LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

Forfaits — CHAMPÊTRE

OPTION #1

Potage du moment
2 choix de repas
Dessert
Café/Thé
39,99$

OPTION #2

2 choix d'entrées
2 choix de repas
Dessert
Café/Thé
45,99$

OPTION #3

Potage du moment
2 choix d'entrées
2 choix de repas
Dessert
Café/Thé
48,99$

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

Menu — CHAMPÊTRE

ENTRÉES

• Salade César,

• Escargots à l'ail gratiné,

• Dumpling au poulet,

• Halloumi frit et miel épicé,

• Bruschetta Tartare,

• Salade de canard confit,

• Pépite de fromage avec marinara.

PLATS PRINCIPAUX

• Côte levées, gratin dauphinois et salade césar,

• Joue de bœuf, purée de pomme de terre et légume du moment,

• Poulet Général Tao avec légume du moment et riz,

• Coquille farcie au chorizo, sauce rosée et boursin,

• Burger Brie et Champignon avec frites maison,

• Brochette de poulet, gratin dauphinois et salade césar.

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

Forfaits GASTRONOMIQUE

OPTION #1

Potage du moment
2 choix de repas
Dessert
Café/Thé
51,99$

OPTION #2

2 choix d'entrées
1 choix de repas
Dessert
Café/Thé
57,99$

OPTION #3

Potage du moment
2 choix d'entrées
2 choix de repas
Dessert
Café/Thé
63,99$

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

Menu GASTRONOMIQUE

ENTRÉES

• Carpaccio de bœuf,

• Escargot à l'ail gratiné,

• Dumpling au poulet,

• Bruschetta Tartare,

• Cœur d'artichaut croustillant,

• Pépite de fromage avec marinara,

• Tartare de bœuf,

• Brie fouetté, brie, bacon et miel épicé.

PLATS PRINCIPAUX

• Filet mignon, crevette, riz patate grec, salade césar,

• Linguine au bord de la mer avec pain à l'ail gratiné,

• Côte levées, gratin dauphinois et salade césar,

• Joue de bœuf, purée de pomme de terre et légume du moment,

• Bavette de bœuf avec sauce au poivre, pomme de terre au four garni et salade césar,

• Linguine cuit dans une meule de parmesan, avec tomate séchée et lardon,

• Poulet Général Tao avec légume du moment et riz.

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

Forfaits

BUFFET (CHAUD)

OPTION #1

2 choix de salade
2 choix de repas
2 choix d'accompagnement
Dessert du moment
Café/Thé
32,99$

OPTION #2

2 choix de salade
2 choix de repas
2 choix d'accompagnement
Plateau de crudité
Pain chaud
Dessert du moment
Café/Thé
36,99$

OPTION #3

Potage, petit pain et beurre
2 choix salade
2 choix repas
2 choix d'accompagnement
Plateau de crudité
Cube fromage et raisin
Dessert du moment
Café/Thé
41,99$

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

Menu Buffet CHAUD

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

CHOIX DE REPAS

*Lasagne
*Poulet Parmigiana
*Brochette de poulet
*Filet de sole en sauce
*Poulet en sauce à la moutarde à l'ancienne
*Médaillon de porc dans une sauce du chasseur
*Poulet en croute d'herbe
*Mijoté de boeuf et légume
*Filet mignon de porc en sauce
*Côté levées sauce BBQ
*Poulet Général Tao
*Filet de sole amandine
*Saumon sauce boursin
*Vol-au-vent

CHOIX DE SALADE

*Salade brocoli, chou-fleur, bacon, oignon rouge et fromage
*Salade de pâte
*Salade César
*Salade de macaroni
*Salade de pomme de terre
*Salade de Jardin
*Salade Grecque
*Salade Épinard, framboise, pacanes et fromage de chèvre
*Salade melon d'eau, concombre feta et noix de cajou
*Salade de maïs, avocat, halloumi et jalapeno (Disponible en saison estivale seulement)

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

*Légume vapeur
*Riz
*Patate grecque
*Purée de pomme de terre
*Frite de Patate douce
*Frite régulière
*Gratin dauphinois

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

Forfaits

BAR À NOURRITURE

Bar à poutine

3 choix de sauce
3 choix de légumes
3 choix de viandes
Fromage en grain
Variété de légume
Variété de coulis
Dessert du moment
Café
33.99$

Bar à Burger

3 choix de viande
3 choix de sauce signature
Ketchup/Moutarde
Variété de légume
Bacon/Rondelle oignon
Dessert du moment
Café
34.99$

Pasta Bar

3 choix de pâte
3 choix de sauce
3 choix de viande
2 choix de fromage
Variété de légume
Dessert du moment
Café
32.99$

LA FONDUE

Crevette
Poulet
Baluchon
Plateau de légumes
Patate grelot grecque
½ baguette de pain
Salade César
Trio de sauce
47.99$

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

Forfaits

BUFFET (FROID)

LE DÉLICAT

2 choix de salade
2 choix de sandwich
Plateau de crudité et ses trempettes
Fromage & Raisin
Oeufs farcis
Dessert du moment
Café/Thé
30$/personne

L'EXQUIS

2 choix de salade
2 choix de sandwich
Plateau de crudité et ses trempettes
Oeufs farcis
Plateau de charcuterie
Fromage & Raisin
Bruschettas
Dessert du moment
Café/Thé
37$/personne

LA FESTIVITÉ

3 choix de salade
Plateau de crudité et ses trempettes
Trempette au Épinard & croustille
Canapé prosciutto, gelée de piment & roquette
Dessert du moment

3 choix de sandwich
Plateau de charcuterie
Fromage & Raisin
Bruschettas
Verrine de poivron
Café/thé

41**$/personne**

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

Menu Buffet FROID

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

CHOIX DE SANDWICH

*Sandwich triangle au Jambon
*Sandwich triangle au Oeuf
*Sandwich triangle au Poulet
*Mini Croissant Jambon BLT
*Tortilla rouleau de jambon, fromage, épinard et mayo à l'érable
*Wrap Poulet César
*Wrap Végétarien
*Kaiser Roti de boeuf
*Pain Baguette à l'Italien
*Wrap au saumon

CHOIX DE SALADE

*Salade brocoli, chou-fleur, bacon, oignon rouge et fromage
*Salade de pâte
*Salade César
*Salade de macaroni
*Salade de pomme de terre
*Salade de Jardin
*Salade Grecque
*Salade Épinard, framboise, pacanes et fromage de chèvre
*Salade melon d'eau, concombre feta et noix de cajou
*Salade de maïs, avocat, halloumi et jalapeno (Disponible en saison estivale seulement)

**taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.*

LE CHALET
RESTAURANT & ÉVÉNEMENTIEL

ACCORD METS & VIN

— vins inclus —

SERVICE.1

Feta fouetté , tartare de mangue et oignon frits

Un fromage feta du Québec fouetté avec yogourt grecque, jalapeno, oignon frit avec un tartare de mangue maison

SERVICE.2

Huîtres frites et sauce au bleu

Huître style tempura accompagné d'une sauce au fromage bleu.

SERVICE.3

Pétoncles beurre de pistache avec sauce au noisette

Pétoncles cuits à la poêle avec un beurre de pistache réduit avec une sauce au noisette.

SERVICE.4

Pâte au lardon et tomate séchés cuit dans une meule de parmesan

Le gras du bacon, l'acidité de la tomate et la sauce crémeuse à base de parmesan. Ça sonne la perfection, n'est-ce pas ??

SERVICE.5

Filet de boeuf avec une sauce crème au Whisky

Bœuf cuit médium saignant dans une croute de poivre tricolore nappé d'une sauce whisky fait avec un amour inconditionnel.

SERVICE.6

Gâteau au fromage sur une brioche à la cannelle

Un gâteau au fromage onctueux le tout déposé sur une brioche à la cannelle. Un mélange de douceur et de fraicheur. Quoi de mieux pour finir cet émerveillement gustatif ?

*taxes et pourboises en sus. minimum de 20 personnes, 28 jours de préavis.