

MENUS BANQUETS



Delta Sherbrooke, Hôtel et Centre des Congrès
2685 Rue King Ouest, Sherbrooke
Quebec, J1L 1C1
Réunion Maestro: 819-822-9899
Télécopieur: 819-822-3957


DELTA
SHERBROOKE
HÔTEL ET CENTRE DES CONGRÈS

TABLE DES MATIÈRES

Pauses-café	1
Pauses-café à la carte.....	2
Petits déjeuners.....	3
Petits déjeuners & Brunch.....	4
Déjeuners	5
Déjeuners buffets froids	6
Déjeuners buffets chauds	7
Dîners	8
Dîners (<i>suite</i>)	9
Dîners conférences	10
Dîners buffets	11
Canapés froids (<i>à la douzaine</i>).....	12
Canapés chauds (<i>à la douzaine</i>).....	13
Cocktail	14



PAUSES-CAFÉ

Pause Espresso

Capsule de café pour espresso, espresso allongé **5.00**
Cappuccino, café au lait
Gaufrette cigarette

Pause Biscuits

Assortiment de biscuits maison sans gras trans **7.00**
Café, thé, infusions, boissons gazeuses
Eau minérale, eau de source, jus de fruits

Pause Pain Maison

Assortiment de pains maison (*Ex : bananes, courgettes, ...*) **8.00**
Café, thé, infusions, boissons gazeuses
Eau minérale, eau de source, jus de fruits

Pause Parisienne

Assortiment de croissants, chocolatines **9.75**
Danoises à l'érable, croissants farcis
Café, thé, infusions

Pause Éco-Responsable

Tous les déchets de cette pause seront valorisés. Des serviettes de tissu en remplacement de celles de papier.

Notre délicieux sucre à la crème **10.25**
Café, thé et infusions équitables
Jus de pommes naturel du Verger
Le Gros Pierre de Compton
Sucre non emballé

Pause Trempette Sucrée

Brochettes de fruits **10.25**
Pommes en quartiers
Baies de saison
Caramel à la crème

Pause Smoothies

Trois saveurs de smoothies aux fruits sans sucre ajouté **8.00**
Préparés devant vous par un de nos artistes culinaires **10.75**

Pause Brevages

Café, thé, infusions **4.75**
Jus de fruits, boissons gazeuses
Eau de source, eau minérale



PAUSES-CAFÉ À LA CARTE

Brevages

Café / thé *1 litre (4 tasses)	12.25
Café / thé *2 litres (8 tasses)	23.50
Café / thé *4 litres (15 tasses)	42.00
Café / thé *6 litres (23 tasses)	61.00
Café / thé *Café équitable 4 litres (15 tasses)	47.00
Eau de source (330 ml)	3.75
Eau minérale (330 ml)	4.00
Boisson gazeuse (355 ml)	3.75
Smoothies (1 litre)	39.00
Jus Tropicana variés (1 litre)	14.75
Jus variés, format individuel (300 ml)	3.75
Moût de pommes (750 ml)	19.00

Nourriture

Muffins, croissants, pâtisseries danoises (douzaine)	29.25
Pains maison assortis (plateau pour 10 personnes)	29.25
Crudités et trempette (plateau pour 10 personnes)	25.00
Sandwiches assortis (douzaine)	39.25
Sandwiches assortis sur pain baguette (douzaine)	42.50
Salades composées (bol pour 10 personnes)	22.75
Viandes froides - dindonneau, jambon, rôti de bœuf (plateau pour 10 personnes)	37.00
Fromage cheddar (10 personnes)	44.00
Fromages fins divers (3 sélections), fruits frais, pain baguette et craquelins (plateau pour 5 personnes)	51.00
Fromages fins du terroir (4 sélections), fruits frais, pain baguette et craquelins (plateau pour 5 personnes)	70.00
Fruits frais tranchés (10 personnes)	23.25
Panier de fruits entiers (10 personnes)	23.00
Salade de fruits frais (bol pour 10 personnes)	28.50
Biscuits maison (douzaine)	22.25
Sucreries maison (douzaine)	18.00
Sucre à la crème (douzaine)	21.25
Croustilles ou pop corn (panier pour 5 personnes)	9.00
Nachos chauds (10 personnes)	17.00



PETITS DÉJEUNERS

Les petits déjeuners sont servis avec café, thé et jus de fruits.
Ajoutez fromage cheddar et yogourts assortis (1.50)

Le Continental
(Buffet, minimum de 25 personnes)

L'Américain
(Buffet, minimum de 25 personnes)

**Omelette à la truite fumée
des Bobines et asperges**
(service à l'assiette)

**L'assiette de croissant au
jambon et St-Benoit**
(service à l'assiette)

**L'assiette d'œuf florentine
et pavé de saumon**
(service à l'assiette)

Muffins	11.75
Croissants	
Roulés à la cannelle	
Fruits de saison	
Beurre et confitures	
Œufs brouillés	13.25
Bacon, saucisse ou jambon (choix de 2 viandes)	
Pommes de terre	
Muffins, croissants, pâtisseries danoises	
Rôties, beurre et confitures	
Omelette à la truite fumée des Bobines et asperges	13.00
Pommes de terre	
Muffins, croissants, pâtisseries danoises	
Rôties, beurre et confitures	
Fruits frais tranchés	
Croissant au jambon forêt noire et fromage St-Benoit	11.00
Pommes de terre	
Laitue et tomates	
Fruits frais tranchés	
Œuf poché et épinards sur muffin anglais nappé de sauce hollandaise, accompagné d'un pavé de saumon grillé	14.25
Pommes de terre	
Muffins, croissants, pâtisseries danoises	
Rôties, beurre et confitures	
Fruits frais tranchés	



PETITS DÉJEUNERS & BRUNCH

Les petits déjeuners sont servis avec café, thé et jus de fruits.

L'assiette brunch (service à l'assiette)

Œufs brouillés (ou omelette jambon-fromage ou quiche jambon-fromage) **15.00**
 Bacon, saucisses et jambon
 Crêpes et sirop
 Pommes de terre
 Muffins, croissants, pâtisseries danoises
 Rôties, beurre et confitures

Le p'tit brunch (minimum de 50 personnes)

Œufs brouillés, omelette jambon-fromage ou fritata aux épinards (choix de 1 item) **18.75**
 Bacon, saucisses ou jambon
 Pain doré, crêpes et sirop
 Pommes de terre
 Sauce à l'Hollandaise
 Plat de pâtes
 Muffins, croissants, pâtisseries danoises
 Rôties, beurre et confitures
 Céréales froides, fruits frais tranchés
 Fromage cottage et yogourts assortis

Brunch (minimum de 100 personnes)

Muffins, croissants, pâtisseries danoises **24.00**
 Œufs brouillés, omelette jambon-fromage ou fritata aux épinards (choix de 1 item)
 Cretons et pâtés assortis, fruits frais tranchés
 Crêpes et pain doré avec sirop d'érable
 Bacon, saucisses et jambon
 Crudités et trempette
 Cœurs d'artichauts avec vinaigrette
 Charcuteries et viandes froides
 Salade panachée de saison
 Salades composées assorties (3)
 Plat de viande
 Prise du pêcheur
 Plat de pâtes
 Pommes de terre et légumes du marché
 Salade de fruits, sélection de gâteaux et tartes



DÉJEUNERS

Un seul choix d'entrée, de plat principal et de dessert pour tous les invités. Nos suggestions de déjeuners comprennent le service du café et du thé.

Entrées	Jus de légumes Potage du jour Laitue du jardin	
Plats principaux	Linguine, choix de sauces <i>*Sauce Bolognaise</i> <i>*Sauce Carbonara ou autres</i>	19.50
	Filet d'épaule de bœuf baisé, demi-glace au vin des Pèlerins	20.75
	Longe de porc à la forestière	21.75
	Suprême de poulet grillé à la mangue, coco et cari	22.25
	Filet de saumon poêlé au fenouil et citron	23.25
	Bavette de bœuf Angus (6 oz) <i>*À l'échalote française,</i> <i>*Au beurre porto et poivre rose,</i> <i>*Au beurre raifort et vin rouge,</i> <i>*Au beurre Bleu Ermite</i>	24.25
Desserts	Coupe de fruits frais et crème anglaise Tarte au sucre Tarte aux pommes Moka chocolat Gâteau Forêt noire St- Honoré (<i>supplément de 0.75</i>)	



DÉJEUNERS BUFFETS FROIDS

Les buffets froids sont servis avec le café et le thé. Service sur assiette pour les groupes de moins de 15 personnes.

La Mi-temps

Jus de tomates ou de légumes **17.25**
Crudités, trempette et marinades assorties
Sandwiches (*jambon, poulet et œufs*)
Laitue du marché et salades composées (*3 variétés*)
Fromage cheddar
Sélection de notre pâtissier et salade de fruits

Lunch d'affaires

Légumes croustillants et trempettes en trio **20.00**
Sandwichs ouverts
**Saumon fumé*
**Rôti de bœuf*
**Club Poulet Tandoori grillé*
**Rôti de porc à la moutarde, Brie et asperges*
**Roulés de tortillas à l'humus au cumin grillé*
Fromages du terroir
Truffes au chocolat
Sucre à la crème et bouchées au fromage

Suggestions du Chef

- *Ajoutez un potage du jour (3.00)
- *Ajoutez du sucre à la crème (0.75)

Substituez les sandwichs sur pain tranché

- *Pain baguette (0.95)
- *Pain ciabatta (italien), seigle, multigrains, panini ou croissant (1.50)
- *Sandwichs sous forme de wrap sur tortillas (1.75)



DÉJEUNERS BUFFETS CHAUDS

Les buffets chauds sont servis avec le café et le thé.
Un minimum de 50 personnes est requis.

Les Trouvailles du marché

Crudités et trempette	23.25
Laitue du marché et vinaigrettes	
Salades composées	
Marinades assorties	
Petits pains et beurre	
Potage du moment	
Selon l'inspiration du Chef :	
*Plat de viande	
*Plat de pâtes	
*Plat de poisson	
Pommes de terre ou riz	
Légumes du marché	
Sélection de notre pâtissier	
Salade de fruits frais	



DÎNERS

Un seul choix d'entrée, de plat principal et de dessert pour tous les invités. Nos suggestions de dîners comprennent le service du café et du thé.

Mary O'Malley	Potage du jour ou laitue du jardin Longe de cabillaud aux olives et tomates Polenta et légumes du marché Dessert (<i>à sélectionner</i>)	27.00
Mgr. Maurice Vincent	Laitues entremêlées de raisins verts, tomates cerise et vinaigrette Velouté forestier Grenadin de porc aux pommes de Compton Pommes de terre et légumes du marché Dessert (<i>à sélectionner</i>)	28.00
George Frederick Bowen	Quenelle de chèvre et carpaccio de tomates, filet d'huile d'olive et balsamique Potage du jour Lapin de Stanstead braisé Grand-Mère (champignon, oignon, lardon) Pommes de terre et légumes du marché Dessert (<i>à sélectionner</i>)	29.75
Armand Nadeau	Mousse de parmesan, tomates confites et basilic Potage du jour Suprême de volaille farci jardinière et sa sauce velouté au St-Benoit Pommes de terre et légumes du marché Dessert (<i>à sélectionner</i>)	32.25
Alexander Galt	Concombre farci de saumon fumé, julienne de betteraves Potage du jour Osso Bucco de veau Polenta et légumes du marché Dessert (<i>à sélectionner</i>)	35.25



DÎNERS (SUITE)

Un seul choix d'entrée, de plat principal et de dessert pour tous les invités. Nos suggestions de dîners comprennent le service du café et du thé.

Gilbert Hyatt

Rillette de lapin de Stanstead **38.25**
Potage aux épinards et au brie
Jarret d'agneau cuit lentement à la Milanaise
Pommes de terre et légumes du marché
Dessert (*à sélectionner*)

Sénateur Howard

Carpaccio de saumon et ses garnitures **41.50**
Potage St-Daniel
Mignon de bœuf 5 oz, sauce au bleu
Pommes de terre et légumes du marché
Dessert (*à sélectionner*)

Sélections de desserts

Gâteau Pommes-caramel
L'innommable au café
Tartelette aux pacanes
Tiramisu
Mousse Trois chocolats
La Tropicienne
Poire au porto (*supplément de 2.25*)
Mi-Cuit au chocolat (*supplément de 2.50*)



DÎNERS CONFÉRENCES

Un seul choix d'entrée, de plat principal et de dessert pour tous les invités. Nos suggestions de dîners comprennent le service du café et du thé.

L'Allocution

Potage du jour ou laitue du jardin 26.75
 Braisé de gibier, selon disponibilité (*cerf, bison, wapiti,...*)
 Pommes de terre mousseline et légumes-racines rôtis
 Dessert (*à sélectionner*)

La Causerie

Crudités et trempette 27.75
 Potage du jour
 Suprême de poulet grillé
 *Mangue, coco et cari
 *Pastis et poire
 *Forestière au porto
 Pommes de terre et légumes du marché
 Dessert (*à sélectionner*)

Sélection de dessert

Gâteau Pommes-caramel
 L'innommable au café
 Tartelette aux pacanes
 Tiramisu
 Mousse Trois chocolats
 La Tropicienne
 Poire au porto (*supplément de 2.25*)
 Mi-Cuit au chocolat (*supplément de 2.50*)

Suggestions du Chef

*Cocktail de crevettes 26/30, 6 par personne (11.50)
 *Saumon fumé et sa garniture (11.50)
 *Terrine de gibier (5.25)
 *Potage du jour (3.00)
 *Laitue du jardin (3.75)
 *Fromages fins (5.25)



DÎNERS BUFFETS

Nos suggestions de dîners buffets comprennent le service du café et du thé. Un minimum de 50 personnes est requis.

Le Conservateur

Crudités et trempette **31.75**
Laitue du marché et salades composées (3 sélections)
Marinades assorties, petits pains et beurre
Assortiment de charcuteries fines et terrines de gibier
Filet de porc grillé au Grand Marnier et poivre vert
Saumon aux pommes, épinards et cari
Escalope de veau au citron vert et gingembre
Sauté de courges au sésame
Pommes de terre, riz et légumes du marché
Gâteaux, tartes du moment et salade de fruits frais
Sélection de fromages doux

L'Explorateur

Potage du moment, crudités et trempettes **29.50**
Laitue du marché et vinaigrette, salades composées
Marinades assorties, petits pains et beurre
Selon l'inspiration du Chef
*Plat de viande
*Plat de pâtes
*Plat de poisson
Pommes de terre ou riz, légumes du marché
Gâteau, tartes du moment et salade de fruits frais

L'extravagant

Crudités et trempette, petits pains et beurre **38.50**
Laitue du marché et salades composées (3 sélections)
Marinades assorties, assortiment de charcuteries fines
Gravlax, petites crevettes fraîches
Truite des Bobines cuite vapeur sur feuille de bananier, lait d'amande
Blanc de poulet sur Bok Choy à l'Asiatique
Filet d'épaule de bœuf sur un nid de trois champignons
Tofu, tomates confites à l'huile d'olive et confiture d'oignons
Pommes de terre, riz et légumes du marché
Gâteaux, tartes du moment et salade de fruits frais
Tuile de fromages du terroir



CANAPÉS FROIDS (À LA DOUZAINES)

Le Convivial	Pâté de campagne et canneberges Mousse de saumon fumé et câpres Crevettes et fromage à la crème Mousse de tomates séchées	22.25
Le Végétarien	Champignons marinés Tomates séchées et basilic Guacamole Carottes cumin Asperges tartares	25.25
L'Indécis	Saumon fumé et câpres Mousse de crevettes de Matane Cornets de salami parisien Mousse de pâté de foie Asperges tartares	26.25
Les Charcuteries fines	Pâté de campagne et confit d'oignons Saucissons français et cornichons Viande de grison et brie Saucisses de sanglier à la bière blonde Magret de canard fumé et abricots	27.25
Le Dieu Neptune	Moules au cari Mini pétoncles et courgettes Crevettes sauce cocktail Saumon fumé, raifort et lime Goberge de crabe, sauce aux crustacés	30.25
Canapés à saveur régionale	Terrine de foie de lapin de Stanstead Canard confit du Lac Brome Fondant au fromage Noyan Croûton de chèvre tiède d'Alexis-de-Portneuf Mousse de truite fumée des Bobines	31.50



CANAPÉS CHAUDS (À LA DOUZAINÉ)

L'International	Crevettes feta Rouleaux de boeuf jamaïcain Poulet Tzatziki Spanakopitas Samosa Baluchons d'escargots Alfredo	23.00
Le Végétarien filo	Spanakopitas Oka, pommes, amandes et miel en baluchon Mini pizza quatre fromages Mini quiches végétariennes Arancini (<i>Mini boulettes de risotto au fromage mozzarella</i>)	24.00
L'Apéro	Mini croque-monsieur Mini croissant jambon asperges Feuilleté aux crevettes Feuilleté d'escargots au beurre à l'ail Feuilleté de ratatouille	24.50
Le Roi Triton	Mini quiches au homard Crabe et brie en filo Filo aux fruits de mer en baluchon Filo de crevettes et feta en portefeuille Feuilleté de crevettes	30.00
Canapés à saveur régionale	Poire au bleu de l'Abbaye St-Benoît Duxelle de champignons à l'huile de truffe sur crouton Rouleau de printemps au porc du Québec Sauté de lapin de Stanstead	31.25



COCKTAIL

Tarification des consommations

Vins apéritifs	5.00
Alcools, marques maison	6.25
Alcools de luxe	7.50
Brandy VS	6.75
Digestifs de base	6.25
Digestifs de luxe	7.50
Bières domestiques (<i>McAuslan</i>)	5.00
Bières domestiques (<i>autres</i>)	5.50
Bières importées	7.25
Vins maison	6.25
Boissons gazeuses, eaux minérales et embouteillées	3.75

***Les taxes sont incluses dans les prix énumérés ci-dessus*

Coupons

Sélection de bières, vins maison, spiritueux et liqueurs	6.50
Sélection de bières et vins maison	5.75

Cocktail

Punch maison avec alcool *4 litres (25 verres)	110.00
Punch maison sans alcool *4 litres (25 verres)	90.00
Moût de pommes (750 ml)	19.00
Vin maison, litre (7 verres)	30.00

**Un minimum de 20 personnes est requis pour toute mise en place d'un bar de bières et de vins.
 Un minimum de 40 personnes est requis pour la mise en place d'un bar complet.
 Si le montant total des ventes de consommations est inférieur à 300.00\$ par bar,
 des coûts de main d'œuvre de 75.00\$ par bar seront facturés au compte maître.**