



L'Albatros

Bistro

*Ici, c'est un peu
comme chez vous*

Bien recevoir nos invités, faire une bonne impression avec une sélection variée qui saura plaire à tous les styles et tous les goûts, c'est ce que nous vous offrons...

Profitez de nos salles de réception et d'une ambiance urbaine, chaleureuse, avec une vue panoramique sur le golf et composez avec nous le déroulement de votre soirée afin d'en faire un succès mémorable.

Que ce soit pour un anniversaire, une collecte de fonds, une soirée pour le temps des Fêtes, un mariage, un tournoi de golf ou une autre activité, recevez vos invités dans un endroit féérique qui fera de votre événement un moment inoubliable.

Menu

Toutes nos recettes sont faites maison et peuvent varier selon la disponibilité des produits.

Vous devez nous mentionner toute allergie connue ainsi que le nombre de personnes exact au moins 15 jours avant votre évènement.

Pour cocktail dinatoire, buffet, BBQ ou toutes autres demandes particulières, nous vous invitons à communiquer avec nous.

Les menus banquet comprennent potage, salade, plat principal, dessert, thé, café, infusion.

Taxes et service en sus.



Les entrées (inclus)

Laitue rouge et blonde vinaigrette du chef

Ou

Fondue trois fromages du terroir

Choix d'entrée sur demande avec un léger supplément

Rouleaux impériaux

Feuilleté de champignons à l'érable

Feuilleté de jambon aux asperges

Verrine de saumon fumé à la ricotta

Verrine de crevettes et mangue

Tomate, bocconcini, prosciutto, balsamique

Duo de saumon (fumé, tartare)



Potages

(inclus)

Crème de légumes du jardin

Potage parmentier de St-Ambroise

Crème de champignons

Crème de carottes et miel du ruisseau

Crème de volaille

Consommé de bœuf Crécy

Accompagnements

(inclus)

Pomme de terre au four

Pomme de terre en fleur à l'ail

Purée crémeuse

Pomme de terre dauphinoise

Linguine à la crème et vin blanc

Riz aux légumes du moment

Riz basmati aux herbes



Les plats principaux

Suprême de poulet grillé au beurre et ciboulettes ...25\$

Brochette de poulet sur lit de riz ...26\$

Ballottine de volaille prosciutto, fromage...29\$

Mignon de porc rôti sauce moutardine ...25\$

Filet de porc à l'érable et aux canneberges ...26\$

Filet de saumon au four, beurre et poivron rouge ...25\$

Bœuf braisé oignon caramélisé et jus de viande aux
herbes....27\$

Mignon de bœuf (6oz) sauce poivrade ...34\$

Escalope de veau Marsala26\$

Confit de canard sauce balsamique aux bleuets...26\$

Fondue chinoise à volonté...25\$

Fondue chinoise à volonté en table d'hôte 29\$

3 sortes de sauce, patate, fromage, salade

1. Pain à l'ail, crudités, bœuf

Taxes et services en sus



Choix de tapas

- *robe melon prosciutto
- *trempette artichaut chaud pita grillé
- *verrine de saumon ricotta
- *verrine crevettes et mangue
- *fondu parmesan 3 fromages
- *bruschetta
- *crouton et brie
- *canapé saumon fumé et mayo épicée
- *bocconcini basilique et tomates
- *pogo merguez
- *rouleaux printemps végétal
- *crevettes panko mayo asiatique
- *feuilleté asperge jambon
- *mini brochette poulet thaï



3,50\$ la bouchée taxe et pourboire inclus

Proposition Bar à salade

5 choix de salade 4\$ taxes et pourboire inclus

Bar à olives 5 choix d'olives à 4\$ taxes et pourboires inclus

Bar à poutines plusieurs prix disponibles

Desserts :

Gâteau triple chocolat inclus

Gâteau érable et sucre à la crème inclus

Gâteau vanille caramel inclus