



**HÔTEL**  
**ST-JEAN-SUR-RICHELIEU**



**OFFRE**  
**DE**  
**SERVICE**  
**2024**



**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**  
2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.  
2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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)

Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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 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

## 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

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

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 5.75\$ par pers<br>200g 7.25\$ par pers |

## 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<br>(Saumon fumé, jambon, tomate et pesto) | 54.00\$ / douzaine       |

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Sac de chips (40g)    | 3.00\$ / sac |
| Sac de Bretzels (47g) | 3.00\$ / sac |
| Sac de popcorn (50g)  | 3.00\$ / 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. |

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**  
15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.  
2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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,

Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

- 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

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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\$

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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)          | 4.95\$ |
| Salade de mangue **             | 4.95\$ |
| Wonton au canard (4) *          | 6.95\$ |
| Brochette de Poulet Satay (3)   | 6.95\$ |
| Crevettes à la noix de coco (3) | 7.95\$ |

\*\*\*

|  |         |
|--|---------|
| Pad Thaï aux légumes   | 20.95\$ |
| Salade repas arc-en-ciel végétarienne  | 20.95\$ |
| Pad Thaï au poulet   | 23.95\$ |
| Riz frit au basilic au poulet  | 24.95\$ |
| Cari rouge au poulet *   | 24.95\$ |
| Salade repas arc-en-ciel au poulet satay   | 24.95\$ |
| Pad Thaï aux crevettes   | 26.95\$ |
| Riz frit au basilic et crevettes   | 26.95\$ |
| Riz frit au basilic au canard confit   | 28.95\$ |
| Poulet croustillant du Chef Panithit   | 28.95\$ |
| Salade repas arc-en-ciel au bœuf satay   | 28.95\$ |
| 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   | 27.95\$ |
| - Fruits de mer  | 29.95\$ |
| Cari Massaman * (curcuma, feuilles de lime, tamarin, noix de cajou, pomme de terre, échalote et chili)                                       |         |
| - Demi-poulet de Cornouailles rôti   | 27.95\$ |
| - Bœuf braisé  | 29.95\$ |
| Bœuf et poivre vert *  | 29.95\$ |
| Cari Panang au bœuf  | 31.95\$ |
| Cari jaune au saumon *   | 31.95\$ |

\*\*\*

## 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.**

Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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

Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.

15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

## 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.<br>(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) cuisinier sur place, 30 pers<br>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

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**

15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

## 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\$

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

## 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

|                    |                   |                      |
|--------------------|-------------------|----------------------|
| <b>Menu enfant</b> | <b>4 à 11 ans</b> | 29.00\$ par personne |
|                    | <b>0 à 3 ans</b>  | 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 (1 choix pour le groupe entier)

Satay de poulet  
Rouleau Impériaux  
Karée puffs végétarien  
Salade de mangue  
\*\*\*

Plat principal (2 choix pour le groupe)

Pad Mee au poulet  
Cari vert au bœuf  
Sauté de fruits de mer  
Tofu du chef Panithit  
\*\*\*

Café, thé et tisane

## Table d'hôte 3 services

52.00\$ par personne

Entrée (1 choix pour le groupe entier)

Ailes de poulet SIAM  
Satay de bœuf  
Crevettes à la noix de coco  
Karée puffs Végétarien  
\*\*\*

Plat principal (2 choix pour le groupe)

Poulet croustillant du chef Panithit  
Cari jaune aux fruits de mer  
Tofu aigre doux  
Pad seew boeuf  
\*\*\*

Dessert au choix du chef

Café, thé et tisane

## Table d'hôte 4 services

62.00\$ par personne

Potage de patate douce et homard

\*\*\*

Entrée (1 choix pour le groupe entier)

Poulet Satay  
Wonton de canard  
Bœuf séché  
Salade de papaye  
\*\*\*

Plat principal (2 choix pour le groupe)

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

55.00\$ par personne

Entrée (assiette centrale)

Salade de mangue  
Wonton de canard  
Poulet Satay  
Crevettes à la noix de coco  
Karée puffs Végétarien  
\*\*\*

Plat principal (assiette centrale)

Cari Panang au bœuf  
Poulet aux noix de cajou  
Crevettes à l'ail  
Cari jaune aux fruits de mer  
Sauté aux légumes  
\*\*\*

Dessert au choix du chef (assiette centrale)

Café, thé et tisane

### **Pour les tables d'hôte :**

- Même entrée pour tout le groupe, deux choix de plat principaux pour le groupe.
- 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.**

Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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 Stroganoff, crème sûre et légumes mariés
- Bœuf braisé au curry vert thaï, aubergines, haricots longs et pousses de bambou

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

- 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

❖ 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

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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**

Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.

# 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 <b>sans alcool</b>                                       | 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 <b>double</b> | 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.**

**Location de housse de chaise blanche ou noire disponible au coût de 5.00\$ par housse plus taxes incluant l'installation.**

2024 : 15% de frais de service et taxes applicables en sus. Menu et prix sujets à changement sans préavis.

2025 : 18% de frais de service et taxes applicables en sus.