



OFFRE
DE SERVICE
Banquet 2026

siam
Restaurant thai

LES FORFAITS

LE CORDIAL

PAUSE L'AVANT-MIDI
Café, thé et tisane
Jus de fruits en pichet

RÉCHAUD AM
Café, thé et tisane

LUNCH DU MIDI
Buffet sandwich froid
en salle de réunion

PAUSE DE L'APRÈS-MIDI
Café, thé et tisane
Boissons gazeuses
Eaux minérales

Inclusions :
1 écran
1 tableau à feuille et
marqueurs
Internet haute vitesse
sans fil
Eau et verre sur table

50.00\$ par personne
Min 10 pers. (Salle non incluse)

LE COPIEUX

PAUSE DE BIENVENUE
Café, thé et tisane
Jus de fruits en pichet
Plateau de mini-viennoiseries

RÉCHAUD AM
Café, thé et tisane

LUNCH DU MIDI
Buffet sandwich froid en salle
de réunion

PAUSE TRADITIONNELLE
Café, thé et tisane
Boissons gazeuses
Eaux minérales
Plateau de biscuits maisons
Plateau de fruits tranchés

Inclusions :
1 écran
1 tableau à feuille et
marqueurs
Internet haute vitesse sans fil
Eau et verre sur table

62.00\$ par personne
Min 10 pers. (Salle non incluse)

LES PETITS DÉJEUNERS

Le Continental

Mini-viennoiseries, Yogourt individuel
Plateau de fruits tranchés
Sélection de pain, bagel et muffin anglais
Beurre, confiture, fromage à la crème
Jus de fruits en pichet
Café, thé et tisane

21.00\$ par personne

Servi dans votre salle sous forme de buffet
Aucun minimum

L'américain à l'assiette

Œufs brouillés
1 choix : bacon, saucisses ou jambon
Pommes de terre rissolées
Fruits frais tranchés
Rôtie blanc ou brun
Beurre et confiture
Jus de fruits en pichet, café, thé et tisane

29.00\$ par personne
Minimum 15 personnes

Déjeuner rapide

1 wrap déjeuner
(œuf, bacon, patates, fromage et sauce)

19.00\$ par personne
Minimum 5 personnes

Extra fève au lard 5.00\$ par pers.
Extra crêpe et sirop 7.00\$ par pers.

L'Américain buffet

Œufs brouillés
1 choix : bacon, saucisses ou jambon
Pommes de terre rissolées
Fruits frais tranchés
Rôtie, mini-viennoiseries,
Bagel, muffin anglais
Beurre, confiture et fromage à la crème
Jus de fruits en pichet, café, thé et tisane

29.00\$ par personne
Minimum 20 personnes

Le Brunch Extra

Œufs brouillés
1 choix : bacon, saucisses, jambon
Fèves au lard
Pommes de terre rissolées
Yogourt et granola
Fruits frais tranchés
Une salade composée au choix du chef
Salade verte, plateau de fromage
Plateau de crudité et trempette
1 plat chaud choix du chef (viande)
Légumes de saison
Rôtie, mini-viennoiseries,
Bagel et muffin anglais
Beurre, confiture et fromage à la crème
Jus de fruits, café, thé et tisane

50.00\$ par personne

Servi en buffet dans votre salle
Minimum 20 personnes

Extra bacon ou saucisse ou jambon 6.00\$ par pers.
Extra station de céréales et lait 9.00\$ par pers.

LES PAUSES-CAFÉ

Pause de l'avant-midi

Jus de fruits en pichet
Café, thé et tisane

7.00\$ par personne

Pause du matin

Panier de mini-viennoiseries (2)
Beurre, confiture et marmelade
Jus de fruits en pichet
Café, thé et tisane

12.00\$ par personne

Pause Santé

Plateau de fruits tranchés
Plateau de fromage
Rouleau printanier sauce arachide *à côté
Jus de fruits en pichet
Café, thé et tisane

19.00\$ par personne

Pause Sans gluten et sans lactose

Verrine de fruits tranchés
Plateau de crudités et trempette
Rouleau printanier sauce arachide *à côté
Jus de fruits en pichet
Café, thé et tisane, Lait d'amande

21.00\$ par personne

Pause de l'après-midi

Café, thé et tisane
Liqueur douce et eau minérale

9.00\$ par personne

Pause Traditionnelle

Plateau de biscuits maisons (2)
Plateau de fruits tranchés
Liqueur douce et eau minérale
Café, thé et tisane

16.00\$ par personne

Bar à bonbon

Variété de bonbon incluant contenant

5.75\$ par personne pour 125 grammes
7.25\$ par personne pour 200 grammes

- Si bris de vase, un frais de 10.00\$ par vase sera facturé.

Les extras

Boissons

Café, thé et tisane (10 tasses)	24.00\$
Café, thé et tisane (20 tasses)	46.00\$
Café, thé et tisane (30 tasses)	68.00\$
Liqueur douce cannette	4.00\$
Eau minérale en bouteille	4.00\$
Eau de source en bouteille	3.00\$
Pichet de jus de fruits	28.00\$ le pichet
Jus de fruit en bouteille	4.00\$

Extras sucrés

Muffins individuel	42.00\$ / douzaine
Mini-viennoiserie	42.00\$ / douzaine
Tranche de pain aux bananes	50.00\$ / douzaine
Yogourt et granola (100g)	45.00\$ / douzaine
Biscuits frais maison	36.00\$ / douzaine
Fruits frais tranchés	7.00\$ par pers, min 12
Yogourt saveurs variés	42.00\$ / douzaine
Brownies au chocolat	42.00\$ / douzaine
Bar à bonbon (si bris de vase coût de 10\$ chacun)	125g Prix à confirmer 200g Prix à confirmer

Extras salés

Crudités avec trempette	7.00\$ par pers, min 12
Plateau fromages du Québec avec croûtons, 4 variétés (30g pers)	36.00\$ / plateau 6 pers
Plateau de charcuteries fines avec croûtons (50g par pers)	36.00\$ / plateau 6 pers
Assortiments de sandwich Deluxe au choix du chef (Saumon fumé, jambon, tomate et pesto)	54.00\$ / douzaine

Sac de chips (28g)	2.00\$ / sac
Sac de Bretzels (28g)	2.00\$ / sac
Sac de popcorn (28g)	2.00\$ / sac
Noix mélangées (50g)	6.00\$ / sac

Coupe de gâteau en soirée	3.50\$ par pers.
Service des cupcake en soirée	2.50\$ par pers.

Lunch buffet du midi (servi en salle de réunion)

Buffet sandwich froid

34.00\$ par personne (Min 20 pers.)

3 choix d'entrée
2 Variétés de sandwichs (1.5 par pers.)
Desserts assortis
Café, thé et tisane

Boîte à lunch froid

28.00\$ par personne

1 Choix de sandwich (1 sandwich par pers)
Salade au choix du chef
Fromage, fruit entier, dessert du chef
Jus et eau en bouteille

Choix d'entrée

- Soupe du jour avec pain
- Salade César avec vinaigrette maison, croûtons, bacon et fromage râpé
- Salade de jeunes pousses mélangée à une vinaigrette maison
- Salade de pommes de terre rôties et viandes fumée de Montréal, persil, cornichons et oignon vert
- Salade de pois chiches, coriandre, bébé roquette, oignon rouge et vinaigrette moutarde citron vert
- Tomate, concombre, oignon roue, olive noire, croûton, basilic et vinaigrette balsamique
- Crevette pochées, haricot rouge, mangue, tomate, concombre, orange, romaine et vinaigrette maison
- Pâte penne, pesto de basilic, brocoli, tomates séchées, anchois et parmesan
- Salade Yusheng avec variété de légumes, servie avec du taro frit et vinaigrette au sésame et soja
- Couscous au persil et bocconcini, concombre, tomates cerise, échalotes hachées, vinaigrette à la menthe verte
- Salade asiatique de fines herbes avec papaye, carotte, tomate et vinaigrette épicée à l'ail et au citron vert et crevettes séchées
- Salade de poulet aux noix de cajou, tomate, concombre, oignon rouge, feuilles de coriandre et vinaigrette de soja et sésame
- Salade de nouilles « glass », canard confit, tomates, coriandre, mangue, oignon vert et germe de soja

Choix des sandwichs

- Bagel au saumon fumé avec fromage à la crème, oignons rouges, ciboulette, câpres et roquette
- Sandwich panini jambon & fromage, oignons caramélisés, salade, mayonnaise épicée et fromage suisse,

- Sandwich de légumes grillés, ciabatta aux olives, courgettes, poivrons doux, cornichon, oignons rouges, pesto tomates séchées et herbes fraîche
- Sandwich avec poulet croustillant, sauce chili douce et légumes marinés
- Wrap au poulet, tortilla aux épinards, tomates séchées, laitue, poivron rouge rôti, trois fromages et pousses d'oignons
- Sandwich au bœuf effiloché, légumes marinés, noix de coco crouillante et mayonnaise épicée
- Pain panini, bacon, tomate, laitue, fromage, mayonnaise à l'ail épicée
- Sandwich à la viande fumée, cornichons, moutarde au miel sur pain de seigle
- Croissant aux légumes tempura avec mayonnaise épicée

Buffet chaud du chef

45.00\$ par personne (Min 20 pers.)

3 choix d'entrée

2 choix de plat principal

Pâte du jour et 1 choix de sauce

Féculent et légumes du jour du chef

Desserts assortis

Café, thé et tisane

Choix de sauce pour pâte

- Tomates et herbes
- Rosé (crème et tomate)
- Alfredo (crème de légumes et fromage)
- Pesto (crème, basilic et parmesan)
- Forestière (sauce crémeuse aux champignons)

Choix des plats chauds

- Poulet rôti au miel épicé avec légumes grillés
- Poulet parmesan avec sauce tomate et fromage mozzarella
- Navarin d'agneau aux légumes parfumés
- Bœuf Stroganoff, crème sûre et légumes mariés
- Bœuf braisé au curry vert thaï, aubergines, haricots longs et pousses de bambou
- Longe de porc braisé, épices de Montréal avec légumes racines
- Filet de poisson blanc du jour servi avec beurre citronné et câpres
- Saumon vapeur avec sauce épicé à l'ail et citron vert et mini bok choy
- Cabillaud frit en pâte servi avec sauce aigre-douce
- Gratin de fruits de mer, champignons, poivron rouge et cheddar
- Lasagne de légumes au fromage ricotta et parmesan
- Pad Thaï végétalien avec tofu, germes de soja et cacahuète
- Légumes sautés au tofu

Lunch à l'assiette (servi en salle de réunion)

Table d'hôte 3 services Express

45.00\$ par personne (min. 5 pers.)

Soupe ou salade du jour

Plat principal

Dessert au choix du chef

Café, thé et tisane

Pain et beurre

- **Pour les groupes de 20 personnes et moins, les deux choix de plat principaux sont au choix du chef le jour même.** Le choix du plat principal devra être fait le matin en arrivant dans la salle.

Table d'hôte 3 services

49.00\$ par personne (min. 5 pers.)

Soupe ou salade du jour

Deux choix de plat principal

Dessert au choix du chef

Café, thé et tisane

Pain et beurre

- **Pour les groupes de 21 personnes et plus, les deux choix de plats principaux sont fait d'avance par l'organisateur dans la liste qui suit.** Le choix du plat principal par chaque participant devra être fait d'avance et reçu au département des ventes au plus tard 10 jours avant l'événement.

Choix des plats chauds

- Saumon mariné au miso, bok choy cuit à la vapeur, nouilles Soba, gingembre mariné, œufs de saumon salés et vinaigrette soja et sésame
- Flétan rôti, velouté de poisson, légumes et échalotes confits
- Cuisse de poulet braisé aux pommes et légumes printanier
- Poulet rôti, pommes de terre fondants, purée de courge musquée, réduction de jus de champignons
- Cavatelli sauce tomate et aubergines, anchois et crevettes
- Bœuf panang, riz à la vapeur, mousse de noix de coco et huile pimentée
- Confit de canard servi avec purée de céleri-rave, courge rôtie, cipolini glacés au vin rouge et sauce canneberge
- Riz au safran, steak de chou-fleur, edamames sautés et relish de tomates
- Pad Thaï végétalien, légumes de saison, tofu, cacahuètes et citron vert
- Filet mignon de bœuf grillé, sauce mère, mille-feuille de pommes de terre, mousse de carottes, légumes au beurre et pétales Extra de 15.00\$
- Bœuf braisé au vin rouge, croquette de parmesan, carottes, oignons cipolini et pommes de terre grelots Extra de 3.00\$

Lunch au Restaurant SIAM de l'hôtel

- Vous serez facturé selon ce que les invités commandent.
- Entrée maximum de 3 choix, plat principal maximum de 4 choix.

Soupe du jour ou Salade du chef d'inclus

Entrée avec extra :

Rouleaux impériaux (2)	5.95\$
Salade de mangue **	5.95\$
Wonton au canard (4) *	7.95\$
Brochette de Poulet Satay (3)	7.95\$
Dumplings au poulet (5)	7.95\$
Crevettes à la noix de coco (3)	8.95\$

Pad Thaï aux légumes	21.95\$
Salade repas arc-en-ciel végétarienne	21.95\$
Pad Thaï au poulet	24.95\$
Riz frit au basilic au poulet	25.95\$
Cari rouge au poulet *	25.95\$
Salade repas arc-en-ciel au poulet satay	25.95\$
Pad Thaï aux crevettes	27.95\$
Riz frit au basilic et crevettes	27.95\$
Riz frit au basilic au canard confit	29.95\$
Poulet croustillant du Chef Panithit	29.95\$
Salade repas arc-en-ciel au bœuf satay	29.95\$
Pad Kee Mao ** (nouilles de riz, poivrons, mais miniature, pousse de bambou, gailan, champignons, citron vert, chili et feuilles de basilic)	
- Filet mignon de bœuf	28.95\$
- Fruits de mer	30.95\$
Cari Massaman * (curcuma, feuilles de lime, tamarin, noix de cajou, pomme de terre, échalote et chili)	
- Demi-poulet de Cornouailles rôti	28.95\$
- Bœuf braisé	30.95\$
Bœuf et poivre vert *	30.95\$
Cari Panang au bœuf	32.95\$
Cari jaune au saumon *	32.95\$

Café, thé d'inclus

* : Légèrement épicé

** : Épicé

*** : Très épicé

- Le choix des invités de l'entrée et du plat principal devra être fait le matin en arrivant dans la salle de réunion pour les groupes de 30 personnes et moins.
- Choix de la table d'hôte doit être donné au service des banquets au plus tard 7 jours avant la réunion.
- **IMPORTANT, prendre note que les prix seront ceux au menu du SIAM au moment de l'événement.**

Hors d'Oeuvres

Canapés à votre choix (Une commande minimale de trois douzaines par choix.)

Froids

- Bocconcini, tomate cerise au pesto 36\$/dz
- Bruschetta, tapenade d'olives et pignons de pin 36\$/dz
- Tofu croustillant avec confiture de chili 36\$/dz
- Salade de mangue avec cacahuètes ou chips de taro 36\$/dz
- Wrap Vietnamien aux légumes 36\$/dz
- Tartare de saumon 39\$/dz
- Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons sur brioche 39\$/dz
- Prosciutto et melon 39\$/dz
- Rillettes de canard sur croûton à la marmelade d'orange 39\$/dz (min 5dz)
- Ceviche de poisson à l'orange et avocat 41\$/dz (min 4 dz)
- Tataki de thon, sésame, gingembre mariné et vinaigrette ponzu 42\$/dz
- Cocktail de crevettes 42\$/dz
- Bœuf poêlé, fines herbes asiatiques et sauce épicée à l'ail et au citron vert 42\$/dz
- Magret de canard poêlé avec rojak à la mangue 42\$/dz
- Rouleaux de maki aux légumes 42\$/dz
- Pétoncle poêlé avec relish à l'ananas 48\$

Chauds

- Rouleau impérial au porc et taro, sauce thai 36\$/dz
- Cigare végétarien 36\$/dz
- Poulet croustillant avec confiture au chili 41\$/dz
- Poulet satay avec sauce aux arachides 41\$/dz
- Bœuf séché aux légumes cornichons 41\$/dz
- Pâté chinois 41\$/dz
- Fromage grillé au bacon 41\$/dz
- Dumpling de poulet vapeur sauce sésame et arachides 41\$/dz
- Macaroni au fromage et truffe 41\$/dz
- Burger végétarien 41\$/dz
- Aranchini aux champignons sauvages 41\$/dz
- Feuilleté de curry de légumes et sriracha maison 41\$/dz
- Boulette de légumes vapeur sauce sésame et arachide 41\$/dz
- Crevette tempura, mayonnaise au wasabi 48\$/dz
- Calmar pané avec sauce tartare 48\$/dz
- Pâte de poisson frite avec sauce aigre-douce 48\$/dz
- Crevette à la noix de coco et sauce chili douce 48\$/dz
- Canard wonton avec sauce aux prunes 48\$/dz
- Mini burger Angus 48\$/dz

Stations de nourriture

Station de Sashimi (30) et Maki (90) avec condiments (120 mcx)	480.00\$
SIAM station, 5 choix entrées, sauce et condiments, 30 pers. (crevettes panées, poulet satay,)	600.00\$
Station de fruits de mer avec variété de trempettes et condiments (120 mcx)	520.00\$
Station de contre-filet de bœuf rôti et choix de sauce (8Kg)	690.00\$
Station d'huîtres avec choix de trio de sauces et condiments (100 unités)	420.00\$
Station de charcuteries avec légumes marinés et condiments, 30 pers.	400.00\$
Station de fromages fins du Québec, croûtons et condiments, 30 pers	400.00\$
Nachos et trempette étagée (fromage, guacamole et crème sûre), 30 pers	150.00\$
Bar à poutine (fromage, frite et sauce BBQ), 30 pers Extra personne à 11.00\$ par personne	320.00\$

Souper à l'assiette

Table d'hôte 3 services Exécutif

49.00\$ par personne

Un choix d'entrée ou d'un potage

Deux choix de plat principal

Un choix de dessert

Café, thé et tisane

Pain et beurre

Table d'hôte 4 services Exécutif

56.00\$ par personne

Un choix d'entrée

Un choix de potage

Deux choix de plat principal

Un choix de dessert

Café, thé et tisane

Pain et beurre

- Le choix du plat devra être fait d'avance (10 jours) et indiqué sur un marque place devant les invités.
- Minimum de 20 personnes

Choix d'entrée

- Soupe du jour
- Salade César avec bacon, croûton et parmesan
- Salade mesclun, tomates cerise anciennes, carottes marinées et graines de tournesol servies avec vinaigrette française
- Feuilleté de légumes au curry, sauce aux prunes, salade de papaye aux cornichons
- Cocktail de crevettes au caviar mujjol, laitue et câpres Extra 2.00\$
- Wonton de canard confit avec mangue, oignon rouge, feuilles de basilic thaï, lime et vinaigrette au chili doux Extra 3.00\$
- Tartare de saumon servi avec chips de taro et ikura Extra 3.00\$
- Salade de tomates anciennes, burrata, pesto de basilic et vinaigrette Balsamique Extra 4.00\$

Choix de potage

- Crème de champignon
- Potage de légume
- Potage patate douce, carotte et gingembre
- Potage de chou-fleur
- Potage carotte, miel et gingembre

Choix de plat principal

- Saumon mariné au miso, bok choy cuit à la vapeur, nouilles Soba, gingembre mariné, œufs de saumon salés et vinaigrette soja et sésame
- Flétan rôti, velouté de poisson, légumes et échalotes confits
- Cuisse de poulet braisé aux pommes et légumes printanier
- Poulet rôti, pommes de terre fondants, purée de courge musquée, réduction de jus de champignons
- Cavatelli sauce tomate et aubergines, anchois et crevettes
- Bœuf panang, riz à la vapeur, mousse de noix de coco et huile pimentée
- Confit de canard servi avec purée de céleri-rave, courge rôtie, cipolini glacés au vin rouge et sauce canneberge
- Riz au safran, steak de chou-fleur, edamames sautés et relish de tomates
- Pad Thaï végétalien, légumes de saison, tofu, cacahuètes et citron vert
- Filet mignon de bœuf grillé, sauce mère, mille-feuille de pommes de terre, mousse de carottes, légumes au beurre et pétales Extra de 15.00\$
- Bœuf braisé au vin rouge, croquette de parmesan, carottes, oignons cipolini et pommes de terre grelots Extra de 3.00\$

Choix de dessert

Choix du chef d'inclus avec votre table d'hôte

Si à votre choix dans les choix suivants, extra de 2.00\$ par personne

- Brownies
- Mousse chocolat
- Gâteau Carottes
- Gâteau Fraises
- Gâteau fromage taro
- Croustillant chocolat

Menu enfant	5 à 12 ans	29.00\$ par personne
	0 à 4 ans	Gratuit

Même entrée que le menu du groupe

Ailes de poulet glacées au miel
Poulet au parmesan et sauce tomate
Pâte de pâtes sauce à la viande
Filets de poulet panés avec frites
Légumes colorés sautés et frites

Même dessert que le menu du groupe
Jus ou lait d'inclus

Souper à l'assiette banquet à la SIAM

Table d'hôte 2 services

42.00\$ par personne

Entrée

Satay de poulet
Rouleau Impériaux
Karée puffs végétarien
Salade de mangue

Plat principal

Pad Mee au poulet
Cari vert au bœuf
Pad Kee Mao de fruits de mer
Tofu du chef Panithit

Café, thé et tisane

Souper en PARTAGE, 3 services

52.00\$ par personne

Entrée (assiette centrale)

Ailes de poulet SIAM
Wonton de canard
Satay de bœuf
Crevettes à la noix de coco
Rouleau printanier végétarien

Plat principal (assiette centrale)

Bœuf Massaman
Cari jaune aux fruits de mer
Pad thaï poulet
Pad Kra Pao Moo
Sauté Gailan

Dessert au choix du chef
Café, thé et tisane

Table d'hôte 4 services

62.00\$ par personne

Tom Kah au homard

Entrée

Poulet Satay
Wonton de canard
Bœuf séché
Salade de papaye

Plat principal

Khao Pad saumon
Cari Panang au bœuf
Pad Thaï au homard
Tofu à l'ail

Dessert au choix du chef
Café, thé et tisane

Souper en PARTAGE, 4 services

69.00\$ par personne

Tom Kah au homard

Entrée (assiette centrale)

Dumpling au poulet
Wonton de canard
Boeuf Satay
Rouleau printanier au homard
Karée puffs Végétarien

Plat principal (assiette centrale)

Cari Panang au bœuf
Poulet croustillant
Crevettes à l'ail
Riz frit au saumon
Pad sew boeuf
Sauté d'aubergines

Dessert au choix du chef (assiette centrale)
Café, thé et tisane

Pour les tables d'hôte :

- Le choix du plat devra être fait d'avance (10 jours) et indiqué sur un marque place devant les invités.
- **IMPORTANT, prendre note que les prix seront ceux au menu du SIAM au moment de l'événement.**

Souper Buffet Exécutif

65.00\$ par personne (Entre 30 à 50 personnes)

62.00\$ par personne (51 personnes et plus)

Créez votre menu

Entrées (choisissez 3 options)

- Soupe du jour avec pain
- Salade César avec vinaigrette maison, croûtons, bacon et fromage râpé
- Salade de jeunes pousses mélangée à une vinaigrette maison
- Salade de pommes de terre rôties et viandes fumée de Montréal, persil, cornichons et oignon vert
- Salade de pois chiches, coriandre, bébé roquette, oignon rouge et vinaigrette moutarde citron vert
- Tomate, concombre, oignon roue, olive noire, croûton, basilic et vinaigrette balsamique
- Crevette pochées, haricot rouge, mangue, tomate, concombre, orange, romaine et vinaigrette maison
- Pâte penne, pesto de basilic, brocoli, tomates séchées, anchois et parmesan
- Salade Yusheng avec variété de légumes, servie avec du taro frit et vinaigrette au sésame et soja
- Couscous au persil et bocconcini, concombre, tomates cerise, échalotes hachées, vinaigrette à la menthe verte
- Salade asiatique de fines herbes avec papaye, carotte, tomate et vinaigrette épicée à l'ail et au citron vert et crevettes séchées
- Salade de poulet aux noix de cajou, tomate, concombre, oignon rouge, feuilles de coriandre et vinaigrette de soja et sésame
- Salade de nouilles « glass », canard confit, tomates, coriandre, mangue, oignon vert et germe de soja

Plateaux (choisissez 1 option)

- Plateaux de crudités et trempette
- Plateaux de fromage cheddar en cube
- Plateaux de charcuteries
- Plateaux de légumes grillés et marinés : poivrons, zucchini, courge, tomates, bok choy, champignons

Plat principaux (choisissez 2 options)

- Poulet rôti au miel épicé avec légumes grillés
- Poulet parmesan avec sauce tomate et fromage mozzarella
- Navarin d'agneau aux légumes parfumés
- Bœuf Strogonoff, crème sûre et légumes mariés
- Bœuf braisé au curry vert thaï, aubergines, haricots longs et pousses de bambou
- Longe de porc braisé, épices de Montréal avec légumes racines

- Filet de poisson blanc du jour servi avec beurre citronné et câpres
- Saumon vapeur avec sauce épicé à l'ail et citron vert et mini bok choy
- Cabillaud frit en pâte servi avec sauce aigre-douce
- Gratin de fruits de mer, champignons, poivron rouge et cheddar
- Lasagne de légumes au fromage ricotta et parmesan
- Pad Thai végétalien avec tofu, germes de soja et cacahuète
- Légumes sautés au tofu

❖ Station de contre-filet de bœuf rôti et choix de sauce (8Kg)

690.00\$

Pâtes du jour (choisissez 1 option)

- Tomates et herbes
- Rosé (crème et tomate)
- Alfredo (crème de légumes et fromage)
- Pesto (crème, basilic et parmesan)
- Forestière (sauce crémeuse aux champignons)
- Raviolis de homard sauce carbonara, **extra de 14\$**
- Manicotti aux 3 fromages et épinards sauce Marinara, **extra de 10\$**
- Cavatelli aux fruits de mer et sauce Arabiata, **extra de 12\$**

Féculent (choisissez 1 option)

- Pommes de terre rôties
- Riz vapeur
- Couscous

Légumes du jour du chef d'inclus

Desserts (choisissez 3 options)

- Panna cotta à la vanille
- Mini Tartelettes au citron
- Mini mousse au chocolat
- Gâteau au fromage taro
- Macarons assortis
- Mini crème brûlée à la vanille sauvage
- Mini mousse Matcha
- Pavlova
- Plateau de fruits tranchés
- Pour le temps des fêtes : Bûche de Noël

Pain et beurre inclus

Café, thé et tisane inclus

Souper Buffet SIAM

65.00\$ par personne (Entre 30 à 50 personnes)

62.00\$ par personne (51 personnes et plus)

Soupe (choisissez 1 option)

- Tom Kah patate douce (lait de coco, feuille de kaffir, coriandre et citronnelle)
- Tom Yum au poulet (champignons de Paris, tomate, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime)
- Soupe Thaï végétarienne

Salade (choisissez 2 options, extra salade à 6\$)

- Salade de papaye, carotte, haricot long, tomate cerise, lime, ail, piment, arachide, sauce poisson et craquelin de porc
- Salade de poulet aux fines herbes (Larb), lime, galanga, citronnelle, laitue, tomate cerise, concombre, menthe, coriandre, échalote, oignon vert, croustille de poulet et sauce poisson
- Salade de mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre, oignon vert et sauce poisson
- Salade de riz, légumes colorés, pomélo, huile de sésame et chili

Entrée (choisissez 2 options, extra entrée à 7\$)

- Crevette à la noix de coco, sauce chili sucrée
- Rouleau impériaux de porc et crevettes sauce poisson maison
- Poulet satay, relish au concombre et sauce aux arachides
- Bœuf satay, salade de papaye et carotte marinée, sauce sambal
- Karee puffs, patate douce, taro, oignon, coriandre, poudre de cari jaune, sriracha maison

Plat principaux (choisissez 2 options, extra plat à 10\$)

- Cari vert au bœuf braisé, haricot long, pousse de bambou, cari vert, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï
- Pad Thaï aux crevettes, nouilles de riz, tofu, fève germée, œuf, ciboulette et arachide
- Cari jaune au tofu, haricot long, tomate cerise, pousse de maïs et bambou, cari jaune, lait de coco, feuille de kaffir et basilic thaï
- Poulet rôti Thaï, demi-poulet de Cornouaille rôti, épice du sud de la Thaïlande, servi avec riz frit, relish de concombre et sauce tamarin
- Riz frit au poulet, gingembre, échalote, piment rouge avec une sauce soya et d'huître
- Riz frit aux légumes, oignon, échalote, piment et champignon

- **Riz vapeur au jasmin d'inclus dans le buffet**
- **Desserts assortis au choix du chef**
- **Café, thé et tisane inclus**

Carte des vins

Vins blancs

❖ Pinot Grigio	38.00\$
❖ Chardonnay	40.00\$
❖ Sauvignon	40.00\$

Vins rouges

❖ Sangiovese	36.00\$
❖ Pinot Noir	42.00\$
❖ Merlot et Cabernet Sauvignon	45.00\$
❖ Cabernet Sauvignon	52.00\$

Vin rosé

❖ Rosé – Pinot Grigio	40.00\$
-----------------------	---------

Vin Mousseux

❖ Mousseux – Prosecco	42.00\$
-----------------------	---------

Punch

❖ Punch Bora-Bora sans alcool	5.00\$/verre
(Jus d’ananas, jus fruit de la passion, sirop de grenadine, jus de citron)	
❖ Canneberge Passion	8.00\$/verre
(Vodka, Sour puss, jus de Canneberge blanc et soda)	
❖ Blue Hawaïenne	8.00\$/verre
(Curacao, Malibu, jus d’ananas et jus de lime)	
❖ Punch au rhum	8.00\$/verre
❖ Punch au mousseux	8.00\$/verre

Mocktail (sans alcool)

❖ Mocktail Appel Smash (purée de fraises, limes, jus de lime, jus de pomme, sprite)	6.00\$/verre
❖ Mocktail Cendrillon (jus d’orange, jus d’ananas, jus de citron, grenadine et soda)	6.00\$/verre
❖ Mocktail Cardinal (jus de canneberge, jus d’orange, jus de citron, ginger ale)	6.00\$/verre
❖ Mocktail Cooler fruits (jus d’orange, jus de pamplemousse, jus d’ananas, tonique)	6.00\$/verre
❖ Mocktail Mango (purée de mangue, sirop de gingembre, jus de lime, tonique)	6.00\$/verre

Coupon Boisson

Coupon sélection

7.25\$ par coupon

Valide pour :

- Bière locale
- Alcool fort Régulier
- Vin maison blanc ou rouge
- Liqueur douce, eau minérale ou jus

- Le coupon n'inclut pas les alcools forts Premium et les alcools forts réguliers doubles.

Liste de prix boisson (taxes incluses)

Bière locale ou sans alcool	9.00\$
Vin maison blanc ou rouge	10.00\$
Alcool Fort Régulier	9.00\$
Alcool Fort Premium	15.00\$
Alcool fort Régulier <u>double</u>	15.00\$
Shooter	6.00\$
Shooter mix	4.00\$
Liqueur douce, Eau Minérale, Jus	3.50\$

- **Pour le bar payant ou ouvert ou avec coupon, un minimum de 350\$ de ventes est requis avant taxes et service. Si le minimum n'est pas atteint, la différence vous sera facturée.**
- **Bar disponible jusqu'à 1ham. Si vous désirez prolonger, un frais de 75.00\$ par 30 minutes sera facturé.**