

-MENU PARTENAIRE-

Le *Rouge* **Vin**
SALLE À MANGER • TRAITEUR



GOUVERNEUR
HÔTELS

Restaurant Le Rouge Vin
975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819-376-7774 Télécopieur : 819-379-3941
lerougevin.com

Taxes (5% et 9.975%) et service (15%) en sus

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières

PAUSE-CAFÉ.....	3
PAUSE-CAFÉ À LA CARTE	4
PETIT DÉJEUNER	5
LE BRUNCH	6
BOÎTES REPAS	7
BUFFET FROID	8
SÉLECTION DES SANDWICHES DISPONIBLES	9
SÉLECTION DES SALADES COMPOSÉES	9
SÉLECTION DES BREUVAGES	9
BUFFET CHAUD	10
SÉLECTION DES PLATS CHAUDS	11
LES ENTRÉES	12
LES POTAGES	12
LES PLATS PRINCIPAUX	13
LES FROMAGES FINS	14
LES DESSERTS	14
FORFAIT 3 SERVICES	14
FORFAIT 4 SERVICES	15
NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS.....	16
NOS FORMULES 5 À 7	17
MENU POUR LES ENFANTS	17

PAUSE-CAFÉ

LA PAUSE RÉVEIL MATIN

9.50\$

- Jus d'orange
- Mini viennoiseries (croissants, brioches, danoises et muffins à saveurs variées)
- Fruits frais tranchés
- Condiments assortis
- Café

LA PAUSE ÉNERGISANTE

12.50\$

- Eau vitaminée
- Barre santé
- Muffin
- Verrine de yogourt et muesli
- Fromage cheddar du Québec

LA PAUSE « LE PETIT CREUX »

10.50\$

- Assortiment de breuvages
- Crudités et trempette
- Fromage cheddar du Québec
- Mini Pringle (saveur varié)
- Café

PAUSE-CAFÉ À LA CARTE

-Café	(1 unité) (10 tasses) (25 tasses) (50 tasses) (100 tasses)	3.50\$ 35\$ 85\$ 155\$ 280\$
-Jus de fruits individuel		3.50\$
-Boisson gazeuse		3.50\$
-Eau minéral gazéifiée		4\$
-Eau de source		3.50\$
-Viennoiseries assorties du jour	(1 unité) (12 unités)	3\$ 26\$
-Biscuits maisons	(2 unités)	4\$
-Fruits frais tranchés	(200 grammes)	6.50\$
-Crudités et trempettes	(150 grammes)	4\$
-Fromage cheddar du Québec	(125 grammes)	6.50\$
-Fromages Fins du Québec	(120 grammes)	12.50\$
-Charcuteries	(120 grammes)	7.50\$

PETIT DÉJEUNER

(Servi entre 6:00 et 10:30 / Minimum de 25 personnes)

LE CONTINENTAL (Disponible en formule buffet seulement) **19\$**

- Jus d'orange
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchés
- Yogourts assorties
- Fromage cheddar et fromage brie du Québec
- Café

LE ROUGE VIN (Disponible en formule buffet ou servi à l'assiette) **22\$**

- Jus d'orange
- Oeufs brouillés
- Bacon (3), saucisses (2)
- Pomme de terre maison
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchés
- Pointe de fromage brie du Québec
- Café

LA FOURNÉE (Disponible en formule buffet ou servi à l'assiette) **25\$**

- Jus d'orange
- Omelette cuite au four, jambon, épinards et fromage cheddar
- Bacon (3), saucisses (2)
- Fèves au lard
- Pomme de terre maison
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchés
- Café

LE COSTAUD (Disponible en formule buffet ou servi à l'assiette) **27\$**

- Jus d'orange
- Crêpe farcie d'œufs, bacon et fromage suisse avec sauce hollandaise
- Jambon (3), saucisses (3)
- Fèves au lard et cretons
- Pomme de terre maison
- Fromage cheddar et fromage brie du Québec
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchés
- Café

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

LE BRUNCH

(Servi entre 10:30 et 13:30 minimum 25 personnes)

LE BRUNCH (Disponible en formule buffet seulement)

35\$

- Sélection de jus de fruits
- Viennoiseries, muffins, croissants et condiments
- Fruits frais tranchés

- Assortiments de cheddar et de fromages fins du Québec
- Charcuteries fines, pâté, mousse et creton
- Duo de salades composées du marché (**voir la liste des choix de salades**)
- Salade jardinière et vinaigrettes
- Crevettes froides
- Koulibiac de saumon

- Frittata au four, jambon fumé, fromage suisse, champignons et épinards
- Bacon **(2)** et saucisses **(2)**
- Fèves au lard **ou** mini tourtière **(1)**
- Deux sélections de plats chauds (**voir la liste des plats chauds**)
- Pomme de terre rissolées
- Méli-mélo de légumes frais cuits à la vapeur
- Pain et beurre

- Sélections de desserts et tartes
- Salade de fruits maison
- Café

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

BOÎTES REPAS

BOÎTE DÉJEUNER

15\$

- Jus d'orange
- Croissant garni, salade d'œuf et jambon
- Salade de fruits frais
- Fromage Brie et fromage cheddar du Québec
- Yogourt assorti et muesli

LA POPULAIRE

17\$

- Crudités et trempette
- 1 x Salade composée fraîche du jour (**voir la liste de choix des salades**)
- Votre sélection de sandwich
(1 sélection par 15 boîtes repas / voir la liste de choix des sandwiches)
- Fromage cheddar du Québec
- Duo de mignardises sucrées
- Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)

L'EXÉCUTIVE

21\$

- Proscuitto, salami, terrines et olives
- Trilogie de fromages fins du Québec
- 1 x Salade composée fraîche du jour (**voir la liste de choix des salades**)
- Votre sélection de deux demi-sandwich
(1 sélection par 15 boîtes repas / voir la liste de choix des sandwiches)
- Duo de mignardises sucrées
- Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)

LA VIP

25\$

- Tartare de bœuf de notre cru sur laitue boston
- Saumon fumé et crevettes (3) sur salade de concombre à l'aneth
- Humus, olives et pita grillé
- Trilogie de fromages fins du Québec
- Demi-sandwich de votre sélection
(1 sélection par 15 boîtes repas / voir la liste de choix des sandwiches)
- Duo de macarons
- Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)

SALADES SANTÉS

21\$

1-Salade pomme de terre, asperges, tomates, thon, œuf à la coque, artichauts, roquette et vinaigrette aux tomates séchées +
Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)

2-Salade de pois chiches, concombre, tomates, poulet, olives noires, laitue romaine, feta et vinaigrette à l'italienne +
Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)

BUFFETS FROIDS

(Minimum 15 personnes)

BUFFET FROID LE PRESTIGE

- Crudités et trempette
 - Méli-mélo de salades de saison & vinaigrettes assorties
 - **1 x** salade composée du marché (**voir la liste de choix des salades**)
 - **2 x** variétés de sandwich à votre choix (**voir la liste de choix des sandwiches**)
 - Assortiment de desserts et salade de fruits
 - Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)
- 25\$**

BUFFET FROID L'ÉLEGANT

- Crudités et trempette
 - Méli-mélo de salades de saison & vinaigrettes assorties
 - **2 x** salades composées du marché (**voir la liste de choix des salades**)
 - Miroir de charcuteries et pâtés
 - **2 x** variétés de sandwich à votre choix (**voir la liste de choix des sandwiches**)
 - Fromage cheddar du Québec
 - Assortiment de desserts et salade de fruits
 - Pain et petit beurre
 - Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)
- 29\$**

BUFFET FROID LE ROUGE VIN

- Crudités et trempette
 - Méli-mélo de salades de saison & vinaigrettes assorties
 - **2 x** Salades composées du marché (**voir la liste de choix des salades**)
 - Miroir de charcuteries et pâtés
 - Marinades maisons
 - Fromages fins et fromage cheddar du Québec
 - **2 x** Variétés de sandwich à votre choix (**voir la liste de choix des sandwiches**)
 - Assortiment de desserts
 - Salade de fraises et Soho
 - Pain et petit beurre
 - Breuvage de votre choix (**voir la liste de choix des breuvages**)
- 33\$**

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

SÉLECTION DES SANDWICHES DISPONIBLES

- Ciabatta multi-grain et jambon fumé, brie crémeux, roquette et Dijonnaise à l'ancienne
- Baguette moelleuse au rôti de bœuf, bacon, champignons et fromage Suisse
- Bagnat seigle et grains anciens au poulet à l'indien, humus au cari et fromage cheddar
- Tortillas au poulet façon club bistro, bacon, fromage cheddar et mayonnaise
- Bagnat oignons et pavot, saumon deux façons, câpres et oignons
- Lingot doré bœuf fumé style Montréal
- Ciabatta blanc à la mortadelle, capicollo, salami, olives, tomates, bocconcini et aïoli
- Bagnat aux olives, poulet, tapenade aux poivrons rôtis, fromage feta et roquette
- Bagnat aux oignons et pavot, tofu grillé façon Général Tao **(végétarien)**
- Ciabatta blanc au thon, mayonnaise à la Sriracha, citron, coriandre et fromage cheddar
- Tortillas jambon fumé à l'ancienne, confit d'oignons au porto et fromage suisse
- Bagnat aux olives, légumes grillés, salsa, Kale et avocat **(végétarien)**
- Bagnat seigle et grains anciens au pastrami, cornichon, laitue, moutarde et fromage Suisse
- Tortillas de blé à la dinde fumée, oignons confits, fromage Oka et laitue Romaine

SÉLECTION DES SALADES COMPOSÉES

- Tomates, concombre, feta, olives et origan
- Orzo, capicollo, parmesan et tomates séchées
- Pomme de terre, bacon et aneth
- Pennine à la Toscane
- Couscous aux légumes style ratatouille
- Pois chiches, pommes et amandes rôties
- Salade de riz, légumineuse et fèves edamame
- Tomates, bocconcini et vinaigrette balsamique
- Salade de chou rouge, carottes et betterave façon thaï
- Salade cœurs d'artichauts, jeune épinard et proscuitto
- Salade estival au quinoa et légumes grillés
- Salade de pâtes à la mexicaine
- Salade de brocoli, cari et tofu
- Salade de concombre épicé au sésame

SÉLECTION DES BREUVAGES

- Coke/Coke Diète/Sprite/Sprite Diète/Jus d'oranges/Jus de légumes/Jus de pommes
Jus de fruits/Eau/Eau gazéifiée

LES BUFFETS CHAUDS

(Minimum 25 personnes)

BUFFET CHAUD LE GOURMET

- Potage du chef
- Crudités et trempette
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrettes assorties
- **2 x** Salades composées du marché **(voir la liste de choix des salades)**
- **2 x** Plats chauds à votre choix **(voir liste des plats chauds)**
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Pain et petit beurre
- Café

35\$

BUFFET CHAUD LA TENTATION

- Potage du chef
- Crudités et trempette
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrettes assorties
- **2 x** Salades composées du marché **(voir la liste de choix des salades)**
- Marinades maisons
- Miroir de charcuteries et pâtés
- **3 x** Plats chauds à votre choix **(voir liste des plats chauds)**
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Fromages fins et cheddar du Québec
- Assortiment de desserts et salade de fruits
- Pain et petit beurre
- Café

40\$

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

SÉLECTION DES PLATS CHAUDS

PÂTE

- Manicotti au fromage et épinard, sauce Primavera
- Pennine marinara et saucissons à l'italienne
- Lasagne au poulet, brocolis et épinards
- Lasagne à la viande et gratin de cheddar

PORC

- Blanquette de porc aux champignons et à la moutarde
- Sauté de porc et légumes au parfum Thai
- Filet mignon de porc, sauce aux deux moutardes et érable
- Longe de porc braisé à la bière et romarin

POISSON

- Filet de saumon à la mangue et poivre rose
- Filet de saumon teriyaki
- Filet d'aiglefin poché, sauce à l'estragon et vin blanc

POULET

- Poitrine de poulet sauce crémeuse aux champignons et bacon
- Poitrine de poulet au curry et au lait de coco
- Poitrine de poulet sauce crémeuse au poivre vert et moutarde
- Poitrine de poulet sauce champignons sauvages et brie fondant
- Pilon de poulet style Jerk à l'ail et lime

AGNEAU

- Gigot d'agneau braisé à la provençale

VÉGÉTARIEN

- Rôti de légumes et tofu à la sicilienne
- Chili végétarien tex-mex et légumineuses
- Tajine de légumes et tofu à l'indienne

BOEUF

- Bœuf braisé aux légumes racines et vin rouge
 - Rôti de bœuf, sauce au jus
- (Supplément pour 1 x cuisinier à la découpe à prévoir / 25\$ de l'heure/minimum 3 heures)**

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

MENU À L'ASSIETTE

LES ENTRÉES

-Salade artisan, vinaigrette maison et crostini aux figues et fromage cendré	7.50\$
-Salade d'épinards, fraises, melon miel, pistaches et fromage feta, vinaigrette à l'échalote grise, érable et porto	8.50\$
-Tomates et bocconcini, petite salade de saison croquante et vinaigrette balsamique à la fleur d'ail	8.50\$
-Cocktail de crevettes façon « Rouge Vin »	8.50\$
-Tartare de légumes aux arômes de Toscane, fromage de chèvre et pesto de basilic servi avec laitue Kale	8.50\$
-Duo de gibiers, terrine et rilette, servi avec salade rustique de pommes de terre au canard fumé et confit d'oignons au romarin	10\$
-Roses de saumon fumé, carpaccio de concombre, crème au citron et ciboulette, servi avec pita grillé	12\$
-Tartare de bœuf ou saumon, servi avec petite roquette à l'huile d'olive et croûtons	11\$
-Tataki de filet mignon de cerf en carpaccio d'herbes, servi avec salade de champignons à la moutarde, pignon de pin et copeaux de parmesan	16\$
-Pétoncle géant en robe de proscuitto, asperges au beurre, sauce béarnaise au poivre vert	18\$

LES POTAGES

-Crème de légumes et tomates au pesto de basilic	5\$
-Crème de champignons parfumée à la truffe et romarin	5\$
-Potage crécy, blanc de poireaux et pomme de terre douce	5\$
-Soupe Minestrone à la pancetta	5\$
-Potage de chou-fleur aux amandes rôties	5\$
-Crème d'oignons et porto	5\$
-Potage de courges de saison et pomme de terre bacon	5\$
-Crème de navet et pommes à la ciboulette	5\$

LES PLATS PRINCIPAUX

-Filet mignon de porc mariné teriyaki et caramélisé au four, sauce à l'orange et gingembre	26\$
-Rôti de légumes et tofu à la sicilienne	26\$
-Filet mignon de porc rôti, sauce demi-glace au bacon et whisky	26\$
-Blanc de volaille mariné au pesto de basilic, sauce crémeuse au vin blanc et parmesan	27\$
-Poitrine de poulet grillée, sauce crémeuse aux pleurotes et lardons fumés	27\$
-Filet de saumon rôti dur fonte, bacon croustillant et sauce béarnaise	28\$
-Jarret de porc braisé à la bière rousse, ail noir et moutarde à l'ancienne	30\$
-Macreuse de bœuf AAA 6 onces sur grill, sauce aux poivres, crème sûre et Cognac	34\$
-Suprême de pintade ou faisant rôti (selon disponibilité), sauce aux morilles et thym frais	35\$
-Tataki de thon Albacore Saku en croûte de sésames, mayonnaise à la lime épicée, Wakamé et salade de vermicelle de riz et légumes marinés	37\$
-Tomahawk de porc Nagano sauce gastrique au vinaigre de riz, gingembre et sirop d'érable	38\$
-Joue de bœuf, cuisson sous vide, jus simple au vin rouge et au romarin	38\$
-Osso buco de veau à la sauge, citron, tomates italiennes et ail	41\$
-Filet mignon de veau poêlé façon Rossini au porto et oignons	46\$
-Jarret d'agneau braisé au vin blanc, tomates mûres et fenouil	48\$
-Filet mignon de bœuf AAA 6 onces sur grill, sauce à l'échalote, poivre vert et moutarde de Dijon	50\$

***** Offrez deux choix de plats principaux pour 2\$ et un troisième pour 3\$ *****

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement.

LES FROMAGES FINS

- Trilogie de fromages fins du Québec et accompagnements de fruits **(60 Gr)** 9\$
- Quatuor de fromages fins du Québec et accompagnement de fruits **(75 Gr)** 12\$

LES DESSERTS

- Languette croustillante chocolat, caramel et fleur de sel 7.50\$
- Déllice croquant, triple mousses chocolat 7.50\$
- Languette croustillante à la Mascarpone 7.50\$
- Languette au sucre à la crème d'antan 7.50\$
- Gâteau croustillant chocolat blanc et mousse à la framboise 7.50\$
- Le pot signé Spatule et Ganache **(inspiration du moment)** 8.50\$

FORFAIT 3 SERVICES

Votre sélection de potage **(voir liste)**

Filet mignon de porc rôti, sauce demi-glace au bacon et whisky

Ou

Blanc de volaille mariné au pesto de basilic, sauce crémeuse au vin blanc et parmesan

Votre sélection de dessert **(voir liste à l'exception du Pot)**

Café, thé ou infusion

35\$

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement

FORFAIT 4 SERVICES

Duo de gibiers, terrine et rilette, servi avec salade rustique de pommes de terre au canard fumé et confit d'oignons au romarin

Ou

Salade artisan, vinaigrette maison et crostini aux figues et fromage cendré

Ou

Salade d'épinards, fraises, melon miel, pistaches et fromage feta, vinaigrette à l'échalote grise, érable et porto

Votre sélection de potage (**voir liste**)

Poitrine de poulet grillée, sauce crémeuse aux pleurotes et lardons fumés

Ou

Filet de saumon rôti sur fonte, bacon croustillant et sauce béarnaise

Ou

Macreuse de bœuf AAA 6 onces sur grill, sauce aux poivres, crème sûre et Cognac

Votre sélection de dessert (**voir liste à l'exception du Pot**)

Café, thé ou infusion

46\$

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement

NOS SÉLECTIONS DE CANAPÉS

- Cône de salami Génois, fromage, oignons confits et noix de pin
 - Datte, fromage bleu et proscuitto
 - Truffe de chèvre aux pommes, miel et amandes rôties
 - Roulé de proscuitto, feta et tapenade d'olives
- Perles de bocconcini, tomates raisins et pesto de basilic **(végé)**
- Zucchini rôti, tomates confites et fromage de chèvre **(végé)**
 - Bruschetta, copeaux de parmesan sur laitue boston
 - Profiterole, mousse de foie et pomme caramélisée
- Bacon de canard sur crêpe et chutney à la mangue aux épices
- Crostini à la rilette de lapin, moutarde à l'ancienne et cornichon
 - Pain plat au poulet, pesto et fromage de chèvre

26\$/douzaine

- Tapas de poulet tériyaki **(chaud)**
- Pétoncle rôti, bacon et béarnaise **(chaud)**
 - Poulet général Thao **(chaud)**
- Côtelette d'agneau à la Provençale **(chaud)**
 - Crevette grillée Red Thai
 - Tataki de bœuf au chimichury

30\$/douzaine

- Tataki de thon Albacore et salade d'Asie en cuillère
 - Bonbon de saumon au gin et concombre
- Verrine de salade de homard, crevettes et guacamole
- Crostini à la mousseline à l'épinard et saumon fumé
 - Crevette tigrée et mousse à l'aneth et lime
 - Omelette froide toscane et tartare de thon
- Gravlax de saumon, avocat et salade de concombres

31\$/douzaine

- Mousse chocolat expresso et amaretto
 - Mignardise sucrée
 - Mini macaron
 - Fraise en tuxedo

29\$/douzaine

Quantité suggérée pour un 5 à 7 : 6 bouchées par personne
Quantité suggérée pour un repas : 18 à 24 bouchées par personne

NOS FORMULES 5 À 7

(Minimum 25 personnes)

FORMULE 5 À 7 "OR"

- Crudités et trempette
 - Nachos, salsa et guacamole
 - Wrap aux charcuteries italiennes (**3 bouchées par personnes**)
 - Wrap au poulet façon club (**3 bouchées par personne**)
- 20\$**

FORMULE 5 À 7 "PLATINE"

- Crudités et trempette
 - Wrap au saumon fumé (**3 bouchées par personnes**)
 - Wrap aux charcuteries italiennes (**3 bouchées par personnes**)
 - Canapés assortis (**6 unités par personne / voir liste de choix de canapés**)
 - Plateau de fromages fins et craquelins (**75 grammes par personne**)
 - Mignardises sucrées (**2 unités par personne**)
- 30\$**

MENU POUR LES ENFANTS

À L'ASSIETTE

-Le même repas que les adultes : **0-5 ans gratuit et 6-12 ans moitié prix**

-Potage et assiette au choix : croquettes de poulet, les pâtes ou le tortillas au jambon

15\$ par enfant

EN BUFFET (10 enfants minimum entre 0-8 ans)

- Crudités trempette
 - Salade de pâtes classique
 - 4 pointes de sandwich par enfants
 - Fromages en cube
 - Sélection de desserts
 - Jus ou lait (**1 par enfant**)
- 16\$ par enfant**

Notre équipe de professionnels culinaires est en mesure de construire et de vous servir des menus à la hauteur de vos exigences. Faites nous part de vos besoins et nous vous proposerons un menu et un concept adapté à votre événement