



★  
**VIEUX-PORT  
STEAKHOUSE**  
DEPUIS · SINCE 1983

Menus groupe 2018





## MENU NO 1

**46\$/pp\*** Même choix de plat principal pour tous les invités /  
Same choice of main course for all guests

**49\$/pp\*** Choix entre deux plats principaux sur place /  
With choice of two main course on site

**Soupe du jour**  
Soup of the day

ou/or

**Salade de jeunes pousses de laitue mesclun, vinaigrette Dijon et miel**  
Baby greens mesclun salad, Dijon and honey vinaigrette

\*\*\*

### CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX/CHOICE OF MAIN COURSE

- **Contre-filet de bœuf coupe New York, purée de pommes de terre à l'ail rôti, sauce aux trois poivres**  
Strip loin steak New York cut, roasted garlic mashed potatoes, peppercorn sauce
- **Suprême de poulet «Santa Fe», feta émiettée, sauce au citron, purée de pommes de terre à l'ail et légumes**  
Santa Fe grilled chicken breast, feta crumble and lemon sauce, garlic mashed potatoes and vegetables
- **Filet de saumon grillé riz sauvage et sauté d'épinards**  
Grilled salmon filet wild rice and sautéed spinach

**Option végétarienne disponible sur demande**  
Vegetarian option available upon request

\*\*\*

**Étagé de mousse de chocolat blanc et noir**  
Layered dark and white chocolate mousse cake

\*\*\*

**Café ou thé**  
Coffee or tea





## MENU NO2

**56\$/pp\*** Même choix de plat principal pour tous les invités /  
Same choice of main course for all guests

**58\$/pp\*** Choix entre deux plats principaux sur place /  
With choice of two main course on site

**Soupe du jour**  
Soup of the day

ou/or

**Fromage de chèvre et canneberges séchées et jeunes pousses de laitue mesclun**  
Goat cheese and dried cranberries on a bed of baby greens salad

\*\*\*

### **CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX/CHOICE OF MAIN COURSE**

- **Médallions de filet mignon enrobés de bacon et nappés de sauce aux champignons portobello, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes frais grillés**  
Tenderloin medallions wrapped in bacon with Portobello mushroom sauce roasted garlic mashed potatoes and fresh grilled vegetables
- **Filet de saumon grillé, riz sauvage et sauté d'épinards**  
Grilled salmon filet, wild rice and sauteed spinach

**Option végétarienne disponible sur demande**  
Vegetarian option available upon request

\*\*\*

**Étagé de mousse de chocolat blanc et noir**  
Layered dark and white chocolate mousse cake

\*\*\*

**Café ou thé**  
Coffee or tea





## MENU NO3

**62\$/pp\*** Mêmes choix de plat principal pour tous les invités /  
Same choice of main course for all guests

**64\$/pp\*** Choix entre deux plats principaux sur place /  
With choice of two main course on site

Fromage de chèvre et canneberges séchées et jeunes pousses de laitue mesclun  
Goat cheese and dried cranberries on a bed of baby greens salad

ou/or

Saumon fumé et refumé avec garnitures classiques  
Double-smoked salmon served with classic trimmings

\*\*\*

### CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX/CHOICE OF MAIN COURSE

- Côte de bœuf 12 oz, purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes grillées  
12 oz Rib steak, roasted garlic mashed potatoes, grilled vegetables
- Filet de bar rayé, riz sauvage et sauté d'épinards  
Striped bass, wild rice and sautéed spinach

Option végétarienne disponible sur demande  
Vegetarian option available upon request

\*\*\*

Étagé de mousse au chocolat blanc et noir  
Layered white and dark chocolate mousse cake

\*\*\*

Café ou thé  
Coffee or tea

**AJOUTEZ  
DES BOUCHÉES  
À VOTRE MENU !**  
ADD CANAPÉS  
TO YOUR MENU!  
(PAGE 6)



## MENU NO4

**78\$/pp\*** Choix entre deux plats principaux sur place /  
With choice of two main course on site

**Fazzoletti, farci de fromage ricotta et épinards, sauce rosé**  
Fazzoletti, stuffed with ricotta and spinach, rosé sauce

\*\*\*

**Salade César classique**  
Classic Caesar salad

\*\*\*

**Sorbet au citron vert arrosé à la Vodka**  
Lime sorbet with a splash of Vodka

\*\*\*

### **CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX/CHOICE OF MAIN COURSE**

- **Cœur de filet mignon sauce aux champignons sauvages, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes frais grillés**  
Tenderloin center cut wild mushroom sauce, roasted garlic mashed potatoes and grilled vegetables
- **Morue noire laquée au miso avec riz sauvage et sauté d'épinards**  
Miso-glazed black cod with wild rice and sautéed spinach

**Option végétarienne disponible sur demande**  
Vegetarian option available upon request

\*\*\*

**Étagé de mousse au chocolat blanc et noir**  
Layered white and dark chocolate mousse cake

\*\*\*

**Café ou thé**  
Coffee or tea

**AJOUTEZ  
DES BOUCHÉES  
À VOTRE MENU !**  
ADD CANAPÉS  
TO YOUR MENU!  
(PAGE 6)



## NOS BOUCHÉES/OUR CANAPÉS

### 22\$/dz\*

- **Bruschetta sur crouton ou concombre**  
Bruschetta on crouton or cucumber
- **Mini pizza**
- **Brochette de poulet**  
Chicken skewer
- **Saucisse grecque**  
Greek sausage
- **Feuilleté au fromage**  
Cheese pie
- **Feuilleté aux épinards**  
Spinach pie
- **Brochette de porc**  
Pork skewer
- **Brochette de boeuf**  
Beef skewer
- **Mini croquette de crabe**  
Crab cake bite

### 25\$/dz\*

- **Mousse de saumon fumée**  
Smoked salmon mousse
- **Vol au vent aux escargots**  
Snails in a pasty puff
- **Cornet de crabe**  
Crab cone
- **Croissant à la ricotta & au pesto**  
Ricotta & pesto croissant
- **Quiche florentine**
- **Rouleau à la saucisse Italienne**  
Italian sausage roll
- **Quiche au crabe**  
Crab quiche
- **Quiche au fromage suisse et oignons caramélisés**  
Swiss cheese and caramelized onions quiche
- **Boulette de viande**  
Meat ball
- **Mousse de fromage de chèvre avec pacane**  
Goat cheese mousse with pecans
- **Fromage bleu sur craquelin**  
Blue cheese on crackers

### 30\$/dz\*

- **Brochette de crevette**  
Shrimp skewer
- **Tartare de saumon fumé sur crouton**  
Smoked salmon tartaron on crouton

### 40\$/dz\*

- **Huitre Rockefeller**  
Oyster rockefeller (min 3 dz)
- **Côtelette d'agneau**  
Lamb chop

### 42\$/dz\*

- **Hot dog au rôti de boeuf**  
Roast beef hot dog (min 5 dz)
- **Mini burger**

 SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE

\* Les frais de services de 12,5% ainsi que les frais administratifs de 2,5% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.  
\* Service fees of 12.5% and administration fees of 2.5% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.



## LE BUFFET

62\$/pp\* (minimum 65 invités - guests)

### SALADES (CHOIX DE 4)/ SALADS (CHOOSE 4)

Pommes de terre allemandes, légumes grillés, pâtes, grecque, jardinière, mexicaine au maïs, carottes et raisins, choux vert, betterave ou César

German potato, grilled vegetables, Greek, pasta, garden, Mexican corn, carrot and raisins, coleslaw, beets or Caesar

### PÂTES (CHOIX DE 1)/ PASTA (CHOOSE 1)

- Tortellini au fromage avec sauce rosée  
Cheese tortellini with rosé sauce
- Mannicotti au fromage et épinards, gratiné sauce tomate  
Cheese and spinach manicotti au gratin tomato sauce
- Lasagne (à la viande ou aux légumes)  
Lasagna (meat sauce or vegetarian)
- Penne primavera  
Penne primavera

### ACCOMPAGNEMENTS (CHOIX DE 2) / SIDE DISHES (CHOOSE 2)

- Jardinière de légumes  
Medley of vegetables
- Purée de pommes de terre à l'ail rôti  
Roasted garlic mashed potatoes
- Pommes de terre rôties  
Roasted potatoes
- Riz sauvage  
Wild rice

### PLATS PRINCIPAUX (CHOIX DE 5)/ MAIN COURSE (CHOOSE 5)

- Rosbif, sauce au raifort et jus de boeuf\*\*  
Prime roast beef, horseradish and beef\*\* juice reduction
- Longe de porc\*\*  
Pork loin\*\*
- Boeuf bourguignon  
Beef bourguignon
- Brochette de bœuf ou de porc  
Beef or pork brochette
- Poitrine de poulet grillé, sauce à l'estragon  
Grilled chicken breast, tarragon sauce
- Cuisse de poulet BBQ  
BBQ chicken leg
- Saumon, sauce au citron et aux câpres  
Salmon with lemon sauce and capers
- Moule à la sauce marinara  
Mussel in marinara sauce
- Crevette à la provençale  
Provençal shrimp

### TABLE DE DESSERTS/SWEET TABLE

- Assiette de fruits frais tranchés  
Sliced fresh fruit platter
- Gâteaux assortis  
Assorted cakes and pies

\*\* Avec chef à la découpe  
With carving station



\* Les frais de services de 12,5% ainsi que les frais administratifs de 2,5% ne sont pas inclus au prix.

Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

\* Service fees of 12.5% and administration fees of 2.5% are not included.

Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

## FORFAITS BAR/BAR PACKAGES

### COMPTOIR-BAR

**250\$**

Ajoutez un comptoir-bar à votre salle  
Add a bar counter to your room

### FORFAIT BAR OUVERT

**40\$/pp\***

Sélection régulière\*\*

4 heures, 30 personnes minimum  
+12\$/pp de l'heure additionnelle

Open Bar

Regular Selection\*\*

4 hours, minimum 30 people  
+12\$/pp additional hour

### FORFAIT BAR OUVERT PREMIUM

**52\$/pp\***

Sélection Premium\*\*

4 heures, 30 personnes minimum  
+15\$/pp de l'heure additionnelle

Open Bar

Premium Selection\*\*

4 hours, minimum 30 people  
+15\$/pp additional hour

### FORFAIT COUPONS

**9\$/pp\***

Sélection régulière

Regular selection

**12\$/pp\***

Sélection Premium

Premium selection

### COCKTAIL SIGNATURE OU VERRE DE MOUSSEUX

**10\$/pp\*** Selon la saison

### - SÉLECTION RÉGULIÈRE -

#### Bières / Beers

Carlsberg, St-Ambroise, Kronembourg

#### Liqueurs / Liquors

Smirnoff Vodka, Bombay Saphir, Ron, Bacardi Superior, Seagram Vo Rye, Jack Daniels, Di Saronno Amaretto, Johnny Walker Red, Raynal Napoleon Brandy, Amarula, Dekuyper Peach Schnapps, Tia Maria, Malibu Rhum, Sambuca ramazotti, Baileys

#### Vin rouge / Red wine

Oakbank Cellar, Cabernet Sauvignon (Australie)

#### Vin blanc / White wine

Oakbank Cellar, Chardonay (Australie)

### - SÉLECTION PREMIUM -

#### Bières / Beers

St-Ambroise, Cheval Blanc, Griffon

#### Liqueurs / Liquors

Grey Goose Vodka, Kettle One, Belvedere, Appleton estate Ambré, Chivas Regal, Glenfidich, Johnny walker red and black, Jack Daniel Tenesy Honey, Tanqueray NO 10 gin, Bombay, Sapphire, Gin, Crown Royal, Grand Marnier, Baileys, Amaretto Di Saronno, Frangelico, Kahlua, Grappa De Negri, Henssy VS

#### Vin rouge / Red wine

Oakbank Cellar, Cabernet Sauvignon (Australie)

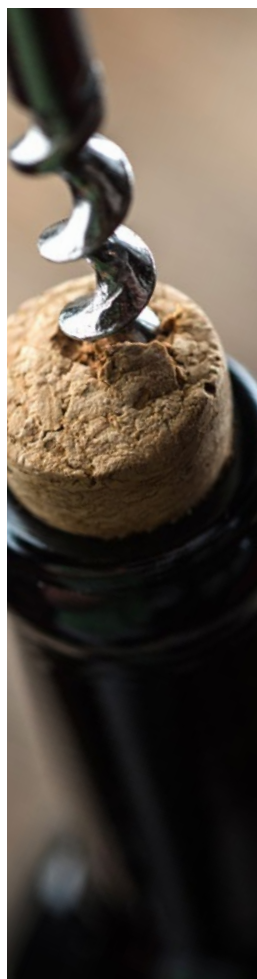
#### Vin blanc / White wine

Oakbank Cellar, Chardonay (Australie)

\*\*Ne sont pas inclus dans les bars ouverts : champagnes, vin au repas, vins mousseux et shooters. Not included in the Open Bar : Champagne, wine with meal, sparkling wine and shooters.

\* Les frais de services de 12,5% ainsi que les frais administratifs de 2,5% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

\* Service fees of 12.5% and administration fees of 2.5% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.







## **STATIONS DE NOURRITURE / FOOD STATIONS**

Station de poutine «Créez la votre» .....	7\$/pp*
Poutine station «Create your own»	
Plateau de fromages .....	12\$ /pp*
Cheese platter	
Smoked meat - minimum de 50 personnes .....	12\$/pp*
Smoked meat - minimum 50 people	
Plateau à partager (crevettes, calamars, saumon fumé) .....	15\$/pp*
Seafood shareable platter (shrimps, caldari, smoked salmon)	
Pizza BEVO cuites au four à bois (différentes variétés) .....	20\$/un.*
Wood-fired BEVO pizza (various options)	
Plateau de desserts variés - minimum 15 personnes .....	6\$/pp*
Mixed dessert platter - minimum 15 people	
Plateau de fruits .....	5\$/pp*
Fresh fruit platter	