

OFFRE DE SERVICE BANQUETS



**Holiday Inn**

PAR IHG
ST-JEAN-SUR-RICHELIEU CONGRÈS

A warm, inviting breakfast scene. In the foreground, a golden-brown croissant sits on a silver plate. Behind it, a glass bottle of orange juice stands next to a glass of the same juice. A small jar of jam with a knife is also visible. To the right, a woven basket holds several red apples. The entire scene is framed by a white border with rounded corners.

LES PETITS DÉJEUNERS

#

LES PETITS DÉJEUNERS



23,00\$/pers. -
50 pers. et moins

LE CONTINENTAL

- Mini-viennoiseries
- Yogourts individuels
- Plateau de fruits tranchés
- Sélection de pain, bagel et muffins anglais
- Beurre, confitures, fromage à la crème
- Jus de fruits, café, thé, tisane

21,00\$/pers. -
50 pers. et moins

19,00\$/pers. -
50 pers. et plus

L'AMÉRICAIN BUFFET

- Oeufs brouillés
- Un choix: Bacon, saucisses, jambon
- Pommes de terre rissolées
- Fruits frais tranchés
- Rôties, mini-viennoiseries, bagel, muffins anglais
- Beurre, confiture, fromage à la crème
- Jus de fruits, café, thé, tisane

Minimum 20 personnes

21,00\$/pers. -
50 pers. et plus

L'AMÉRICAIN À L'ASSIETTE

- Oeufs brouillés
- 1 choix: Bacon, saucisses, jambon
- Pommes de terre rissolées
- Fruits frais tranchés
- Rôties blanc ou brun
- Beurre et confiture
- Jus de fruits, café, thé, tisane

Minimum 15 personnes

23,00\$/pers. -
50 pers. et moins

21,00\$/pers. -
50 pers. et plus

*18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

LE BRUNCH EXTRA

50,00\$/pers.

- Oeufs brouillés
- Un choix: Bacon, saucisses, jambon
- Pommes de terre rissolées
- Fèves au lard
- Fruits frais tranchés
- Yogourt et granola
- Une salade composée du chef
- Salade verte et vinaigrette
- Plateau de fromage
- Plateau de crudités et trempette
- Un plat chaud au choix du chef
- Légumes de saison
- Rôties, mini-viennoiseries
- Bagel et muffins anglais
- Beurre, confiture & fromage à la crème
- Jus de fruits, café, thé, tisane

Minimum 20 personnes



A detailed photograph of a breakfast spread on a dark wooden table. The spread includes two golden-brown croissants, a bowl of cereal with fruit, a pitcher of orange juice, a cup of coffee, a hard-boiled egg, butter, jam, and various fresh fruits like oranges, bananas, and berries. The text "LES PAUSES-CAFÉ" is overlaid in white, bold, sans-serif font.

LES PAUSES-CAFÉ

#

LES EXTRAS À LA CARTE

EXTRAS SUCRÉS

- Muffins individuels **42,00\$/dz**
- Mini-viennoiseries **42,00\$/dz**
- Tranche de pain aux bananes **50,00/dz**
- Yogourt et granola **45,00\$/dz**
- Biscuits frais **36,00\$/dz**
- Fruits frais tranchés **7,00\$/pers.**
- Yogourts saveurs variées **42,00\$/dz**
- Brownies au chocolat **42,00\$/dz**
- Bar à bonbon (120g/pers.) **6,00\$/pers.**

EXTRAS SALÉS

- Crudités avec trempette **4,00\$/pers.**
- Plateau fromages du Québec **6,00\$/pers.**
- Plateau de charcuteries fines **6,00\$/pers.**
- Assortiment de sandwich triangle **15,00\$/dz**
- Assortiments de sandwiches deluxe au choix du chef **49,95\$/dz**

- Bol de chips **9,00\$/bol de 10 pers.**
- Bol de Bretzels **9,00\$/bol de 10 pers.**
- Bol de popcorn **9,00\$/bol de 10 pers.**



LES PAUSES-CAFÉ



LA PAUSE MATINALE 12,95\$/pers.

- Mini viennoiseries (2)
- Beurre & confitures
- Jus de fruits
- Café, thé, tisane

LA PAUSE DÉTENTE 15,95\$/pers.

- Parfait au yogourt et aux petits fruits
- Pain aux bananes tranchés
- Café, thé, tisane

LA PAUSE RÉCONFORT 13,95\$/pers.

- Assortiment de muffins (1)
- Smoothies inspiration du chef
- Café, thé et tisane

LA PAUSE CROQUANTE 13,95\$/pers.

- Crudités et trempette
- Croustilles maison
- Boissons gazeuse & eaux minérales
- Café, thé et tisane

LA PAUSE DOUCEUR 13,95\$/pers.

- Craquelins et petits pains
- Fromage doux en brochette
- Eaux minérales
- Café, thé et tisane

LA PAUSE TRADITIONNELLE 15,95\$/pers.

- Biscuits frais (2)
- Plateau de fruits tranchés
- Liqueurs douces & eaux minérales
- Café, thé et tisane

BOISSONS

- Thermos de café, thé, tisane (10 tasses) **24,00\$**
- Thermos de café, thé, tisane (20 tasses) **46,00\$**
- Thermos de café, thé, tisane (30 tasses) **68,00\$**
- Liqueurs douces, eau minérale, jus **4,00\$/unité**
- Pichet de jus de fruits **28,00\$**

*18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.





LUNCH

#

BOÎTE À LUNCH

Un choix de sandwich
Salade au choix du chef
Fromage
Jus et bouteille d'eau
Dessert du chef

**24,00\$/pers. -
50 pers. et moins**

**22,00\$/pers. -
50 pers. et plus**

BUFFET FROID

Trois choix d'entrées
Deux variétés de sandwiches
Desserts assortis
Café, thé, tisane

**31,00\$/pers. -
50 pers. et moins**

**29,00\$/pers. -
50 pers. et plus**



ENTRÉES

- Soupe du jour avec pain
- Salade césar avec vinaigrette maison, croûtons, bacon et fromage râpé
- Salade de jeunes pousses mélangées avec une vinaigrette maison
- Salade de pommes de terre et viandes fumées de Montréal, persil, cornichons et oignons verts
- Tomates, concombres, oignons rouges, olives noires, croûtons, basilic et vinaigrette
- Couscous au persil et bocconcini, concombres, tomates cerise, échalotes hachées, vinaigrette à la menthe verte
- Salade asiatique de fines herbes avec papaye, carottes, tomates et vinaigrette épicée à l'ail et au citron vert et crevettes séchées
- Salade de nouilles "glass", canard confit, tomates, coriandre, mangue, oignons verts et germes de soja



**1 choix de sandwich - 25 pers. et moins
2 choix de sandwiches - entre 26 et 99 pers.
3 choix de sandwiches- Plus de 100 pers.**

SANDWICHES

- 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, cornichons, oignons rouges, pesto tomates séchées et herbes fraîches
- Sandwich au poulet croustillant, sauce chili douce et légumes marinés
- Wrap au poulet, tortilla aux épinards, tomates séchées, laitue, poivrons rouges rôtis, trois fromages et pousses d'oignons
- Sandwich au bœuf effiloché, légumes marinés, noix de coco crouillante et mayonnaise épicée
- Pain panini, bacon, tomates, 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

**18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.*

TABLE D'HÔTE 3

SERVICES

EXPRESS



Soupe ou salade du jour

Plat principal

Dessert au choix du chef

Café, thé et tisane

Pain et beurre

Minimum 5 personnes

Valide seulement pour le lunch

38,00\$/pers. -

50 pers. et moins

35,00\$/pers. -

50 pers. et plus

TABLE D'HÔTE 3

SERVICES

Soupe ou salade du jour

Deux choix de plat principal

Dessert au choix du chef

Café, thé et tisane

Pain et beurre

Minimum 5 personnes

45,00\$/pers. -

50 pers. et moins

42,00\$/pers. -

50 pers. et plus

CHOIX DES PLATS CHAUDS

Servi en salle de réunion

- 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 confites
- Cuisse de poulet braisé aux pommes et légumes printanier
- Poulet rôti, pommes de terre fondantes, 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, cipolinis glacés au vin rouge et sauce canneberge
- Médallions de porc à la dijonnaise, grelots au romarin et légumes racines
- Filet mignon de bœuf grillé, sauce madère, mille-feuille de pomme de terre, mousse de carottes et légumes au beurre **Extra 15,00\$**
- Bœuf braisé au vin rouge, croquette de parmesan, carottes, oignons cipolini et pommes de terre grelots **Extra 3,00\$**

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

Pour les groupes de 21 personnes et plus, les deux choix de plats principaux sont fait d'avance par l'organisateur dans la liste ci-haut. 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'évènement.

BUFFET CHAUD DU CHEF

ENTRÉES

- Soupe du jour avec pain
- Salade césar avec vinaigrette maison, croûtons, bacon et fromage râpé
- Salade de jeunes pousses mélangées avec une vinaigrette maison
- Salade de pommes de terre et viandes fumées de Montréal, persil, cornichons et oignons verts
- Tomates, concombres, oignons rouges, olives noires, croûtons, basilic et vinaigrette
- Couscous au persil et bocconcini, concombres, tomates cerise, échalotes hachées, vinaigrette à la menthe verte
- Salade asiatique de fines herbes avec papaye, carottes, tomates et vinaigrette épicée à l'ail et au citron vert et crevettes séchées
- Salade de nouilles "glass", canard confit, tomates, coriandre, mangue, oignons verts et germes de soja



PLATS PRINCIPAUX

- Poulet parmesan avec sauce tomate et fromage mozzarella
- Poulet rôti au miel épicé
- Navarin d'agneau
- Bœuf Stroganoff, crème sûre
- Bœuf braisé au curry vert thaï, aubergines, haricots longs et pousses de bambou
- Longe de porc braisé, épices de Montréal
- Filet de poisson blanc du jour servi avec beurre citronné et câpres
- Saumon vapeur avec sauce épicée 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, poivrons rouges et cheddar
- Lasagne de légumes au fromage ricotta et parmesan
- Pad Thaï végétalien avec tofu, germes de soja et arachides
- Légumes sautés au tofu

- SOUPE DU JOUR
- DEUX CHOIX D'ENTRÉES
- DEUX CHOIX DE PLAT PRINCIPAL
- PÂTE DU JOUR ET UN CHOIX DE SAUCE
- FÉCULENT & LÉGUMES DU JOUR DU CHEF
- DESSERTS ASSORTIS
- CAFÉ, THÉ, TISANE

**39,00\$/pers. -
50 pers. et moins**

Minimum 20 personnes

Valide seulement pour le lunch

**36,00\$/pers. -
50 pers. et plus**

CHOIX DE SAUCE POUR LES PÂTES

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



**18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.*



CANAPÉS

#

HORS D'OEUVRES



FROIDS

• Bocconcini, tomates cerise au pesto	36,00\$/dz	• Rillettes de canard sur croûton à la marmelade d'orange (Min. 5 dz)	39,00\$/dz
• Bruschetta, tapenades d'olives et pignons de pin	36.00\$/dz	• Ceviche de poisson à l'orange et avocat (Min. 4 dz)	41.00\$/dz
• Tofu croustillant avec confiture de chili	36.00\$/dz	• Tataki de thon, sésame, gingembre mariné et vinaigrette ponzu	42.00\$/dz
• Salade de mangue avec arachides ou chips de taro	36.00\$/dz	• Cocktail de crevettes	42.00\$/dz
• Wrap vietnamien aux légumes	36.00\$/dz	• Bœuf poêlé, fines herbes asiatiques et sauce épicée à l'ail et au citron vert	42.00\$/dz
• Tartare de saumon	39.00\$/dz	• Magret de canard poêlé avec rojak à la mangue	42.00\$/dz
• Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons sur brioche	39.00\$/dz	• Rouleaux de Maki aux légumes	42.00\$/dz
• Proscuitto et melon	39.00\$/dz	• Pétoncles poêlés avec relish à l'ananas	48.00\$/dz

Commande minimale de trois douzaines par choix

CHAUDS

• Rouleau impérial au porc et taro, sauce thaï	36,00\$/dz	• Aranchini aux champignons sauvages	41,00\$/dz
• Cigare végétarien	36.00\$/dz	• Feuilleté de curry de légumes vapeur sauce sésame et arachides	41.00\$/dz
• Poulet croustillant avec confiture au chili	41.00\$/dz	• Boulette de légumes vapeur sauce sésame et arachides	41.00\$/dz
• Poulet Satay avec sauce aux arachides	41.00\$/dz	• Crevettes tempura, mayonnaise au wasabi	48.00\$/dz
• Boeuf séché aux légumes cornichons	41.00\$/dz	• Calmar pané avec sauce tartare	48.00\$/dz
• Paté chinois	41.00\$/dz	• Pâte de poisson frite avec sauce aigre-douce	48.00\$/dz
• Fromage grillé au bacon	41.00\$/dz	• Crevette à la noix de coco et sauce chili douce	48.00\$/dz
• Dumpling de poulet vapeur sauce sésame et arachides	41.00\$/dz	• Canard wonton avec sauce aux prunes	48.00\$/dz
• Macaroni au fromage et truffe	41,00\$/dz	• Mini burger Angus	48,00\$/dz
• Burger végétarien	41,00\$/dz		

*18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

STATIONS



• Station de Sashimi (30) et Maki (90) avec condiments (120 mcx)	480,00\$
• SIAM Station, 5 choix d'entrées, sauce et condiments (30 pers.)	600,00\$
• Station de fruits de mer avec variété de trempettes et condiments (120 mcx)	520,00\$
• Station de contre-filet de boeuf 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 marinées et condiments (30 pers.)	400,00\$
• Station de fromages fins du Québec, croûtons et condiments (30 pers.)	400,00\$
• Bar à poutine (30 pers.)	320,00\$
• Station salades composées	5,00\$/pers./salade
• Nachos et trempette étagée (30 pers.)	150,00\$
• Station de desserts variés (100 mcx)	400,00\$

**18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.*



SOUPER EXÉCUTIF

#

TABLE D'HÔTE

3 SERVICES

EXÉCUTIF

Un choix d'entrée ou d'un potage

Deux choix de plat principal

Un choix de dessert

Café, thé et tisane

Pain et beurre

49,00\$ par personne

· 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'ENTRÉES

- Soupe du jour
- Salade César avec bacon, croûtons et parmesan
- Salade mesclun, tomates cerise anciennes, carottes marinées, graines de tournesol servies avec vinaigrette française
- Feuilleté de légumes au curry, sauce aux prunes avec salade de papaye aux cornichons
- Cocktail de crevettes au caviar mujjol, laitue et câpres
Extra 2,00\$
- Wonton de canard confit avec mangue, oignons rouges, 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 DES POTAGES

- Crème de champignon
- Potage de légumes
- Potage patates douce, carotte et gingembre
- Potage chou-fleur
- Potage carotte, miel et gingembre

*18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

TABLE D'HÔTE

4 SERVICES

EXÉCUTIF

Un choix d'entrée

Un choix de potage

Deux choix de plat principal

Un choix de dessert

Café, thé et tisane

Pain et beurre

56,00\$ par personne

· 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 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 confites
- Cuisse de poulet rôti, pommes de terre fondantes, purée de courge musquée, réduction de jus de champignons
 - Cavatelli sauce tomates 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, cipolinis glacés au vin rouge et sauce aux canneberges
- Médallions de porc à la dijonnaise, grelots au romarin et légumes racines
- Filet mignon de bœuf grillé, sauce madère, mille-feuilles de pommes de terre, mousse de carottes, légumes au beurre

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

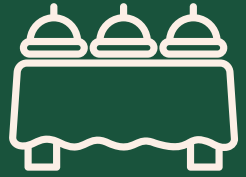
Choix du chef d'inclus avec votre table d'hôte

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| • Brownies | • Gâteau aux fraises |
| • Mousse au chocolat | • Gâteau au fromage Taro |
| • Gâteau aux carottes | • Croustillant chocolat |

Extra de 2,00\$ par personne pour un de ces choix

**18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.*

BUFFET EXÉCUTIF



52,00\$/pers. - 50 pers. et moins
48,00\$/pers. - 51 pers. et plus

3 CHOIX D'ENTRÉES

- Soupe du jour
- Salade César avec vinaigrette maison, bacon, croûtons et fromage râpé
- Salade de jeunes pousses mélangées avec une vinaigrette maison
- Salade de pommes de terre et viandes fumée de Montréal, persil, cornichons et oignons verts
- Salade de pois chiches, coriandre, bébé roquette, oignons rouges et vinaigrette moutarde et citron vert
- Tomates, concombres, oignons rouges, olives noires, croûtons, basilic et vinaigrette balsamique
- Couscous au persil et bocconcini, concombres, tomates cerise, échalotes hachées, vinaigrette à la menthe verte
- Salade asiatique de fines herbes avec papaye, carottes, tomates et vinaigrette épicée à l'ail, au citron vert et crevettes séchées
- Salade de nouilles «glass», canard confit, tomates, coriandre, mangue, oignons verts et germes de soja

SOUPE DU JOUR
DEUX CHOIX D'ENTRÉES
DEUX CHOIX DE PLAT PRINCIPAL
PÂTE DU JOUR ET UN CHOIX DE SAUCE
FÉCULENT & LÉGUMES DU JOUR DU CHEF
DESSERTS ASSORTIS
CAFÉ, THÉ, TISANE

1 CHOIX DE FÉCULENT

- Pommes de terre rôties
- Riz vapeur
- Couscous

LÉGUMES DU JOUR DU CHEF

PAIN ET BEURRE

BUFFET EXÉCUTIF

1 CHOIX DE SAUCE - PÂTES DU JOUR

- Tomates et herbes
- Rosé (crème et tomate)
- Alfredo
- Pesto (Huile d'olive, basilic, parmesan)
- Forestière (sauce crémeuse aux champignons)
- Raviolis de homards sauce carbonara - *extra de 14\$*

2 CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

- Poulet rôti au miel épicé
- Poulet parmesan avec sauce tomate et fromage mozzarella
- Navarin d'agneau
- Bœuf Stroganoff, crème sûre
- Bœuf braisé au curry vert thaï, aubergines, haricots longs et pousses de bambou
- Longe de porc braisé, épices de Montréal
- Filet de poisson blanc du jour servi avec beurre citronné et câpres
- Saumon vapeur avec sauce épicée 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, poivrons rouges et cheddar
- Lasagne de légumes au fromage ricotta et parmesan
- Pad thaï végétalien avec tofu, germes de soja et cacahuète
- Légumes sautés au tofu



**18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.*

MENU ENFANT

5 À 11 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 sauce à la viande
- Filets de poulet panés avec frites
- Légumes colorés sautés et frites

MÊME DESSERT QUE LE MENU DE GROUPE JUS OU LAIT D'INCLUS

A close-up photograph of a hand pouring a thick, orange-colored dressing from a small white ceramic pitcher onto a vibrant Thai salad. The salad is served in a white bowl and features a variety of fresh ingredients including bean sprouts, shredded green herbs, red cherry tomatoes, and a central mound of shredded, golden-brown fried ingredients. In the background, another similar bowl of salad and several glasses are visible on a wooden table, creating a warm and inviting dining atmosphere.

REPAS À LA SIAM

#

TABLE D'HÔTE 2 SERVICES SIAM

ENTRÉE **42.00\$**

- Satay de poulet
- Rouleaux impériaux
- Karée puffs végétarien
- Salade de mangue

PLAT PRINCIPAL

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

CAFÉ, THÉ, TISANE



SOUPER EN PARTAGE 3 SERVICES SIAM

52.00\$

ENTRÉES

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

PLATS PRINCIPAUX

- Bœuf Massaman
- Cari jaune aux fruits de mer
- Pad thaï au poulet
- Pad Kra Pao Moo
- Sauté Gaïlan

DESSERT AU CHOIX DU CHEF
CAFÉ, THÉ, TISANE

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES SIAM

62.00\$

SOUPE

- 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, TISANE

SOUPER EN PARTAGE 4 SERVICES SIAM

69.00\$

SOUPE

- Tom Kah au homard

ENTRÉES

- Dumpling au poulet
- Wonton de canard
- Bœuf Satay
- Rouleau printanier au homard
- Karée puffs végétarien

PLAT PRINCIPAL

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

DESSERT AU CHOIX DU CHEF
CAFÉ, THÉ, TISANE

Les choix des plats devront 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.



Restaurant thaï

BUFFET À LA SIAM

65,00\$ par personne (Entre 30 à 50 personnes)

62,00\$ par personne (51 personne et plus)

SOUPE (1)

- Tom Kah patate douce
- Tom Yum au poulet
- Soupe Thaï végétarienne

SALADE (2)

- Salade de papaye, carottes, haricots longs, tomates cerises, lime, ail, piment arachides, sauce poisson
- Salade de poulet aux fines herbes, lime, galanga, citronnelle, laitue, tomates cerises, concombres, menthe, coriandre, échalotes, oignons verts, croustilles de poulet et sauce poisson
- Salade de mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignons rouges, carottes, coriandre, oignons verts et sauce poisson
- Salade de riz, légumes colorés, pomélo, huile de sésame et chili

ENTRÉES (2)

- Crevettes à la noix de coco, sauce chili sucrée
- Rouleaux impériaux de porc et crevettes, sauce poisson maison
- Poulet Satay, relish aux concombres et sauce aux arachides
- Bœuf Satay, salade de papaye et carottes marinées, sauce sambal
- Karee Puffs, patates douces, taro, oignons, coriandre, poudre de cari jaune, sriracha maison

RIZ VAPEUR AU JASMIN D'INCLUS
DANS LE BUFFET

DESSERTS ASSORTIS AU CHOIX DU
CHEF

CAFÉ, THÉ, TISANE INCLUS

PLATS PRINCIPAUX (2)

- Cari vert au bœuf braisé, haricots longs, pousses de bambou, cari vert, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï
- Pad Thaï aux crevettes, nouilles de riz, tofu, fèves germées, œuf, ciboulette et arachides
- Cari jaune au tofu, haricots longs, tomates cerise, pousses de maïs et bambou, cari jaune, lait de coco, feuilles de kaffir et basilic thaï
- Poulet rôti Thaï, demi-poulet de Cournouaille rôti, épices du sud de la Thaïlande, riz frit, relish de concombre et sauce tamarin
- Riz frit au poulet, gingembre, échalotes, piments rouges, sauce soja & huître
- Riz frits aux légumes, oignons, échalotes, piments et champignons

**18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.*

A close-up photograph of a white-clothed tray holding several tall, slender champagne flutes. The glasses are partially filled with a golden, bubbly liquid, likely champagne. The background is softly blurred, showing warm, bokeh-style lights from an indoor setting. The entire image is framed by a white border with rounded corners.

SERVICE DE BAR

#

SERVICE DE BAR

&

CARTE DES VINS

LISTE DE PRIX BOISSON

- 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 double 15.00\$
- Shooter 6.00\$
- Shooter mix 4.00\$
- Mocktail Atypique 9,00\$
- Liqueur douce, eau minérale, jus 4.00\$



COUPON BOISSON **9.50\$/COUPON - 50 coupons et moins**
Valide pour : **8,50\$/COUPON - Entre 51 et 150 coupons**
Bière Locale **7,50\$/COUPON - Plus de 151 coupons**
Vin maison
Alcool fort régulier
Jus, liqueurs douces

*UNE SÉLECTION DE COCKTAILS ET MOCKTAILS EST
DISPONIBLE ET PEUT ÊTRE PERSONNALISÉE SELON VOS
GOÛTS ET PRÉFÉRENCES.*

*18% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

VINS BLANCS

Pinot Grigio	40.00\$
Chardonnay	42.00\$
Sauvignon Blanc	42.00\$

VINS ROUGES

Sangiovese	40.00\$
Pinot Noir	42.00\$
Cabernet & Merlot	45.00\$
Cabernet Sauvignon	52.00\$

VINS ROSÉ

Rosé - Pinot Grigio	40.00\$
---------------------	---------

VINS MOUSSEUX

Mousseux - Prosecco	42.00\$
---------------------	---------

