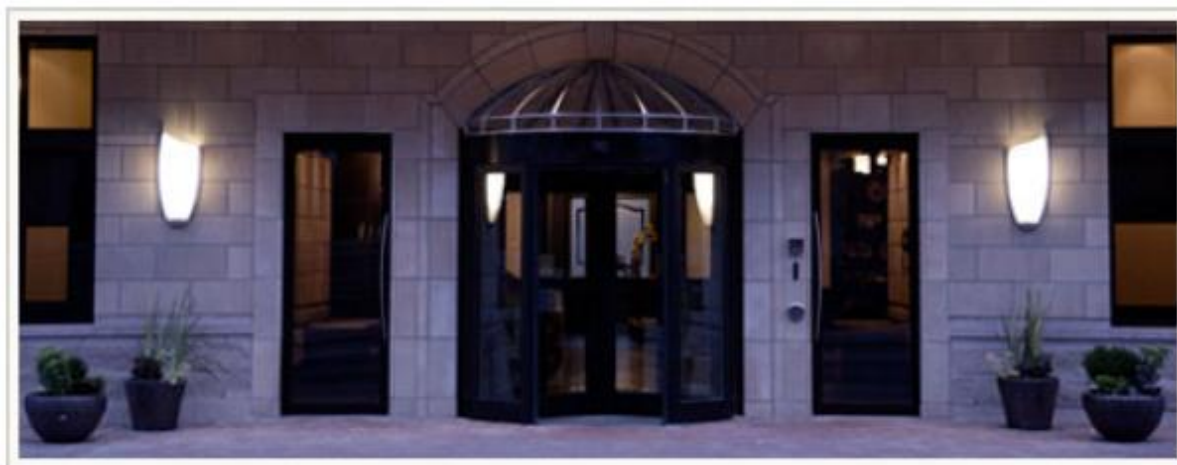
Plateau de légumes avec trempette de campagne	31,00\$
Houmous et taboulé servis avec des croustilles pita maison	27,00\$
Bruschetta avec des tranches de baguettes grillées	29,00\$
Trempette aux artichauts avec des craquelins et des croustilles pita	34,00\$
Bol en pain au levain avec trempette aux épinards servi avec pain	41,00\$
Croustilles tortilla avec salsa et crème sure	47,00\$

Sammies spéciaux (60 morceaux par plateau)

Sandwichs individuels au thon, au poulet et à la salade aux œufs	\$48.00
Sandwiches roulés au jambon, à la dinde, au rôti de bœuf et aux légumes grillés	\$56.00

Coin de desserts (chaque plateau sert 12)

Plateau de biscuits maison	31,00\$
Gâteaux danois – choix de caramel, chocolat ou pomme et cannelle	33,00\$
Plateau de dessert quotidien qui comprend: carrés Nanaimo, carrés ou tartelettes aux raisins secs, macarons au citron et brownies au fudge	36,75\$
Sablé aux fraises, gâteau tuxédo à la mousse et truffe et gâteau à double chocolat	37,00\$
Plateau de biscottis assortis	37,00\$



L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Menu pour déjeuner avec sandwich

Sélectionnez un des menus suivants et trios accompagnements pour les buffets à sandwich qui se trouvent à la page suivante, sauf la Boîte à Lunch. Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés.

La boîte à lunch

Sandwich Panini, salade de pâtes avec légumes, biscuit maison et boisson gazeuse 10,95\$
* Ce menu est pour les groups qui sortent de l'hôtel

Plateau à sandwich classique

Salade au thon, contrefilet rôti au four avec moutarde Dijon, jambon au Forêt noir avec moutarde 18,75\$
et fromage, poitrine de poulet grillé avec moutarde au miel et légumes marinés grills garni avec laitue. Service sur un assortiment de pains maison.

Roulé!

Boeuf rôti avec mayonnaise Dijon, jambon au Forêt noir et fromage, poitrine de poulet grillé avec 18,75\$
une moutarde au miel, salade au saumon avec jeunes épinards, dinde fumée avec relish aux canneberges et légumes marinés. Roulé dans un trio de saveurs de tortillas.

Délices de Charcuterie

Créer votre propre sandwich : salami, viande fumée style Montréal, dinde fumée, bœuf rôti, salade 18,75\$
aux œufs et tartinade houmous. Garni avec un centre de cornichons, poivrons, tomates, laitue, tranches de fromages assortis, mayonnaise et moutarde. Servi avec un assortiment de pains maisons, petits pains et pitas.

Le meilleur des deux mondes

Comprend le CLASSIQUE et ROULÉ! 18,75\$

Sandwich ouvert de luxe

Saumon fumé garni avec des câpres, des oignons et de l'aneth frais, salade aux œufs suprême, 21,00\$
poulet au cari et chutney aux mangues, jambon fumé avec Havarti, contrefilet rôti au four avec un mayonnaise-raifort et légumes marinés grillés. Servi sur un assortiment de pains maison et croissants.



L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Accompagnements pour buffets à sandwich

SVP sélectionnez trois (3) choix des catégories Soupes, Salades ou Dessert pour ajouter aux menus de la page 5.

Choix additionnels – 3,50\$ chaque par personne.

SOUPES MAISONS

Minestrone copieuse

Soupe à la crème de champignons garni avec croustons

Soupe à l'oignon français caramélisé

Crème de brocoli et ail rôti

Bisque douce à la tomate et aux poivrons routes rôtis

Bisque à a carotte, au gingembre et vieux cheddar

Purée de poulet à cari et légumes

Soupe aux patates douces et poireau, au cari

Crème de courge musquée et miel

Soupe du jour du Chef est offerte pour les groups de moins de 15 personnes.



FRAIS DU JARDIN

Mélange de salade verte et légumes croustillants avec des sauces crémeuses et vinaigrette.

Légumes frais et trempette aux herbes maison

Salade grecque traditionnelle avec feta canadien

Salade de patates à l'ancienne

Salade de chou Savoy garnie avec poivrons rouges et verts en julienne, avec vinaigrette au basilic et citron

Salade Méditerranée aux pois chiches et coriandre

Salade aux légumes rôtis

Salade aux jeunes épinards et au mandarin garnie avec des champignons frais, des oignons routes et amandes grillées, service avec une vinaigrette aux grains de pavot

Salade au fusili tri-colore avec vinaigrette balsamique

Salade de fusion asiatique avec chou Napa, poivrons en julienne et concombres avec une sauce soya et vinaigrette à l'alcool de riz, garni avec des nouilles asiatiques croustillantes

Couscous mélange avec oignons verts et une vinaigrette au citron et huile d'olive.

LE CHARIOT À PÂTISSERIES

Assortiment de carrés: Nanaimo, tartelettes aux raisins secs, brownies au chocolat et au gâteau au fromage

Gâteaux préférés : étagé au chocolat, tuxédo à la mousse et truffe, sablé aux fraises et citron

Croquant maison avec fruits de saison

Brochettes de fruits frais servis avec brownies au double chocolat

Fruits de saison tranchés avec trempette douce au yoghourt

Streusel aux pacanes et carrés au gâteau aux carottes

Carrés aux brisures de chocolat et barres macaron et citron

Menus du buffet du chef pour déjeuner et dîner

Minimum de 10 personnes, prix par personne. Comprend café frais et thés.



SUR LE POUCE 15,00 \$

Salade frais du marché avec vinaigrettes assortis
Crudités frais avec trempette



Sandwich chaud à la viande fume sur pain de seigle
de la boulangerie Rideau et panini
Plateau de tomates tranchées, fromage
et cornichons à l'aneth
Moutardes Dijon et mayonnaise



Biscuits frais maison

RAPIDE ET SAVOUREUX 16,00 \$

Salade de chou maison avec vinaigrette
spéciale du Chef

Salade César avec tous les assaisonnements



Lasagne au four traditionnel à la viande **ou** aux
légumes grillés

Légumes frais vapeur avec beurre et herbes

Petits pains frais avec de beurre frais et de l'ail



Gâteau étagé au chocolat

FESTIN VÉGÉTARIEN 18,00 \$

Mélange de légumes vert garni avec tomates et
concombres.

Salade légumes marinés grillés



Salade mandarin aux épinards garni avec des
oignons rouges et champignons

Quiches individuelles remplies avec: épinards et
fromage feta **ou** asperges, champignons et Brie
Pâtes Primavera avec légumes grillés dans une sauce
rosée au basilic

Petits pains frais et beurre



Sélection de carrées aux dates, à la framboise ou
tartelettes aux raisons secs

GOÛT DE L'INDE 20,00 \$

Salade du jardin servie avec vinaigrette au cari et ail

Salade au chou en dés, à la tomate et au concombre
avec vinaigrette légère au cumin et citron

Salade aux pois chiches avec yoghourt et coriandre



Poulet mariné Tandoori

Cari doux aux lentilles et aux épinards

Riz parfumé aux légumes

Légumes assaisonnées dans une sauce à tomates

Pain pita frais



Fruits frais en tranches avec trempette au yoghourt
doux et brownies au chocolat

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

SAVEUR ASIATIQUE 20,00\$

Salade croustillante de fusion asiatique: Chou Napa, pois mange-tout, poivrons en julienne et concombres avec de l'huile à sésames, sauce soya et sake, garnie de nouilles asiatiques croustillantes.



Salade mandarin aux épinards garnie avec amandes grillées, champignons et oignons rouges



Sauté au poulet ou au boeuf dans une sauce teriyaki au gingembre
Sauté aux légumes

Riz pilaf



Biscuit aux amandes et fruits frais tranchés

AU SUDE DE LA FRONTIÈRE 20,00\$

Croustilles Nacho servis avec crème sure, salsa et guacamole

Salade à cinq haricots et à l'oignon rouge avec vinaigrette au citron et au chili doux



Votre choix de fajitas au boeuf ou au poulet servis avec des poivrons sautés et oignons

Tortillas à la farine accompagnées de laitue, tomate et fromage râpé et tous les assaisonnements

Riz mexicain



Choix de carrés pour le dessert

POUR CEUX QUI AIMENT LE BOEUF 20,00\$

Salade de tomates marines, oignons rouges et artichaut

Salade du jardin avec 2 vinaigrettes



Boeuf de l'Alberta rôti lentement garni d'une sauce au vin Marsala et aux champignons

Pâtes penne gratins au four avec une sauce rosé légère

Patates rissolées

Légumes de saison



Sélection de carré aux dates, à la framboise ou tartelettes aux raisins secs.



VIVA ITALIA 23,00\$

Salade aux tomates et aux oignons rouges avec vinaigrette au basilic frais

Mélange européen avec vinaigrettes assorties

Salade César traditionnel avec tous les assaisonnements



Poulet Cacciatore mijoté au four dans une sauce à tomates oblongues et à l'origan

Lasagne étagé aux légumes

Riz pilaf

Légumes frais vapeur

Pain à l'ail et petits pains frais avec beurre



Gâteaux et pâtisseries assortis

MÉDITERRANÉE 23,00\$

Houmous et Tzatziki avec pain pita

Salade couscous parfumée au citron

Salade fatoush



Bandes de poulet marinées dans une sauce au citron et aioli

Penne Primavera avec légumes à l'ail et à l'huile d'olive

Riz pilaf épicé avec amandes grillées

Légumes cuits dans une sauce aux tomates



Biscuits assortis et fruits frais tranchés

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Menus, Buffet

Tous les buffets sont servis avec un choix de pommes de terre
ou riz pilaf avec des légumes saisonniers, pain avec beurre, café et thé.

Prix basé par personne et sujet aux taxes applicables.

Un frais de 5,00\$ par personne est appliqué lorsqu'il y a moins de 30 personnes

Buffet A – Prix par personne: 30,00\$

Salade de patates Yukon Gold

Salade du jardin

Salade penne au poulet à cari



Légumes frais avec trempette



Aloyau de bœuf de l'Alberta cuit lentement au four avec une sauce aux canneberges et vin rouge.

Poitrine de poulet cuit au four avec une sauce pomme-grenade à l'orange.

Sélection du Chef de pâtes végétariennes



Assortiment de carrés et fruits tranches

Café frais et thés

Buffet B – Prix par personne : 32,50\$

Salade grecque traditionnelle

Couscous au raisin et citron

Salade de centurion



Légumes avec trempette crémeuse à l'ail

Houmous maison avec pain pita



Agneau grille au romarin et à l'ail

Poitrine de poulet Méditerranéenne dans une réduction de vinaigre balsamique

Sélection du Chef de pâtes végétariennes



Assortiment d carrés et gâteaux

Café frais et thés

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Buffet C – Prix par personne: 36,25\$

Salade de centurion
Salade aux légumes marinés grillés
Salade aux tomates et oignons rouges avec vinaigrette basilique
❧
Légumes avec trempette crémeuse, assortiment de fromages domestiques et importés
avec garniture aux fruits et craquelins
Plateau méditerranéen avec pain pita, accompagné de trempettes aux houmous,
tsatziki et aux artichauts.
❧
Aloyau de bœuf Angus tranché avec herbes au jus
Poitrine de poulet sans os cuit avec des champignons Gatineau et une sauce de vin Marsala
Sélection du Chef de pâtes végétariennes
❧
Pâtisseries assorties, gâteaux et fruits tranchés

Buffet D – Prix par personne: 41,25\$

Salade César traditionnelle
Salade de patates romarins avec un glaçage de miel et grain de poivre
Salade mandarine aux épinards garnit avec
oignons rouges, canneberges et fromage feta
❧
Mélanges de légumes frais avec une trempette aux piments rouges grillés, assortiment
de fromages domestiques et importés avec garniture aux fruits et craquelins,
Plateau Méditerranée avec pain pita, accompagné de trempette aux houmous,
tsatziki, salsa et fromage en crème
❧
Contrefilet de bœuf rôti
Saumon de l'Atlantique poché avec une sauce Pernod
Sélection du Chef de pâtes végétarienne
❧
Pâtisseries assortis, gâteaux, fruits tranches et fraises enrobés de chocolat

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Menus, dîners servis

Minimum de 30 personnes. Ajoutez 5,00\$ par personne s'il y a moins de 30 personnes. Choix additionnel Ajoutez 5,00\$ pour chaque choix d'entrée

Menu 1, 36,25\$ par personne

CHOIX D'ENTRÉE

Bisque aux tomates florentines

Salade aux tomates et fromage Provolone tranché, saupoudré de poivre noir sur un bouquet de mélange de légume verts.

Légumes marinés antipasti avec jambon de Parme et brochettes aux tomates cerise et fromage bocconcini

Salade César traditionnelle avec croutons à l'ail

Salade de jardin frais

CHOIX DE METS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet Méditerranéenne marinée et enrobée d'une réduction de vinaigre balsamique caramélisée

Tilapia cajun cuit et enrobé d'une sauce aux poivrons rouges et ciboulettes au gingembre

Aloyau de bœuf cuit lentement au four accompagné d'une sauce béarnaise à l'estragon

Poitrine de poulet enrobée d'une sauce aux champignons Gatineau et marsala

CHOIX DE DESSERT

Sablé au citron, garnit d'un sirop au chocolat et aux fraises

Gâteau étagé au chocolat avec une sauce aux framboises

Tuxedo à la mousse avec coulis à la mangue

Menu 2, 41,25\$ par personne

CHOIX D'ENTRÉE

Soupe aux carottes et fromage cheddar

Salade aux épinards avec des canneberges séchées, amandes grillées, champignons et oignons rouges avec une vinaigrette au citron et graines de pavot.

Crevettes froides avec une sauce cocktail, garnies de citron, des feuilles de mesclun avec des carottes, concombres et tomates cerises

Saumon fumé avec des câpres et oignons servi avec un sirop moutard au miel

Melon et feta accentué d'oignons rouges avec une vinaigrette au miel et marjolaine fraîche

CHOIX DE METS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet bourrée de portobellos, d'épinards, tomates séchées avec coulis aux piments rouges

Rôti de côte de bœuf avec une sauce bordelaise et moutarde de grain

Fruits de mer Newburg, coquilles St. Jacques, crevettes et poissons blancs avec une sauce crémeuse Xérès

Filet de porc avec abricots, dates et noyaux grillés dans une sauce de cidre

Suprême de poulet servi avec une sauce salsa aux piments doux et aux tomates

CHOIX DE DESSERT

Gâteau à la mousse au chocolat blanc et noir

Gâteau au fromage style New-York avec coulis aux bleuets

Tuxedo à la mousse garni avec coulis à la mangue

Sablé aux fraises avec une sauce au chocolat et crème fouettée

Menu 3, 48,00\$ par personne

CHOIX D'ENTRÉE

Asperges, tomates et oignons rouges marinés sur un lit de légumes verts

Potage à la courge rôtie au miel

Salade aux concombres enveloppés de légumes verts garnie de graines de sésame noirs

Morceaux de saumon de l'Atlantique au citron poivrée, servi avec un velouté d'épinards ou une sauce au citron cilantro

Salade grecque au style méditerranéen avec fromage feta canadien et olives tranchées

CHOIX DE METS PRINCIPAUX

Contrefilet de bœuf de l'Alberta taillé à la main et servi avec des oignons Bermudes et une sauce aux graines de poivres.

Filet de saumon de l'Atlantique poché et servi avec une sauce soya et teriyaki au gingembre

Rôtis de veau servi avec un confit d'oignons et poireaux caramélisés

Médaillons de bœuf grillés et nappés de sauce au Gorgonzola fumée blanc, accompagné de crevettes sautés à l'ail

Poitrine de poulet rôtie remplie de fromage emballé de jambon de Parme et épinards accompagné d'une sauce au Chardonnay blanc

CHOIX DE DESSERT

Gâteau truffle au chocolat avec une sauce à la mangue

Tiramisu sur un lit de crème anglaise

Gâteau à la mousse au chocolat

Croustade aux pommes avec une sauce à l'érable

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Menus, réceptions

Minimum de 20 personnes. Prix par personne

MENU 1

Plateau de légumes frais avec trempette	12,50\$
Pain au levain avec une trempette aux artichauts à l'ail	
Brochette aux tomates, olives et fromage	
Fajita au poulet épicé avec un mélange de fromage Mozzarella et Monterey Jack	

MENU 2

Croustille tortilla maison avec houmous et sauce crème sûr et salsa	16,50\$
Tartelettes aux champignons sauvages et fromage	
Tapenade aux olives et tomates séchées sur un pain seigle	
Céleri, carottes et courgettes avec une trempette à trois fromages	
Assortiment de petites pâtisseries	

MENU 3

Sauté au poulet dans une sauce teriyaki au gingembre	18,75\$
Rouleau impérial aux légumes	
Plateau de fromages domestiques servi avec craquelins et raisins	
Saumon de l'Atlantique fumé avec des câpres, oignons et moutarde-mayonnaise	
Brochettes aux fruits frais	
Carrés et petits gâteaux au fromage	

MENU 4

Trempette aux houmous avec pointes de pita croustillantes	21,25\$
Brochettes au poulet avec une trempette à l'ail	
Pâté aux épinards avec une trempette au yoghourt à l'aneth	
Oignons caramélisés dans des crêpes Min	
Roulades aux poivrons en julienne et crème sûr aux herbes	
Boulettes de viande avec un glaçage au chili doux	
Fraises enrobées de chocolat noir	

MENU 5

Variété de bouchées de pita – fromage et jambon, salade au poulet et salade aux œufs	22,50\$
Plateau de fromages internationaux servi avec des baguettes, craquelins, gelé aux	
Piments rouges et chutney aux dates d'abricot	
Rouleaux à l'homard	
Croissants aux champignons et poireaux	
Quesadillas au bœuf	
Fraises enrobées de chocolat avec un assortiment de fruits saisonniers	
Petites pâtisseries	

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Hors d'oeuvres - Chauds

19,50\$ par douzaine

Pâté impérial avec une sauce aux prunes



Rouleau de porc avec moutarde au miel



Tartelettes aux champignons et oignons



Bouchées au fromage cheddar



Brochettes aux légumes

24,50\$ par douzaine

Rouleaux de printemps aux légumes avec une sauce au chili doux



Sauté au poulet avec sauce teriyaki au gingembre



Brochette au bœuf avec une sauce au miel Mesquite



Cigares au poulet marocain



Pâté aux épinards avec crème sûr aux herbes

27,50\$ par douzaine

Pâtes phyllo à l'homard



Crevettes panés avec une sauce cocktail



Crêpes aux oignons caramélisés



Sélection de crevettes



Brochettes d'agneau à la menthe



Coquilles St. Jacques enveloppées de bacon sauté dans le cognac

Hors d'oeuvres – Froids

18,50\$ par douzaine

Ratatouille aux légumes



Croissant au pesto ricotta



Cornets au salami et fromage



Roulades aux poivrons en julienne et fromage

23,50\$ par douzaine

Boulettes risotto aux champignons sauvages



Crevettes de Matane sur pain grillé



Samosas aux légumes avec une trempette aux prunes et aux dates



oeufs farcis

26,50\$ par douzaine

Rouleaux californiens avec une sauce soya et wasabi



Crêpes au saumon fume et à l'aneth



Melon au jambon de Parme



Bruschetta à l'artichaut sur baguette



Pâté soufflé au fromage à la crème et herbes

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

Plateaux d'accueil

Bouquetière aux légumes

Une assiette de légumes comprenant des rosettes de brocoli et de chou-fleur, des carottes, céleris et piments rouges, servie avec une sauce crémeuse à l'ail et une trempette aux piments rouges – 150 pièces

56,75\$

Délices de dessert

Fraises de la Californie enrobées de chocolat belge et saupoudrées avec un sucre glacé. Comprend 100 pièces présentées sur un miroir.

156,25\$

Arbre de crevettes

Plateau comprenant 150 crevettes tiges, arrangées dans un arbre d'ananas et garnies avec des pointes de citron frais. Cet arrangement remarquable de fruits de mer est accompagné d'une sauce cocktail traditionnelle.

187,50\$

Au bord de la mer

Un saumon de l'Atlantique à pleine taille, poché et sans peau, décoré avec des roulades aux concombres, des câpres et des oignons brunies, accompagné de pointes de citrons et une sauce russe douce.

200,00\$



Service de bar parrainé ou bar à la carte

Prix par breuvages. Comprend la glace, verre, mix et garniture

Sélection de boissons gazeuses et jus	2,50 \$
Eau en bouteille, Eau de Perrier	2,75\$
Bière domestique.....	6,50\$
Bière importée.....	7,50\$
Alcool de marque de luxe (Rhum, Whisky, Gin, Vodka)	6,50\$
Cocktail	7,50\$
Liqueurs	7,50\$
Vin de mains (rouge et blanc)	6,50\$
Vin maison – Bouteille de 750 ml	29,00\$

PUNCH (BAR PARRAINÉ SEULEMENT)

Punch aux fruits non alcoolisé, par personne.....	2,50\$
Punch Champagne, par personne.....	3,75\$
Punch aux fruits alcoolisé, par personne.....	4,25\$

Un barman est fournit pour chaque groupe de 75 invités.
 Si le total au bar ne dépasse pas 300,00\$, il y aura un frais de 25,00\$ par heure.
 (Minimum 4 heures, temps de voyages, montage et démontage)
 Un frais de 15% pour le service sera appliqué aux bars parrainés.
 Prix ne comprend pas autres taxes applicables.

L'HÔTEL ALBERT AT BAY SUITE HOTEL

— LISTE DES VINS —————

Vin Blanc	Par Bouteille
Jackson-Triggs Prop Res Chardonnay V.Q.A. (Canada)	29,00\$
Château Des Charmes, Silver label Chardonnay(Canada)	29,00\$
Lindemans Bin 65 Chardonnay (Australie)	35,00\$
Rothschild Sauvignon Blanc (France)	35,00\$
Folinari Soave (Italy)	35,00\$
Yellow Tail Chardonnay (Australia)	35,00\$

Taxes applicables incluses.

Vin Rouge	Par Bouteille
Jackson-Triggs Proprietor's Reserve Cabernet-Franc (Canada).....	29,00\$
Château Des Charmes, Silver label Cabernet Sauvignon (Canada).....	29,00\$
Lindemans Bin 40 Merlot (Australie)	35,00\$
Folinari Valpolicella (Italy).....	35,00\$
Rothschild Merlot (France).....	35,00\$
Yellow Tail Merlot (Australia)	35,00\$

Taxes applicable incluses.

**Ceci est seulement un échantillon des vins que nous pouvons vous offrir
Nous serions heureux de vous fournir votre vin préféré.**

— INFORMATION GÉNÉRALE —

Menus et prix

Ces menus ont été développés pour vous par notre équipe de traiteurs. Si vous songez à quelque chose qui ne paraît pas au menu, nous serions fiers de vous rencontrer et de personnaliser un menu spécifiquement pour votre évènement. Les prix sont assujettis au changement sans préavis.

Choix de menu

Le choix final du menu devrait être finalisé au moins trois semaines avant votre évènement. Nous vous encourageons à rencontrer notre coordonnateur des services aux conférences afin de discuter vos besoins pour les services de traiteur SVP avisez le coordonnateur des services aux conférences de toute allergie ou autres besoins alimentaires pour vos invités au plus tard trois (3) journées ouvrables avant votre évènement.

Aliments et Brevages

L'hôtel Albert at Bay Suite Hotel sera le seul fournisseur des aliments et des breuvages. Il pourrait y avoir des exceptions. SVP voir le coordonnateur des services aux conférences.

À tout évènement, les choix du buffet seront sur les tables pour un maximum d'une heure et demi (1 ½) après l'heure du début tel que décrit dans le devis de l'évènement. Ceci assure la qualité et l'intégrité du produit.

Garanties

Les nombres garantis sont exigés au plus tard à 10h, trois journées ouvrables avant l'évènement. La facturation finale est basée sur les nombres garantis ou la participation réel, donc celui qui est plus grand.

Paiement

La facturation directe est disponible pour tout compte gouvernemental et pour les comptes d'affaires, sur l'autorisation du crédit. Nous vous suggérons de planifier au moins trois semaines pour l'autorisation du crédit. Toutes cartes de crédit majeures sont acceptées pour la facturation également.

Nous avons besoin d'un dépôt non-remboursable de 500,00\$ pour tout contrat signé pour des évènements privés et social. La balance est à payée 48 heures avant l'évènement. Toute balance supplémentaire sera payable le lendemain de l'évènement. Les dépôts sont payables par chèque de banque certifié, carte de crédit ou argent comptant. Nous devons avoir un numéro de carte de crédit valide au dossier.

Taxes

Aliments et breuvages	5% TPS + 8% TVP
Brevages alcoolisés	5% TPS + 10% TVP
Audio-visuel	5% TPS + 8% TVP
Salles de réunion	5% TPS



Politique d'annulation

Si l'évènement est annulé 30 jours ou moins avant l'évènement, vous serez responsables pour les frais suivants :

30 jour ou plus	Sans frais
Entre 15 et 29 jours	50% du revenu projeté
14 jours ou moins	100% du revenue projeté

SVP soumettre toutes vos annulations par écrit à l'hôtel Albert at Bay.

Stationnement

Notre stationnement est sujet à la disponibilité pour les invités qui participeront à votre évènement. Prix de stationnement est 16,95\$ par jour et par véhicule.

Salle de réception / PRÉPARATION

Les salles de réceptions sont seulement tenues pour les heures indiquées sur le devis de l'évènement.

L'hôtel se réserve le droit de changer la salle de réception si le nombre d'invités et/ou les besoins d'aménagements changes.

Des changements aux aménagements de salle avec moins de 24 heures d'avis et/ou des changements après que le devis est signé auront un frais supplémentaire minimum de 100,00\$

Affichage et décor

L'affichage, des expositions, de bannières et des décors apportés à l'hôtel doivent être approuvés à l'avance par le coordonnateur des services aux conférences. L'affichage doit être de nature professionnel et est seulement permis dans certains lieux dans l'hôtel.

Il n'est pas permis d'utiliser des punaises, des clous, des broches ni du ruban adhésif en toile; le ruban cache et le mastic sont acceptable.

SVP voir le coordonnateur des services aux conférences avant l'évènement pour approbation. Des chandelles ouvertes à flammes ne sont pas permises dans nos salles de réception..

Expédition, réception et entreposage

Puisque nous avons un espace limité pour l'entreposage, aucun matériel peut être reçu plus tôt que 24 heures avant votre évènement et doit être sorti à l'intérieur des 24 heures qui suivent l'évènement. Toute livraison sera acceptée entre 8h et 16h30, du lundi au vendredi. Tous les colis doivent être clairement étiquetés avec l'information suivantes:

Nom de la compagnie ou de l'activité

Date de l'évènement

Nom de la salle de réception

Nombre de colis

À l'attention du: coordonnateur des services aux conférences

Sécurité et dommages

L'hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler tout évènement privé. Le client, dont la signature est apposée sur le contrat, est d'accord qu'il est responsable de tout dommage fait à l'hôtel de la période de temps que le client, ses invités, employé(e)s ou fournisseur sont à l'hôtel. Les dommages comprennent tous dommages aux murs, portes, planchers, équipement de l'hôtel et autres. Si la salle de réception est laissée dans une condition qui requiert du nettoyage des normes, un frais pour le travail supplémentaire sera facturé à 20,00\$ de l'heure. Pour certains évènements, l'hôtel exigera la présence de gardiens de sécurité, et ce aux frais du client. Seules les firmes de sécurité approuvées par l'hôtel seront utilisées.