



FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU

MENU BANQUET

2025-2026



Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU



FAIRMONT
LE MANOIR RICHELIEU

MENU BANQUET

PETIT-
DÉJEUNER





PETIT-DÉJEUNER — À L'ASSIETTE

Le petit-déjeuner à l'assiette est servi avec du jus d'orange et du jus de pamplemousse, du café, du café décaféiné H.C. Valentine et des thés et tisanes Lot 35. Menus destinés aux groupes de 15 à 150 personnes.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

À L'ASSIETTE

32 \$ /personne

INCLUSIONS

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

VIENNOISERIES

ŒUFS – 1 choix

POMMES DE TERRE – 1 choix

VIANDES MATINALES – 1 choix

ŒUFS

MINI-OMELETTE au jambon braisé et fromage 1608

FRITTATA aux légumes rôtis et fromage St-Fidèle

ŒUFS BROUILLÉS NATURE

ŒUFS BROUILLÉS concassé de tomates et basilic

POMMES DE TERRE

EN QUARTIERS avec beurre aux oignons et lardons

GRELOTS aux herbes fraîches et tomates séchées

RISSOLÉES AUX HERBES

GALETTE DE POMME DE TERRE
AUX HERBES fromage 1608 et lardons

VIANDES MATINALES

BACON

BACON DE DINDE

JAMBON BRAISÉ

SAUCISSES DE PORC ET BŒUF

SAUCISSES DE VOLAILLE

SAUCISSES VÉGÉTARIENNES



PETIT-DÉJEUNER — BUFFET CONTINENTAL

Le petit-déjeuner en buffet est servi avec du jus d'orange et du jus de pamplemousse, du café, du café décaféiné H.C. Valentine et des thés et tisanes Lot 35. Menus destinés aux groupes de 15 personnes ou plus.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

LE POINTE-AU-PIC

30 \$ /personne

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

VARIÉTÉ DE PAINS TRANCHÉS ET BAGELS

BAGELS ET FROMAGE À LA CRÈME

CONFITURES, MARMELADE ET BEURRE

CRETONS DE PORC DE CHARLEVOIX

STATION DE YOGOURT AVEC GARNITURES : noix de coco râpée, coulis de fruits, granola maison, graines de chia, graines de citrouille et de tournesol, muesli et miel

CÉRÉALES VARIÉES

PLATEAU DE FROMAGES ST-FIDÈLE (cheddar et suisse)

SMOOTHIE DU JOUR

LE SANTÉ CHARLEVOIX

32 \$ /personne

FRUITS FRAIS TRANCHÉS ET PETITS FRUITS

ŒUFS DURS

FROMAGE COTTAGE

SMOOTHIE DU JOUR

STATION DE YOGOURT AVEC GARNITURES : noix de coco râpée, coulis de fruits, granola maison, graines de chia, graines de citrouille et de tournesol, muesli et miel

MUFFINS SANTÉ (faible en sucre)

CÉRÉALES CHAUDES

TARTINE À L'AVOCAT ET SAUMON FUMÉ DU MANOIR



PETIT-DÉJEUNER — BUFFET

Le petit-déjeuner en buffet est servi avec du jus d'orange et du jus de pamplemousse, du café, du café décaféiné H.C. Valentine et des thés et tisanes Lot 35. Menus destinés aux groupes de 15 personnes ou plus.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

LE CLASSIQUE CHAUD

34 \$ /personne

FRUITS FRAIS TRANCHÉS
ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES
VARIÉTÉ DE PAINS TRANCHÉS
BAGELS ET FROMAGE À LA CRÈME
CONFITURES, MARMELADE ET BEURRE
FROMAGES ST-FIDÈLE
(cheddar et suisse)
ŒUFS – 1 choix
POMMES DE TERRE – 1 choix
VIANDES MATINALES – 1 choix

LE SAINT-LAURENT

38 \$ /personne

FRUITS FRAIS TRANCHÉS
ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES
ET DE MUFFINS
VARIÉTÉ DE PAINS TRANCHÉS
CONFITURES, MARMELADE ET BEURRE
BAGEL SAUMON FUMÉ
fromage à la crème
FROMAGES ST-FIDÈLE
(cheddar et suisse)
SUCRERIE MATINALE – 1 choix
ŒUFS – 1 choix
POMMES DE TERRE – 1 choix
VIANDES MATINALES – 2 choix

CHOIX POUR BUFFETS PETIT-DÉJEUNER

SUCRERIES

CRÊPES DU MANOIR coulis de fruit,
sirop d'érable et fruits de saison
PANCAKES à la confiture de bleuets et
lavande Azulée
GAUFRE BELGE coulis de fruit, sirop
d'érable et fruits de saison
PAIN DORÉ
CRÊPES FLAMBÉES SUR PLACE
– suppl. 5 \$ /personne + frais de 250 \$
pour chef en station

ŒUFS

MINI-OMELETTE au jambon braisé et
fromage 1608
FRITTATA aux légumes rôtis et fromage
St-Fidèle
ŒUFS BROUILLÉS NATURE
ŒUFS BROUILLÉS concassé de
tomates et basilic

POMMES DE TERRE

EN QUARTIERS avec beurre aux oignons
et lardons
GRELOTS aux herbes fraîches et
tomates séchées
RISSOLÉES AUX HERBES
GALETTE DE POMME DE TERRE
AUX HERBES fromage 1608 et lardons

VIANDES MATINALES

BACON
BACON DE DINDE
JAMBON BRAISÉ
SAUCISSES DE PORC ET BŒUF
SAUCISSES DE VOLAILLE
SAUCISSES VÉGÉTARIENNES



BUFFET

Le petit-déjeuner en buffet est servi avec du jus d'orange et du jus de pamplemousse, du café, du café décaféiné H.C. Valentine et des thés et tisanes Lot 35. Menus destinés aux groupes de 30 personnes ou plus.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

LA ROUTE DES SAVEURS

42 \$ /personne (30 personnes minimum)

PLATEAU DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS
ET PETITS FRUITS

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

BAGELS AVEC FROMAGE À LA CRÈME

CONFITURES ET MARMELADES, BEURRE

PAIN AUX CÉRÉALES ARTISANALES

YOGOURT GREC

GRAVLAX DE SAUMON MAISON AVEC GARNITURES

PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX

PLATEAU DE CHARCUTERIES BIOLOGIQUES
ET TERRINES DE CHARLEVOIX

CRETONS DE PORC LOCAL

SUCRERIES MATINALES – 1 choix

ŒUFS – 1 choix

POMMES DE TERRE – 1 choix

VIANDES MATINALES – 1 choix

SUCRERIES MATINALES

PAIN PERDU FAÇON PAIN DORÉ

CRÊPES À L'ÉRABLE DU MANOIR

PANCAKES AUX POMMES ET CIDRE DES VERGERS
PEDNEAULT

GAUFRE à la confiture de bleuets et lavande Azulée

CRÊPES FLAMBÉES SUR PLACE – suppl. 5 \$ /personne
+ frais de 250 \$ pour chef en station

ŒUFS

ŒUFS COCOTTE aux épinards et saumon fumé
du Manoir

ŒUFS BÉNÉDICTINE au jambon braisé, sauce Mornay

ŒUFS BROUILLÉS aux pleurotes de Charlevoix et
lardons de Viandes Bio de Charlevoix

FRITTATA aux légumes et fromage 1608

POMMES DE TERRE

EN QUARTIERS avec beurre aux oignons et lardons

GALETTE DE POMME DE TERRE AUX HERBES fromage
1608 et lardons de Viandes Bio de Charlevoix

POMMES DE TERRE RATTES CONFITES AU GRAS
DE CANARD DE LA FERME BASQUE

VIANDES MATINALES

BACON DE VIANDES BIO DE CHARLEVOIX

JAMBON BRAISÉ

SAUCISSES DÉJEUNER de la
Charcuterie Charlevoisienne



COMPLÉMENTS

Frais de 250 \$ par chef pour un maximum de trois (3) heures de service.

Les tarifs indiqués sont par personne. Ces options sont offertes aux groupes de 15 personnes ou plus.

STATIONS ANIMÉES

ŒUFS BÉNÉDICTINE

15 \$ /personne

Œuf poché, jambon, saumon fumé, pleurotes caramélisées, tombée d'épinards, lardons, oignons caramélisés, sauce Mornay au fromage de la région ou sauce crème au pesto de tomates. Servi sur muffin anglais.

LA FABRIQUE À YOGOURT

14 \$ /personne

Sélection d'avoines, granola, noix, graines, fruits séchés (abricots, canneberges, bleuets). Servi avec un choix de yogourt nature, grec, lait de soya, lait de coco ou lait écrémé, accompagné de coulis de fruits.

STATION DE CRÊPES

18 \$ /personne

PRÉPARATION DE CRÊPES DEVANT VOS INVITÉS
Choix de crêpes au sarrasin ou à la farine blanche. Inclus également les fameuses crêpes à l'érable du Manoir.

GARNITURES AU CHOIX: jambon – pleurotes caramélisés – tombée d'épinards, lardons – oignons caramélisés – bananes – chocolat – petits fruits – saumon fumé – sauce béchamel – fromage râpé

OMELETTES ET LEURS GARNITURES

14 \$ /personne

PRÉPARATION D'OMELETTES PERSONNALISÉES
DEVANT VOS INVITÉS

GARNITURES AU CHOIX: légumes sautés – jambon – saumon – tombée d'épinards – fromage râpé

GAUFRES BELGES MAISON ET LEURS GARNITURES

16 \$ /personne

PRÉPARATION DE GAUFRES BELGES MAISON
DEVANT VOS INVITÉS

GARNITURES AU CHOIX: bananes – chocolat – petits fruits – crème fouettée, sauce caramel et sirop d'érable

BAR À CÉRÉALES

12 \$ /personne

ASSORTIMENT DE CÉRÉALES FROIDES
POUR RAVIVER LES PLAISIRS SIMPLES DE L'ENFANCE

Avec lait régulier, lait de soya et lait d'avoine



PETIT-DÉJEUNER

Menus destinés aux groupes de 30 à 120 personnes.

PETIT-DÉJEUNER FORMULE COCKTAIL

45 \$ /personne

TARTARE DE FRUITS au mélilot et basilic

MINI CRÊPES À L'ÉRABLE DU MANOIR

ŒUFS MIMOSA aux crevettes et caviar noir

PANNA COTTA au yogourt, confiture de bleuets et lavande Azulée

MINI GRILLED-CHEESE au fromage 1608, jambon et oignons caramélisés
à la bière blanche

BAGEL au saumon fumé, oignons caramélisés, sauce gribiche

MINI POUTINE MATINALE pommes de terre, sauce au fromage, lardons,
saucisse de Viandes Bio de Charlevoix, oignons caramélisés

PAIN PERDU façon pain doré, yogourt fouetté, fruits macérés

TERRINE DE JAMBON AUX FRUITS SÉCHÉS sauce Soubise à l'érable et au thym

FLANC DE PORC BRAISÉ à la bière blanche et jus de pommes des Vergers Pedneault,
chutney de pommes au cidre

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ H.C. VALENTINE

THÉS ET TISANES LOT 35



FAIRMONT
LE MANOIR RICHELIEU
MENU BANQUET

PAUSE
CAFÉ





PAUSE CAFÉ THÉMATIQUE

Les pauses café thématiques sont destinées aux groupes de 20 personnes et plus, et comprennent toutes le service de café, café décaféiné H.C. Valentine, thés et tisanes Lot 35.

FROMAGES D'ICI

22 \$ /personne

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX
Garnitures : chutney, raisins, olives, cornichons
CRAQUELINS ET PAIN

FRUITÉE

18 \$ /personne

SMOOTHIE DU JOUR
FRUITS TRANCHÉS
CARPACCIO D'ANANAS GRILLÉ mariné au rhum
MELON D'EAU feta, prosciutto

L'HEURE DU THÉ

24 \$ /personne

SCONES au cheddar fort et bacon
PROFITEROLES farcies au fondant de foie de volaille
TARTELETTES CITRON ET CAMOMILLE
BLINIS AU SAUMON FUMÉ crème fraîche à l'aneth,
œufs de poisson noir

LA JARDINIÈRE

16 \$ /personne

LE JARDIN DE LÉGUMES DU CHEF
HOUMOUS DE BETTERAVES ail rôti et poivrons grillés
FALAFELS DE POIS CHICHES
GASPACHO DE TOMATES et légumes grillés

LA BISCUITERIE

16 \$ /personne

ASSORTIMENT DE BISCUITS MIKADO ET BISCOTTI
GUIMAUVE MAISON
FUDGE SAUCE À LA CRÈME
CHOCOLAT CHAUD

L'ÉRABLIÈRE

20 \$ /personne

TIRE D'ÉRABLE
MACARONS À L'ÉRABLE
POPCORN AROMATISÉ
CHARQUI DE BACON À L'ÉRABLE

COMME AU CINÉMA

18 \$ /personne

MAÏS SOUFFLÉ
CROUSTILLES MAISON ET BRETZELS
BARRES DE CHOCOLAT
ASSORTIMENT DE BONBONS EN GELÉE

FEU DE CAMP

24 \$ /personne

BAR À S'MORES : biscuits, chocolat, guimauve
SAUCISSES DE LA CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE
S'MORES SALÉS : fromage à griller, charcuteries de la
région, confiture d'oignons au cassis, assortiment
de craquelins



PAUSES CAFÉ À LA CARTE

LES BOISSONS

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ H.C. VALENTINE THÉ
ET TISANES LOT 35 – 95 \$ /gallon

CAPSULES NESPRESSO – 6,50 /capsule - machine incluse

JUS DE FRUITS – 5 \$ /canette

EAU PÉTILLANTE – 5 \$ /bouteille

THÉ GLACÉ MAISON – 23 \$ /pichet (8 verres)

CHOCOLAT CHAUD – 95 \$ /gallon

BOISSONS GAZEUSES – 5 \$ /canette

EAU DE SOURCE – 5 \$ /bouteille

V8, JUS DE TOMATE, CLAMATO (156 ml) – 5 \$ /chacun

VERRE DE SMOOTHIE AUX FRUITS – 38 \$ /douzaine

GRIGNOTINES SUCRÉES

FRUITS ENTIERS – 4 \$ /chacun

FRUITS FRAIS TRANCHÉS – 6 \$ /portion

PAINS QUATRE-QUARTS VARIÉS – 5 \$ /personne

ASSORTIMENT DE BISCUITS – 36 \$ /douzaine

SÉLECTION DE MUFFINS – 36 \$ /douzaine

SÉLECTION DE VIENNOISERIES – 36 \$ /douzaine

BOULES D'ÉNERGIE AU MIEL – 34 \$ /douzaine

BROWNIES /BLONDIES – 36 \$ /douzaine

BARRES AUX FRUITS – 42 \$ /douzaine

GRIGNOTINES SALÉES

MÉLANGE DU RANDONNEUR
(fruits séchés, noix et graines) – 8 \$ /portion

PLATEAU DE CHEDDAR ET SUISSE
DE ST-FIDÈLE (60 g) – 9 \$ /portion

PLATEAU DE FROMAGES
DE CHARLEVOIX (60 g) – 16 \$ /portion

PLATEAU DE CHARCUTERIES
DE LA RÉGION (60 g) – 18 \$ /portion

MAÏS SOUFFLÉ – 6 \$ /personne

LÉGUMES FRAIS AVEC TREMPETTES – 5 \$ /portion

MAÏS SOUFFLÉ au caramel maison
et fleur de sel – 7,50 /personne

HOUMOUS craquelins et pitas – 5 \$ /personne

CROUSTILLES MAISON aux épices BBQ – 6 \$ /personne

ASSORTIMENT DE SANDWICHES TRIANGLE: œuf, poulet,
jambon – 3 morceaux par personne – 12 \$ /personne



FAIRMONT
LE MANOIR RICHELIEU
MENU BANQUET

DÉJEUNER





DÉJEUNER

Les déjeuners à l'assiette comprennent une ou deux entrées, un plat, un dessert ainsi que le service de café, de café décaféiné H.C. Valentine, thés et tisanes Lot 35. Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 10 \$ par personne.

Préservice des entrées : Si le nombre d'entrées préservies demandé dépasse le nombre minimum garanti de convives, des frais de 14 \$ par nombre de place supplémentaire vous seront facturés afin de couvrir les coûts de production et de service. Ces déjeuners sont destinés aux groupes composés d'au moins 16 personnes.

3 services : 46 \$ /personne | **4 services :** 54 \$ /personne

SERVI À L'ASSIETTE

ENTRÉES

SALADE CAPRESE tomates ancestrales, speck de Damien, crémeux de ricotta aux herbes salées, vinaigrette au vinaigre de feu de Baie-St-Paul

CŒUR DE ROMAINE sauce César à notre façon, lardons, copeaux de fromage Tomme D'Elle

GRAVLAX DE TRUITE AU GIN argousier, crème légère au bacon de mer, tuile de sarrasin

TARTARE DE BETTERAVES ET SAUMON FUMÉ crémeux de feta, caviar de moutarde, vinaigrette à l'érable

RILLETES DE PORC ET FRUITS SÉCHÉS sauce soubise à l'érable, oignons marinés, chips de pain

ASSIETTE ANTIPASTO CHARLEVOISIENNE charcuteries, fromages et pain de la région, légumes marinés, caviar de moutarde maison – *Supplément de 10 \$ /personne*

POTAGES

POTAGE DE TOMATE ET POIVRON mousse de chèvre et huile de basilic

VELOUTÉ DE COURGE RÔTIE graines de citrouille sablées, crème fraîche

POTAGE DE CAROTTE ET MIEL et sarrasin grillé

CRÈME DE PANAI ET POIRE noix et poires caramélisées





SERVI À L'ASSIETTE *(suite)*

PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLIS AU BŒUF BRAISÉ jus de viande aux oignons caramélisés, tombée de champignons, roquette

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS GRILLÉS tomates confites, sauce aux champignons sauvages et romarin, huile de truffe

SUPRÊME DE POULET SAUMURÉ ET GRILLÉ mousseline de brocoli et parmesan, sauce fermière, légumes du moment

FILET DE PORC MARINÉ À LA BIÈRE sauce moutarde, purée de panais fumé

SALADE NIÇOISE TIÈDE AU SAUMON CONFIT vinaigrette aux herbes

OSSO BUCCO DE PORC CONFIT sauce gastrique à l'érable, mousseline de céleri-rave, légumes du moment

« STEAK » DE CHOU-FLEUR LAQUÉ AU MISO garniture grenobloise, tournesol torréfié, mousseline de tofu

BOUT DE CÔTE DE BŒUF EN CUISSON LONGUE sauce bordelaise, oignons frits, purée de pommes de terre à l'ail confit

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette, fondue de poireaux et vierge de tomates fraîches

DESSERTS

SUCCÈS PRALINÉ biscuit meringué aux noisettes, crème au beurre au praliné amande et noisette

MOKA AU CAFÉ biscuit génoise, crème au beurre au café, amandes effilées

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX BLEUETS

BROWNIE mousse caramel et crème anglaise

BAVAROISE À LA VANILLE confit de fruits rouges, biscuit génoise



DÉJEUNER – BUFFET

Ce type de menu est destiné aux groupes de 15 personnes ou plus. Le déjeuner en buffet est servi avec du café, du café décaféiné H.C. Valentine et des thés et tisanes Lot 35.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

VITALITÉ

Midi : 45 \$ /personne | Soir : 50 \$ /personne

POTAGE DE LÉGUMES VERTS

VERDURETTE ET LÉGUMES CROQUANTS vinaigrette au vinaigre de feu de Baie-St-Paul

CARPACCIO DE TOMATES ANCESTRALES émietté de chèvre, chimichurri

SALADE GRECQUE huile d'olive, origan

RAGOÛT DE LENTILLES et pois chiches au cumin

FILET DE SOLE VAPEUR sauce vierge aux herbes, gingembre et arille

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ sauce fermière

LÉGUMES DU MOMENT

FÉCULENT DU MOMENT

SALADE DE FRUITS

BARRE SANTÉ

CARRÉ AUX POMMES et à l'avoine

INSPIRATION ASIATIQUE

Midi : 54 \$ /personne | Soir : 60 \$ /personne

NOUILLES ASIATIQUES aux légumes

BOL DE POKÉ GÉANT riz collant et légumes croquants

SALADE DE CHOU À L'ASIATIQUE noix de cajou rôties, vinaigrette miso et mirin

DUMPLINGS AU PORC ET AUX POIREAUX sauce au miso

ROULEAUX IMPÉRIAUX VÉGÉTARIENS sauce épicée

TATAKI DE SAUMON LAQUÉ au soja et à l'érable

POULET TAO salade de légumes croquants au sésame

SAUTÉ DE BŒUF et légumes teriyaki

MOCHIS

NOUGAT CHINOIS

GÂTEAU AU FROMAGE JAPONAIS



DÉJEUNER – BUFFET

Ce type de menu est destiné aux groupes de 15 personnes ou plus. Le déjeuner en buffet est servi avec du café, du café décaféiné H.C. Valentine et des thés et tisanes Lot 35.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

MÉDITERRANÉEN

Midi : 58 \$ /personne | Soir : 64 \$ /personne

BAR À TREMPETTES tartinade d'artichauts, épinards et fromage à la crème, houmous de poivrons rôtis, tapenade d'olives, pita grillé et focaccia aux herbes

CARPACCIO DE TOMATES ANCESTRALES mozzarella di bufala, pesto de basilic, pistaches

SALADE PANZANELLA

PROSCIUTTO, SALAMI DE GÊNES, COPPA

BOCCONCINI MARINÉ au pesto de tomates séchées

GASPACHO de tomates, cantaloup et concombre

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS GRILLÉS tomates confites, tombée de champignons à la truffe

POLENTA FRITE concassé de tomates

RATATOUILLE

VEAU SALTIMBOCCA À LA SAUGE speck, sauce tomate et basilic

BAKLAVA

CANNOLI À LA RICOTTA

MAKROUT AUX DATTES

BBQ

Midi : 80 \$ /personne | Soir : 85 \$ /personne

CRUDITÉS ET TREMPETTE

SALADE DE CHOU RÔTI CRÉMEUSE au miel de nos jardins

CARPACCIO DE TOMATES ANCESTRALES mozzarella et basilic

SALADE DE POMMES DE TERRE lardons et moutarde

SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC accompagnés de raisins et craquelins

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ sauce aux légumes grillés et herbes fraîches

SAUMON SAISI sauce vierge au fenouil, tournesol et arille

FILET DE PORC GRILLÉ sauce à la bière blanche de Charlevoix moutardée

SAUCISSES GRILLÉES DE LA CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE chou braisé

POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES

LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS

BISCUITS AUX BRISURES DE CHOCOLAT

S'MORES DU MANOIR

TARTE CITRON MERINGUÉE



DÉJEUNER

Ce type de menu est destiné aux groupes de 12 personnes et plus.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 5 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

BUFFET PERSONNALISÉ

Midi

2 choix de protéines – 54 \$ /personne

3 choix de protéines – 60 \$ /personne

Soir

2 choix de protéines – 60 \$ /personne

3 choix de protéines – 65 \$ /personne

SOUPE DU JOUR

2 CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

LAITUE EN FEUILLES vinaigrette

CRUDITÉS ET TREMPETTE

FÉCULENT DU JOUR

LÉGUMES DU MOMENT

2 OU 3 CHOIX DE PROTÉINES

3 CHOIX DE DESSERTS

SALADES COMPOSÉES

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES
mozzarella fraîche, pesto de basilic

TABOULÉ AUX HERBES citron confit
et raisins frais

SALADE D'ORZO À LA GRECQUE
pesto de tomates séchées

SALADE D'ORGE AUX CHAMPIGNONS
GRILLÉS canard fumé maison et
vinaigrette au xérès

SALADE DE CŒURS DE PALMIER
ET D'ARTICHAUT copeaux de parmesan,
pesto de tomates séchées

SALADE DE CHOU GRILLÉ vinaigrette
crémeuse au miel

RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE pomme
Granny Smith, raisins et pacanes rôties

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS
vinaigrette aux herbes, pignons
de pin rôtis

PROTÉINES

POULET façon coq au vin

BOUT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ
sauce à la bière noire

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ sauce crème
au fenouil et au citron

MANICOTTIS ÉPINARDS ET RICOTTA
sauce marinara, salade d'herbes
fraîches et agrumes

MIGNON DE PORC
pommes caramélisées, sauce crème au
vieux cheddar

RAGOÛT DE LÉGUMES RACINES
haricots limas et tofu sauté

POITRINE DE DINDE FARCIE À
LA CANNEBERGE fromage Fleurmier et
romarin, sauce à la crème de petites
poires des Vergers Pedneault

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT ET CARMEL

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

TARTE AUX FRUITS

FINANCIERS AU SARRASIN

MINI BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES



DÉJEUNER

Ce type de menu est destiné aux groupes de 12 personnes et plus.

Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures.

BUFFET FROID

2 choix de sandwiches – 42 \$ /personne

3 choix de sandwiches – 46 \$ /personne

SOUPE DU JOUR

LAITUE EN FEUILLES ET VINAIGRETTE

2 CHOIX DE SALADES COMPOSÉES

2 OU 3 CHOIX DE SANDWICHES

CRUDITÉS ET TREMPETTE

3 CHOIX DE DESSERTS

CAFÉ, CAFÉ DÉCAFÉINÉ,
THÉS ET TISANES LOT 35

STATION RAFFRAÎCHISSEMENTS

BOISSONS GAZEUSES, JUS,
EAU MINÉRALE

+ 5 \$ /chacun

LES OPTIONS POUR LE BUFFET FROID

SALADES COMPOSÉES

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES
mozzarella fraîche, pesto de basilic

TABOULÉ AUX HERBES citron confit et raisins frais

SALADE D'ORZO À LA GRECQUE
pesto de tomates séchées

SALADE D'ORGE AUX CHAMPIGNONS GRILLÉS
canard fumé maison et vinaigrette au xérès

SALADE DE CŒURS DE PALMIER ET D'ARTICHAUT
copeaux de parmesan, pesto de tomates séchées

SALADE DE CHOU GRILLÉ vinaigrette crémeuse au miel

RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE pomme Granny Smith,
raisins et pacanes rôties

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS vinaigrette aux herbes,
pignons de pin rôtis

SANDWICHES

SANDWICH AU SAUMON FRAIS ET SAUMON FUMÉ
sauce gribiche, roquette

WRAP AU BOEUF GRILLÉ mayonnaise chimichurri,
fromage Fleurmier, oignons caramélisés

CIABATTA AU POULET GRILLÉ tomates confites, bacon fumé
et sauce ranch

FOCACCIA AUX HERBES légumes grillés, houmous à l'ail confit

PAIN BRIOCHÉ jambon braisé, fromage suisse St-Fidèle,
mayonnaise à la moutarde

BAGUETTE MULTIGRAIN végé-pâté maison, mousseline de
carottes au cumin, oignons confits

CIABATTA À LA DINDE mayonnaise à la canneberge

FOCACCIA AUX HERBES prosciutto, tartinade d'artichaut,
légumes marinés, mozzarella fraîche

BANH-MI VÉGÉTARIEN tofu mariné, légumes croquants, sauce
miso, concombre mariné à l'asiatique

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT ET CARAMEL

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

TARTE AUX FRUITS

FINANCIERS AU SARRASIN

MINI BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES



DÉJEUNER

Ce type de menu est destiné aux groupes de 12 personnes et plus.

BOL DE POKÉ

44 \$ /personne
(150 personnes maximum)

Bol de poké servi sur riz collant avec légumes frais et vinaigrette asiatique

CHOIX DE PROTÉINE

- TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE
- THON MARINÉ À LA CORIANDRE
- POULET MARINÉ AU MISO
- TOFU GRILLÉ

1 CHOIX DE DESSERT

1 BOISSON EN BOUTEILLE

PLATEAU REPAS (BOÎTE BENTO)

48 \$ /personne (150 personnes maximum)

ENTRÉES (2 CHOIX PAR BOÎTE)

NOUGAT DE FROMAGES DE LA RÉGION
fruits séchés, pistaches, compotée de
pommes au cidre

SALADE CAPRESE tomates, basilic,
fraises marinées et mozzarella
fior di latte

SALADE DE BETTERAVES TROIS
COULEURS crémeux de fromage
Deo Gratias, crumble de noix

TARTE FINE AUX LÉGUMES légumes
marinés, crémeux de fromage Origine

CHARCUTERIES ET FROMAGES DE LA
RÉGION confit d'oignon, légumes marinés

GRAVLAX DE SAUMON À LA BAIE
DE GENÉVRIER salade de fenouil
et crevettes nordiques, boutons de
marguerite, vinaigrette au raifort

RILLETES DE SAUMON ET SAUMON
FUMÉ DU MANOIR sauce gribiche,
salade de fenouil et radis

PLATS (1 CHOIX PAR BOÎTE)

TATAKI DE BŒUF EN CROÛTE DE
POIVRE DES DUNES crémeux à l'ail
noir, salade d'orge, herbes fraîches
et champignons marinés

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET
SAUMON FUMÉ DU MANOIR yogourt
au gin Menaud, canneberges séchées

TARTARE DE BŒUF lardons de Viandes
Bio de Charlevoix, crémeux de jaune
d'œuf, cornichons à l'aneth, émulsion
à la moutarde

MAGRET DE CANARD FUMÉ copeaux
de foie gras, salade de pommes de
terre aux herbes, caviar de moutarde

BALLOTINE DE VOLAILLE
AUX PLEUROTES mayonnaise aux
piments Gorria

DESSERTS (1 CHOIX PAR BOÎTE)

MOUSSE AU FROMAGE À LA CRÈME
croustade, coulis de fruit du moment

BAVAROIS À LA VANILLE
insert aux fruits rouges

DÔME DE MOUSSE AU CHOCOLAT
cœur au caramel

TARTE AUX FRUITS

TARTE AUX POMMES À L'ANCIENNE

BABA AU RHUM



FAIRMONT
LE MANOIR RICHELIEU

MENU BANQUET

DÎNER ET
RÉCEPTIONS





BOUCHÉES

Un minimum de trois (3) douzaines par choix de bouchées est requis pour valider une commande.

CLASSIQUE

48 \$ /douzaine

RILLETES DE PORC DE VIANDES BIO DE CHARLEVOIX
romarin et canneberges, chutney de canneberges

PROFITEROLE à la mousse de pâté de foie de la
Charcuterie Charlevoisienne et à la mistelle de
pommes des Vergers Pedneault

CAKE DE BETTERAVE À LA ROSE mousse au
Deo Gratias et pistaches

TARTARE DE BŒUF GRILLÉ pesto de tomates, parmesan

ARANCINI AUX FROMAGES D'ICI champignons sauvages

CAVIAR D'AUBERGINES AU PIMENT GORRIA (V)

SIGNATURE

54 \$ /douzaine

MINI ÉCLAIR mousse de crevettes au raifort, caviar
d'œufs de lompe

MINI BURGER DE BŒUF bacon, mayonnaise « Big Mac »

TARTIFLETTE LARDONS et fromage Migneron

CROMESQUIS DE PORC EFFILOCHÉ BBQ

CROQUETTES DE LENTILLES CORAIL et crémeux
de tofu au curry (v)

SUÇON DE SAUMON FUMÉ ET ALGUES NORI
crème montée aux algues, bacon de mer

DELUXE

60 \$ /douzaine

MACARON AU FOIE GRAS gelée d'argousier

TARTARE D'ÉMEU pesto de tomates séchées,
pleurotes de Champignons Charlevoix, jaune d'œuf
et estragon

BŒUF AU SEL ET À L'ÉRABLE crème au raifort
et ciboulette

TATAKI DE CANARD DE LA FERME BASQUE
émulsion à l'air noir, caviar de moutarde

MINI BURGER DE VEAU ET PARMESAN
mayonnaise à la moelle

CROMESQUIS DE BŒUF foie gras et truffe,
mayonnaise à la glace de viande

BOUCHÉES DESSERT

48 \$ /douzaine

TRUFFES AU CHOCOLAT et gin Menaud

VERRINES DE TIRAMISU au café de la
Brûlerie Charlevoix

TARTELETTES À L'ÉRABLE

FINANCIERS AU SARRASIN et crémeux à l'argousier

TARTELETTE À LA FLEUR DE MÉLILOT

SÉLECTION DE MACARONS

FORÊT-NOIRE au chocolat Bassan

GÉNOISE et mousse aux bleuets



RÉCEPTIONS DINATOIRES

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 7 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

RÉCEPTION SUR MESURE

78 \$ /personne (20 personnes minimum)

GRIGNOTINES – 3 CHOIX

CARPACCIO DE TOMATES mozzarella di bufala,
pesto de basilic
JARDIN DE LÉGUMES houmous à l'ail confit
CHIPS MAISON mayonnaise épicée
MINI-BROCHETTES DE POULET GRILLÉ sauce BBQ
au whisky

PÂTÉS ET RILLETTES – 1 CHOIX

RILLETTES DE PORC aux fruits séchés
POT DE MOUSSE DE FOIE GRAS à la crème de petites
poires des Vergers Pedneault
TERRINE DE PINTADE AUX PISTACHES et abricots des
Volières Baie-St-Paul
PROFITEROLE À LA MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
oignons au cassis

CHARCUTERIES – 1 CHOIX

ASSORTIMENT DE SAUCISSES DE LA CHARCUTERIE
CHARLEVOISIENNE
PLATEAU DE CHARCUTERIES DE LA RÉGION
MAGRET DE CANARD DE NOTRE FUMOIR

POISSONS ET FRUITS DE MER – 1 CHOIX

SAUMON FUMÉ MAISON
MINI BOL DE POKÉ tataki de thon mariné
GUÉDILLE DE CREVETTES au raifort
GRAVLAX DE SAUMON à la betterave, crème fraîche
au bacon de mer

SANDWICHES GRILLÉS – 1 CHOIX

PORC EFFILOCHÉ fromage 1608
FROMAGE BELLE BRUNE oignons confits à l'érable,
bacon fumé
FROMAGE MIGNERON speck, béchamel à la bière
Blanche de Charlevoix

SPÉCIALITÉS SUR BUFFET OU CHOIX DE LA DÉCOUPE EN SALLE (supplément de 250 \$) – 1 CHOIX

PORCHETTA MAISON sauce aux herbes
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE sauce au thym et vin rouge
LONGE DE VEAU EN CROÛTE DE NOIX sauce romarin
ACCOMPAGNEMENT INCLUS : pommes de terre grenouilles
aux herbes

FROMAGES – 3 CHOIX

MIGNERON
CIEL DE CHARLEVOIX
FLEURMIER
HERCULE
BELLE BRUNE
1608

OPTION AVEC DESSERT

84 \$ /personne

FÔRET-NOIRE au chocolat Bassan

GÂTEAU MOUSSE AU FROMAGE À LA CRÈME
et Deo Gratias de chez Maurice Dufour, coulis
de fruits

VERRINE DE TIRAMISU au café de la
Brûlerie Charlevoix



RÉCEPTIONS DINATOIRES

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 7 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

MANOIR EN 5 EXPÉRIENCES

92 \$ /personne (50 personnes minimum)

STATION LE BELLERIVE

ESCABÈCHE D'OMBLE CHEVALIER DES ÉBOULEMENTS
au gin du Manoir, gel d'argousier

CROQUE-MONSIEUR AUX SAVEURS DE CHARLEVOIX:
Migneron, speck et Blanche de Charlevoix

SALADE DU MANOIR houmous de brocoli, fauxmage
aux graines de tournesol, chips de légumes, légumes
crus et marinés

LE JARDIN DU CHEF houmous et mini légumes

STATION LE SAINT-LAURENT

NOUGAT DE FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE
jambon, pistaches et fruits séchés

GIGOT D'AGNEAU mariné au vin de tomate Omerto
(aussi offert en format découpe en salle, + 250 \$)

POMMES DE TERRE FAÇON TARTIFLETTE
lardons de Viandes Bio de Charlevoix

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE (station découpe),
sauce au poivre doux

STATION LE BAR LA BRISE

TARTARE AUX DEUX SAUMONS yogourt pressé
et bleuets

FROMAGES DE CHARLEVOIX (1608, Belle Brune,
Migneron, Fleurmier)

PAINS ARTISANAUX, CRAQUELINS et chutney maison

MINI BURGER DE BŒUF bacon, oignons, concombre
mariné et fromage Hercule

STATION LE POINT CARDINAL

MOZZARELLA DI BUFALA tomates ancestrales de
la Ferme des Quatre-Temps, pesto de roquette
et pistache

FONDUE AUX FROMAGES DE LA RÉGION bière Blanche
de Charlevoix et poireaux

FILET DE SAUMON FUMÉ au sel de thym et baie
de genièvre

BEIGNET DE CRABE salade de céleri branche
et pommes Granny Smith

STATION DE PÂTISSERIE

GÂTEAU MOUSSE AU FROMAGE À LA CRÈME et Deo
Gratias de chez Maurice Dufour, coulis de fruits

PARIS-BREST À NOTRE FAÇON crème à l'érable
et praliné aux pacanes

VERRINE DE TIRAMISU au café de la Brûlerie Charlevoix
FORÊT-NOIRE au chocolat Bassan



RÉCEPTIONS DINATOIRES

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 7 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

STATION AVEC OU SANS CHEF

Frais de 250 \$ par chef. Maximum de trois (3) heures de service (40 personnes et plus)

STATION DE VIANDE FUMÉE (SMOKED MEAT)

26 \$ /personne

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE assortiment de moutardes, cornichons, salade de chou crémeuse, pain de seigle

STATION DE SAUMON DE NOTRE FUMOIR

24 \$ /personne

SAUMON FUMÉ fromage à la crème, blinis au sarrasin, câpres, oignons rouges, citron, pain baguette

STATION D'HUÎTRES DU MOMENT

48 \$ /douzaine

ASSORTIMENT DE MIGNONNETTES citron, sauce piquante

STATION DE GRILLED-CHEESE

18 \$ /personne

ASSORTIMENT DE GRILLED-CHEESE selon l'inspiration du chef, fromages de la région

STATION DE SUSHIS

35 \$ /personne

Makis, nigiris, hosomakis, etc., sauces variées
(quantité : 6 /personne)



FORMULE À PARTAGER

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux (2) heures. Des frais de 7 \$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

EXPÉRIENCE À LA QUÉBECOISE

85 \$ /personne

SOUPE AUX POIS et lardons

ASSORTIMENT DE PAINS ARTISANAUX beurre composé
du moment

OREILLES DE CRISSE aux épices BBQ

MARINADES DE LÉGUMES à l'érable

CRETONS DE VIANDES BIO DE CHARLEVOIX

SALADE DE CHOU CRÉMEUSE à l'érable

SALADE DE POMMES DE TERRE
aux lardons, moutarde à l'ancienne

SALADE VERTE vinaigrette à la crème

FROMAGE EN GRAINS ST-FIDÈLE

FÈVES AU LARD et érable

LÉGUMES RACINE RÔTIS AU THYM

CHIARD DE POMMES DE TERRE
aux herbes salées du Bas-Saint-Laurent

CHOIX DE PROTÉINES (3)

TOURTIÈRE DU BAS SAINT-LAURENT ketchup aux fruits

FLÈCHE DE BACON BRAISÉ
gastrique à l'érable

JAMBON BRAISÉ À LA BIÈRE

BOUT DE CÔTE DE BŒUF
BRAISÉ À L'ÉRABLE

SAUMON LAQUÉ à la moutarde
de Meaux et érable

RAGOÛT DE BOULETTES
effiloché de porc

DESSERTS

FLAN AUX ŒUFS À L'ÉRABLE

POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE

MINI TARTES AU SUCRE

SUCRE À LA CRÈME

STATION DE TIRE D'ÉRABLE

Supplément de 10 \$ /personne



DÎNER SERVI À L'ASSIETTE

Le choix du plat principal déterminera le prix du repas par personne. Il comprend aussi le service de café, café décaféiné H.C. Valentine, thés et tisanes Lot 35. Si vous désirez offrir un second choix de plat principal ou de dessert, ajoutez 15 \$ par personne. Pour un deuxième choix d'entrée, ajoutez 5 \$ par personne.

Préservice des entrées : Si le nombre d'entrées préservies demandé dépasse le nombre minimum garanti de convives, des frais de 14 \$ par nombre de place supplémentaire vous seront facturés afin de couvrir les coûts de production et de service.

Formule tarifaire unique : 3 services – prix affiché pour le plat principal | 4 services : + 14 \$ /personne | 5 services : + 28 \$ /personne

ENTRÉES FROIDES

GRAVLAX DE TRUITE À LA BETTERAVE ET AU GIN
MENAUD caviar de moutarde, betteraves et radis,
mascarpone au piment Gorria

TATAKI DE BŒUF MARINÉ À L'ASIATIQUE mousseline
de pois verts, légumes marinés et caviar de moutarde

CARPACCIO DE BŒUF vitello tonnato, câprons, copeaux
de fromage Hercule et jeunes pousses + 3 \$

TARTE FINE AUX LÉGUMES tomates ancestrales,
oignons confits, crémeux de mozzarella fraîche, pistou
d'herbes et légumes marinés

GÂTEAU AU FROMAGE SALÉ AU DEO GRATIAS
confiture de tomates au poivre long, oignons confits
au cassis et à la pêche

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET SAUMON FUMÉ
labneh aux herbes, fraises et chips de pain + 5 \$

CŒUR DE ROMAINE émulsion César à l'ail noir, lardons
et copeaux de Tomme de Brebis

ENTRÉES CHAUDES

TARTIFLETTE REVISITÉE lardons fumés, poireaux
fondants, sauce Mornay aux fromages d'ici, pommes
de terre Gabrielle et salade de légumes croquants

FLANC DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE BLANCHE DE
CHARLEVOIX ketchup de pommes maison, pommes
caramélisées et moutarde à l'érable

SAUMON CONFIT AU THYM ET À L'ORANGE salade de
fenouil et grenades, mozzarella di bufala, houmous
d'avocat et de haricots coco

POTAGES

VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE ET CÉLERI BRANCHE
pomme des Vergers Pedneault, speck et cidre de glace

CRÈME D'OIGNONS CARAMÉLISÉS À L'ÉRABLE ET
À LA BIÈRE BLANCHE DE CHARLEVOIX vieux cheddar,
noisettes torréfiées et bœuf effiloché

CRÈME DE MAÏS pommes de terre Gabrielle confites,
lardons et maïs éclaté

VELOUTÉ DE TOMATES sauce vierge de tomates
au basilic, huile de cameline et sarrasin grillé

CRÈME DE CHAMPIGNONS crème fraîche, huile de
chorizo et chorizo croustillant





DÎNER SERVI À L'ASSIETTE *(suite)*

PLATS PRINCIPAUX

SHORT RIBS DE BŒUF CONFIT jus de viande réduit, mousseline de panais rôtis et légumes du moment – 86 \$

MAGRET DE CANARD millefeuille de pommes de terre au thym frais, croustis de canard, choux de Bruxelles rôtis au lardons de canard de la Ferme Basque et sauce aux cerises noires et au Kirsch Beemer – 68 \$

MORUE CHARBONNIÈRE RÔTIE houmous de pois chiches à l'ail confit, sauce vierge aux coquillages et légumes du moment – 70 \$

MIGNON DE BŒUF FAÇON ROSSINI *rub* de café, banik en pain perdu, réduction de Saint-Laurent de chez Hydromel Charlevoix, tombée de champignons, huile de tournesol de Truffe Charlevoix – 92 \$

POULET MANCHON RÔTI farce fine aux champignons sauvages et fromage Migneron, sauce au babeurre, purée de pommes de terre à l'ail, légumes du moment – 62 \$

ONGLET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE jus aux oignons brûlés, gratin de légumes racines – 64 \$

OSSO BUCCO DE VEAU À LA BIÈRE NOIRE mousseline de pommes de terre au fromage 1608, légumes du moment – 66 \$

FILET D'ÉPAULE DE BŒUF réduction de vin rouge, garniture bourguignonne, mousseline de carottes rôties au beurre de noisette – 63 \$

SAUMON GRILLÉ purée de chou rouge, croûte de Deo Gratias et épinards, sauce au vin blanc et oeufs de mujjol – 64 \$

MÉDAILLON DE PORC GRILLÉ purée de céleri-rave et pommes, sauce gastrique à l'érable, légumes du moment – 63 \$

GALETTE DE QUINOA ET PATATE DOUCE légumes du moment, sauce au sumac (végan) – 60 \$

RAVIOLIS AUX LÉGUMES GRILLÉS sauce fermière et ratatouille – 60 \$

TRILOGIE : carré d'agneau en persillade, filet d'épaule de bœuf aux épices du Manoir, brochette de pétoncles, sauce au sirop de bouleau, purée de pommes de terre à l'ail, légumes du moment – 97 \$

DESSERTS

BISCUIT AMANDE ET NOISETTE ganache légère au chocolat de Bassan et praliné

OPÉRA AU CAFÉ DE LA BRÛLERIE CHARLEVOIX

BAVAROIS À LA FLEUR DE MÉLILOT et cœur à la camerise

CHARLOTTE AUX BLEUETS et gelée au cidre de pommes des Vergers Pedneault

TUILES À LA FARINE DE SARRASIN crème de citron végétalienne à la lavande, praliné amande et noisette

MOUSSE À LA NOIX DE COCO crème d'argousier, biscuit génoise, crêpes dentelles, chocolat blanc



BUFFETS DE FIN DE SOIRÉE

Un minimum de 25 personnes est requis pour toutes les stations. Les stations sont mises en place pour une durée de service de deux (2) heures. Pour le bar à poutine et la station de mini burgers, le service du buffet doit être prévu avant 23 h. Si le buffet est servi après 23 h, des frais de 250 \$ plus taxes s'appliqueront.

TABLE À GRIGNOTINES

10 \$ /personne

MAÏS SOUFFLÉ AROMATISÉ
(beurre, caramel salé maison, BBQ,
etc.), bretzels et chips aux légumes

BAR À POUTINE

18 \$ /personne

3 CHOIX DE SAUCES
(brune, BBQ et végétarienne)

3 CHOIX DE GARNITURES
(porc effiloché, légumes sautés,
saucisses de la Charcuterie
Charlevoisienne)

FROMAGE EN GRAINS
de la Fromagerie St-Fidèle

BAR À BONBONS

10 \$ /personne

BONBONS EN GELÉE, GUIMAUVE
MAISON, RÉGLISSES, CHOCOLATS, ETC.

TABLE À MIGNARDISES

18 \$ /personne

ASSORTIMENT DE 5 DIFFÉRENTES
BOUCHÉES DE DOUCEURS AU
CHOIX DU CHEF PÂTISSIER :
macarons, chouquettes, tartelettes, etc.

STATION MINI BURGERS

22 \$ /personne

PORC EFFILOCHÉ
fromage cheddar, salade de chou

VEAU GREMOLATA
mayonnaise à l'ail confit

BŒUF
fromage Belle Brune,
mayonnaise « Big Mac »



FAIRMONT
LE MANOIR RICHELIEU

MENU BANQUET

VINS ET
BOISSONS





BARS OUVERTS

Bars ouverts et les bars coupons : toutes les consommations seront portées au compte global.

Si les ventes n'excèdent pas 500 \$ net par bar, un frais minimum de 200 \$ pour les quatre (4) premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place. Les heures supplémentaires seront facturées à 50 \$ par heure.

BIÈRE DOMESTIQUE

8,50 /chaque

PRODUITS LABATT

(Budweiser, Bud Light)

BIÈRE IMPORTÉE

11 \$ /chaque

STELLA ARTOIS

BIÈRE DE MICROBASSERIE

13 \$ /chaque

MICROBRASSERIE DE CHARLEVOIX de
Baie-Saint-Paul en bouteille de 500 ml

BOISSON ALCOOLISÉE PREMIUM

13 \$ /chaque

BACARDI (rhum)

BEEFEATER (gin)

ABSOLUT (vodka)

CANADIAN CLUB (whisky)

LOT 40 (whisky)

DEWARS WHITE LABEL (scotch)

SAUZA HORNITOS PLATA SILVER (tequila)

BOISSON ALCOOLISÉE SUPER PREMIUM

15 \$ /chaque

CAPTAIN MORGAN PLANTERAY
3 STARS (rhum)

THE BOTANIST (gin)

ABSOLUT ELYX (vodka)

MONKEY SHOULDER (whisky)

ESPOLON BLANCO (tequila)

LOT 40 (whisky)

LIQUEUR

13 \$ /chaque

BAILEYS

AMARETTO

KAHLUA

CRÈME DE MENTHE

COINTREAU

VIN MAISON

13 \$ /chaque

ROUGE OU BLANC

BOISSON ALCOOLISÉE DELUXE

18 \$ /chaque

GREY GOOSE (vodka)

CITADELLE (gin)

DIPLOMATICO RESERVA (rhum)

PATRON (tequila)

LOT 40 (whisky)

THE MACALLAN DOUBLE CASK

12 ANS (whisky)

SANS ALCOOL

5 \$ /chaque

EAU PÉTILLANTE

EAU DE SOURCE

BOISSON GAZEUSE



BARS PAYANTS

Les clients paient leurs propres consommations. Les prix sont par consommation et incluent les taxes. Le pourboire est à la discrétion des invités. Si les ventes n'excèdent pas 500 \$ net par bar, un frais minimum de 200 \$ pour les quatre (4) premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place. Les heures supplémentaires seront facturées à 50 \$ par heure.

BIÈRE DOMESTIQUE

9 \$ /chaque

PRODUITS LABATT
(Budweiser, Bud Light)

BIÈRE IMPORTÉE

13 \$ /chaque

STELLA ARTOIS

BIÈRE DE MICROBASSERIE

15 \$ /chaque

MICROBRASSERIE DE CHARLEVOIX de
Baie-Saint-Paul en bouteille de 500 ml

BOISSON ALCOOLISÉE PREMIUM

15 \$ /chaque

BACARDI (rhum)
BEEFEATER (gin)
ABSOLUT (vodka)
CANADIAN CLUB (whisky)
LOT 40 (whisky)
DEWARS WHITE LABEL (scotch)
SAUZA HORNITOS PLATA SILVER (tequila)

BOISSON ALCOOLISÉE SUPER PREMIUM

17 \$ /chaque

CAPTAIN MORGAN PLANTERAY
3 STARS (rhum)
THE BOTANIST (gin)
ABSOLUT ELYX (vodka)
MONKEY SHOULDER (whisky)
ESPOLON BLANCO (tequila)
LOT 40 (whisky)

LIQUEUR

15 \$ /chaque

BAILEYS
AMARETTO
KAHLUA
CRÈME DE MENTHE
COINTREAU

VIN MAISON

14 \$ /chaque

ROUGE OU BLANC

BOISSON ALCOOLISÉE DELUXE

20 \$ /chaque

GREY GOOSE (vodka)
CITADELLE (gin)
DIPLOMATICO RESERVA (rhum)
PATRON (tequila)
LOT 40 (whisky)
THE MACALLAN DOUBLE CASK
12 ANS (whisky)

SANS ALCOOL

6 \$ /chaque

EAU PÉTILLANTE
EAU DE SOURCE
BOISSON GAZEUSE



BARS

Les clients paient leurs propres consommations. Les prix sont par consommation et incluent les taxes. Le pourboire est à la discrétion des invités. Si les ventes n'excèdent pas 500 \$ net par bar, un frais minimum de 200 \$ pour les quatre (4) premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place. Les heures supplémentaires seront facturées à 50 \$ par heure.

DIVERS

PUNCH AUX FRUITS méthode champenoise – 12 \$

PUNCH AUX FRUITS À BASE DE BOISSON
ALCOOLISÉE – 11 \$

AU CHOIX :

Rhum
Gin
Vodka

PUNCH AUX FRUITS /SANGRIA – 13 \$

PUNCH AUX FRUITS SANS ALCOOL – 7 \$

KIR CLASSIQUE vin blanc et crème de cassis – 16 \$

KIR ROYAL mousseux et crème de cassis – 19 \$

KIR CHARLEVOISIEN mousseux et crème de petites
poires des Vergers Pedneault – 17 \$

MIMOSA – 12 \$

CAFÉ SPÉCIAUX – 12 \$

RED BULL – 8 \$

VERRES VARIÉS – 14 \$ /douzaine

PRÉPOSÉ AU BAR

Taux horaire (4 heures minimum) – 50 \$

GLACE – 15 \$

BAR SEC

Mise en place d'un bar sec incluant verres variés,
condiments (cerises, limes, citrons, olives),
pailles, serviettes et glace.

25 PERSONNES ET MOINS – 90 \$

26 À 50 PERSONNES – 140 \$

51 À 75 PERSONNES – 180 \$

76 PERSONNES ET PLUS – Suppl. 4 \$ /personne
supplémentaire



CARTES DES VINS

VIN BLANC

ITALIE

Fontamara, Pinot Grigio, 2023 – 54 \$

CANADA

Stephen Vincent Wines

Les Petits Cailloux Blanc, 2022 – 60 \$

ESPAGNE

Empordàlia

Verdera Blanco, 2023 – 54 \$

Bodegas La Purísima

Consentido BlancoMacabeo, 2023 – 62 \$

FRANCE

Domaine Saint-Nabor

Côtes du Rhône Blanc, 2023 – 54 \$

Baudry-Dutour

Petit Lieu-Dit, Sauvignon Blanc, 2023 – 56 \$

Château Pesquié

Terrasses Blanc, Viognier Clairette Roussanne

Grenache, 2023 – 58 \$

Domaine de la Bretonnière

Sauvignon Blanc IGP Val de Loire, 2023 – 62 \$

Domaine Sorin Coquard

Bourgogne Blanc, 2023 – 82 \$

VIN ROUGE

ARGENTINE

Domaine Bousquet

Cabernet Sauvignon Mendoza, 2023 – 50 \$

ESPAGNE

Bodega Rioja Vega

Rioja Vega, Tempranillo Garnacha, 2022 – 52 \$

ITALIE

Fontamara, Sangiovese, 2023 – 54 \$

FRANCE

Château Plagnac, Médoc Cru Bourgeois

Cabernet Merlot, 2021 – 56 \$

Château Pesquié

Terrasses Rouge, 2023 – 58 \$

Vignoble Cogné

Pinot Noir IGP Val de Loire, 2022 – 65 \$

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

PERE VENTURA Clos Amador Brut Reserva Cava

Écologique, Espagne – 52 \$

ASTORIA Fano Asolo Prosecco Superiore, Italie – 62 \$

CHAMPAGNE BOLLINGER Brut, France – 190 \$

VIN ROSÉ

DOMAINE DE MOUGÈRE Le Pèlerin Rosé,

France – 51 \$

VIN LIQUEUREUX, CIDRE ET PORTO

CIDRE DE GLACE Le Glacier Verger Pedneault,

Charlevoix – 66 \$

CIDRE DE GLACE Réserve 1859 Domaine Pinnacle,

Frelighsburg – 125 \$

FADO Domaine du Ridge, Québec – 60 \$

PORTO OFFLEY Baron de Forrester – 180 \$

BOISSON SANS ALCOOL

MOÛT DE POMME Vergers Pednault,

Isle-Aux-Coudres – 28 \$

MUSCAT Natureo, Torres, Espagne – 31 \$

SYRAH Natureo, Torres, Espagne – 33 \$

EAU MINÉRALE

ESKA eau de source, Québec – 9 \$

ESKA eau gazeuse, Québec – 9 \$