

# Affaire

PARC DU MONT-SAINT-MATHIEU





## ORGANISEZ UNE RENCONTRE D'AFFAIRE PARFAITE!

Planifiez votre rencontre d'affaire n'aura jamais été si facile! Il suffit de nous faire part de vos besoins et nous pourrons la créer sur mesure pour vous!

Référez-vous aux pages suivantes pour connaître l'éventail de notre offre.

Consultez également la vaste gamme des autres services offerts ainsi que nos références pour un succès garanti!

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spéciales!



## TABLE DES MATIÈRES

DÉJEUNERS	3
PLATEAUX	4
COCKTAILS	5
AMUSE-GUEULES	6
ENTRÉES	7
Entrées individuelles	7
Entrées à partager	7
POTAGES	8
PLATS PRINCIPAUX	9
Buffet Froid	9
Repas Banquet	10
Repas Libre-service	11
DESSERTS	12
Table à desserts	12
PAUSE-CAFÉ	13
SALLE	14
Salle et Terrasse	14
Location de matériel	15
RÉFÉRENCES	16



# Déjeuners

## DÉJEUNER DES GOURMANDS (libre-service)

- ◆ Plateaux de croissants, brioches et muffins
- ◆ Confiture maison
- ◆ Plateaux de fruits frais coupés
- ◆ Fromages

9,00

## DÉJEUNER ASSIETTE BRUNCH (banquet)

- ◆ Omelette aux saucisses de Saint-Mathieu-de-Rioux
- ◆ Pommes de terre rôties
- ◆ Jambon
- ◆ Croissant et muffin
- ◆ Confiture maison
- ◆ Fruits frais

12,00

## DÉJEUNER DES FINS PALAIS (libre-service)

- ◆ Omelette aux saucisses de Saint-Mathieu-de-Rioux
- ◆ Pommes de terre rôties
- ◆ Jambon
- ◆ Plateaux de croissants
- ◆ Brioches et muffins
- ◆ Confiture maison
- ◆ Plateaux de fruits frais coupés

14,00

## DÉJEUNER DELUXE (libre-service)

- ◆ Casserole de pommes de terre, d'œufs, de saucisses de Saint-Mathieu-de-Rioux et de fromages des Basques
- ◆ Mini bagels de St-Simon et fromage à la crème
- ◆ Mini-viennoiseries et gâteries maisons
- ◆ Verrines de yogourt à la vanille, fruits et granola
- ◆ Plateaux de fruits frais coupés
- ◆ Confitures variées maisons

18,75



# Plateaux

◆ Nacho's gratinés (4 personnes)	20,00
◆ Variété de gâteries maisons (25 personnes)	26,00
◆ Variété de mini viennoiseries (25 personnes)	26,00
◆ Fruits frais coupés (25 personnes)	26,00
◆ Chips chaudes (10 personnes)	30,00
◆ Charcuteries, pâtés et terrines (25 personnes)	33,00
<hr/>	
◆ 25 sushis	30,00
◆ 50 sushis	56,00
◆ 100 sushis	107,00



# Cocktails

Offrez un cocktail à vos invités sur la magnifique terrasse ou dans la salle de réception. Des bulles, du granité, des fruits.... choisissez le cocktail qui vous plaît !

- ◆ Cocktail de la montagne 4,50  
(jus d'aloès, jus de canneberge blanche et mousseux à la sève d'érable du Domaine Acer)
- ◆ Cocktail du lac 4,75  
(jus de canneberge blanche et mousseux à la sève d'érable du Domaine Acer)
- ◆ Cocktail au jus de fruits 4,75  
(rhum et jus de fruits)
- ◆ Sangria 4,75  
(vin rosé l'églantine, jus d'orange, sprite et petits fruits)

- ◆ Coupe de mousseux (hungaria) 4,50
- ◆ Mimosa (mousseux et jus d'orange) 4,25
- ◆ Kir Royal (mousseux et liqueur de cassis) 4,75
- ◆ Granité de vin rosé (vin rosé l'églantine et sirop simple) 4,75
- ◆ Punch sans alcool (jus d'orange, sprite et grenadine) 3,25

\* Prix sujet à changement sans préavis  
\*\* Frais de service de 12 % et taxes non-inclus



# Amuse-Gueules

## REHAUSSEZ VOTRE COCKTAIL! (Prix à la douzaine)

Nos amuse-gueules sont de belles petites bouchées, joliment présentées et savamment concoctées. Un minimum de trois douzaines de chaque variété est nécessaire.

◆ Prosciutto et menthe sur melon	24,00	◆ Bouchée de barre Mars frite et confiture maison (sucrée)	24,00
◆ Endive farcie aux dattes et Héritage à la bière	24,00	◆ Boule d'énergie aux dattes et pistaches (sucrée)	24,00
◆ Arancini aux champignons sauvages et à la fleur d'ail	24,00	◆ Verrine de brownies, mousse chocolat et pop corn caramel (sucrée)	24,00
◆ Samosa au fromage Le Démon et oignons caramélisés au miel de St-Paul-de-la-Croix	24,00	◆ Verrine de yogourt, fruits et granola (sucrée)	24,00
◆ Accra de poisson, coulis de poivron et ailoli	24,00	◆ Gravlax de saumon à la betterave sur chips de betterave	27,00
◆ Brochette de salade grecque	24,00	◆ Bouchée de brie Mont-Saint-Mathieu tempura	27,00
◆ Baluchon de légumes et fromage de chèvre, coulis de betteraves	24,00	◆ Verrine de mousseline de poisson et concombre mariné	27,00
◆ Verrine de salade de brocoli, raisins dorés et lardons	24,00	◆ Effiloché de canard confit, mayo maison	30,00
◆ Verrine de salade de chou-fleur rôti et pacanes à l'érable	24,00	◆ Boeuf fumé et cornichon sur croûton de seigle	32,00
		◆ Roulé de gravlax de saumon à la betterave et fromage de chèvre	32,00
		◆ Tartare de saumon et avocat au sésame	32,00
		◆ Verrine de crevettes, salsa de mangue et lardons	36,00



# Entrées

## ENTRÉES INDIVIDUELLES

- ◆ Baluchons de légumes et fromage de chèvre, coulis de betteraves 3,50
- ◆ Assiette de charcuteries, pâtés et terrines 5,25
- ◆ Roulés (2) de gravlax de saumon à la betterave et fromage de chèvre sur verdure et chips de betterave 5,25
- ◆ Assiette de fromages locaux 6,75
- ◆ Tartare aux deux saumons et avocat 9,50

## ENTRÉES À PARTAGER (2 par table)

- ◆ Terrine de gibier, compotée maison et salade du moment 3,50
- ◆ Terrine de gibier, fromage local, compotée maison et salade du moment 4,00
- ◆ Gravlax de saumon à la betterave, fromage brie Mont-Saint-Mathieu, tartinade de camerises, salade composée et croûtons 5,25
- ◆ Sushis 5,75
- ◆ Tartare de canard à la framboise, chips maison et salade du moment 7,00



# Potages

◆ Crème aux légumes de saison	3,25
◆ Crème de carotte, lait de coco et gingembre	3,75
◆ Potage aux tomates et herbes fraîches	3,75
◆ Crème de panais et poire	3,75
◆ Crème de pommes de terre douces et courges musquées	3,75
◆ Soupe aux pois traditionnelle	3,75
◆ Crème de chou-fleur et romarin	4,00
◆ Crème de navet à l'érable	4,00
◆ Crème de champignons et brie Notre-Dame-Des-Neiges	4,00
◆ Soupe à l'oignon, aux pommes et à la bière	4,25
◆ Chaudrée de fruits de mer	5,00



# Plats principaux

## BUFFET FROID

### DÉLICE

- ◆ 2 variétés de salades
- ◆ 2 variétés de sandwiches  
(ex. croissant aux oeufs, pain baguette au poulet, pain plat au jambon)
- ◆ Crudités et trempette
- ◆ Charcuteries et pâtés régionaux
- ◆ Table à desserts du délice

13,50

### GOURMANDS

- ◆ Soupe
- ◆ 2 variétés de salades
- ◆ 3 variétés de sandwiches  
(ex. croissant aux oeufs, pain baguette au poulet, pain plat au jambon),
- ◆ Crudités et trempette
- ◆ Fromages locaux
- ◆ Table à desserts du délice

16,25

### FINS PALAIS

- ◆ Soupe
- ◆ 3 variétés de salades
- ◆ 4 variétés de sandwiches gourmands  
(ex. bagel St-Simon au saumon fumé, croissant méditerranéen au poulet, légumes grillés et feta, sandwich de boeuf fumé local dans un pain de seigle, sandwich roulé de taboulé, hummus et saucisses toulouse)
- ◆ Crudités et 2 variétés de trempettes
- ◆ Fromages locaux
- ◆ Charcuteries et pâtés régionaux
- ◆ Table à desserts des gourmands

22,50

### CHOIX DES SALADES

- Sélection du chef
- Jardinière, vinaigrette au miel
- Chou rouge et betteraves
- Couscous aux pois chiches et tomates
- Chou-fleur rôti et pacanes à l'érable (+1\$)
- Brocoli, lardons et raisins dorés (+1\$)
- César (+1\$)
- Grecque (+1\$)
- Quinoa, vinaigrette lime-érable (+1\$)
- Rémoulade de céleri-rave, pommes vertes et canneberges



# Plats principaux

## REPAS BANQUET\*

Pour offrir 2 choix à vos invités ajoutez 1,00 par plat.  
Pour offrir 3 choix à vos invités ajoutez 2,00 par plat.

◆ Salade étagée sur riz parfumé, sauce gingembre et ail, pain naan et edamames sautés	11,25	◆ Roulade de poulet farcie au fromage des Basques et aux épinards, sauce au vin blanc Grand Héron	14,00
◆ Tofu façon Général Tao, sauce parfumée au gingembre, vermicelles de riz et légumes sautés	11,75	◆ Saumon de l'Atlantique laqué à l'érable et au soja	16,50
◆ Filet de porc nappé de sauce aux camerises et au Charles-Aimé Robert (Porto à l'érable du Domaine Acer)	13,00	◆ Filet de saumon de l'Atlantique, sauce aux olives, au citron et aux herbes	16,50
◆ Poitrine de poulet grillée, sauce au citron et à l'estragon	13,00	◆ Escalope de veau panée à l'anglaise, sauce à la moutarde de Meaux	16,75
◆ Osso buco de porc à la bière brune régionale	14,00	◆ Cuisse de canard confite maison	17,50
◆ Roulade de porc aux légumes grillés et aux trois moutardes	14,00	◆ Enfilade de boeuf mariné, sauce au vin rouge St-Mathieu	17,75
		◆ Jarret d'agneau braisé à la Trois-Pistoles (min. 20 pers.)	18,75
		◆ Joue de veau braisée, sauce aromatisée au porto à l'érable (min. 20 pers.)	24,75

\* Tous les plats principaux sont accompagnés d'un féculent et d'un ou plusieurs légumes.



# Plats principaux

## REPAS LIBRE-SERVICE (2 choix parmi la catégorie sélectionnée)

### DÉLICE

- ◆ Curry de légumes et pois chiches
- ◆ Filet de porc, sauce crémeuse au romarin
- ◆ Lasagne aux légumes grillés
- ◆ Mijoté de porc aux pommes et aux canneberges, parfumé aux herbes fraîches
- ◆ Penne au poulet et lardon, pesto de basilic, olives noires et crème
- ◆ Pâté de volaille aux champignons

12,75

### GOURMANDS

- ◆ Boeuf à la bourguignonne, au vin de St-Mathieu
- ◆ Lasagne crémeuse aux fruits de mer (+ 1 \$)
- ◆ Lasagne aux légumes grillés
- ◆ Mini-brochettes de poulet mariné à la moutarde, au miel et au vinaigre balsamique
- ◆ Ragoût de la mer au saumon et au poisson blanc du moment dans une sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux
- ◆ Roulade de porc farcie aux dattes et au fromage Trois-Pistoles
- ◆ Roulade de poulet farcie au fromage des Basques et aux épinards
- ◆ Saucisses Toulouse grillées sur lit de chou et de pommes à la bière du Bas-St-Laurent

14,00

### FINS PALAIS

- ◆ Agneau braisé à l'hydromel de St-Paul-de-la-Croix et aux baies d'argousier
- ◆ Brochette de crevettes et pétoncles (+ 1 \$)
- ◆ Cannelloni maison au canard parfumé au miel et à l'orange
- ◆ Parmentier d'agneau et d'orge aux patates douces
- ◆ Saumon de l'Atlantique mariné à l'érable et au soja
- ◆ Poitrine de poulet farcie aux légumes, au brie Notre-Dame-des-Neiges et au brie Mont-Saint-Mathieu dans une pâte feuilletée
- ◆ Côtes levées de boeuf laquées à l'érable et au rhum québécois

16,50



# Desserts

## Vous avez votre propre gâteau?

Frais de coupe, service d'un dessert acheté ailleurs

◆ Gâteau moelleux avec coulis (chocolat, érable, boston ou carotte)	1,50
◆ Salade de fruits maison et biscuits	3,75
◆ Gâteau mousse au chocolat noir sur un croustillant au chocolat	4,50
◆ Millefeuille et coulis de crème anglaise ou chocolat	5,25
◆ Gâteau au fromage style New York (coulis de chocolat, caramel ou bleuets)	6,00
◆ Baladin fondant (fruits ou chocolat)	6,75
◆ Profiteroles chantilly garni de coulis de chocolat	7,00
	7,00

## TABLE À DESSERTS

◆ Table à desserts du délice (bouchées de gâteaux variés)	3,50
◆ Table à desserts des gourmands (tartelettes, verrines de yogourt, cup cakes, boules énergétiques)	5,00
◆ Table à desserts santé (fruits frais coupés ou salade de fruits, gâteaux maison, boules d'énergie aux dattes et pistaches, verrines de yogourt et granola aux fruits)	5,75
◆ Table à desserts des fins palais (macarons, sushis desserts, verrines et mignardises)	6,50



# Pause-café\*

◆ Fruits frais coupés	26,00
◆ Variété de gâteries maison (gallettes, muffins, gâteau quatre-quart)	26,00
◆ Variété de mini viennoiseries (croissants, brioches et chocolatines)	26,00
◆ Table à café (café, thé, tisane)	30,00
◆ Table à breuvages (café, thé, tisane, jus, eau)	40,00

\* Prix pour 25 personnes



# Salle

## SALLE ET TERRASSE

Le Parc du Mont-Saint-Mathieu est l'endroit tout indiqué pour votre événement dans la région du Bas-Saint-Laurent. La versatilité de nos salles permet d'accueillir des groupes de toutes tailles pouvant aller jusqu'à 350 convives. La location inclus l'aménagement de la salle ainsi que les nappes blanches standard.

- Salle de conférence BCK 100,00
- Salle Agriscar 250,00
- Salle Desjardins 400,00
- Deuxième étage entier (BCK + Agriscar + Desjardins) 600,00
- Pour un repas, frais de montage de la salle 2,00 / personne

NOM DE LA SALLE	LARGEUR	LONGUEUR	HAUTEUR
BCK	28 pi	13 pi	12 pi
Agriscar	36 pi	27 pi	18 pi
Desjardins	73 pi	43 pi	18 pi
Deuxième étage	5475 pi <sup>2</sup>		18 pi

NOMBRE DE PERSONNES PAR STYLE D'AMÉNAGEMENT			
École	Théâtre	Banquet	Carré
BCK : 20	BCK : 35	BCK : 40	BCK : 25
Agriscar : 180	Agriscar : 120	Agriscar : 80	Agriscar : 180
Desjardins : 72	Desjardins : 300	Desjardins : 200	Desjardins : 120
2 <sup>ème</sup> étage : 250	2 <sup>ème</sup> étage : 350	2 <sup>ème</sup> étage : 330	2 <sup>ème</sup> étage : n/d



# Salle

## LOCATION DE MATÉRIEL

Le Parc du Mont-Saint-Mathieu dispose de 10 caisses murales dans les salles du 2<sup>e</sup> étage. Ce système est parfait pour une conférence (allocutions, mot de bienvenue) et pour mettre de la musique d'ambiance.

• Projecteur et écran fixe (salle Agriscar uniquement)	40,00
• Écran amovible	40,00
• Projecteur amovible	70,00
• Écran plat sur roulettes	40,00
• Caisse murale (salle Agriscar uniquement, micro sans fil inclus)	60,00

• Caisse murale (étage entier, micro sans fil inclus)	110,00
• Second micro, sans fil	40,00
• Serviettes de table en tissu	2,00 / personne
• Serviettes de table de luxe	0,50 / personne
• Frais de photocopies	0,25 / feuille



# Références

## MUSIQUE ET ANIMATION

- Animation de l'Est : 418 863-5011
- DJ Sam : 418 516-9195
- DJ Sylvain : 418 851-1422
- Métronomie : 418 724-8088

## FLEURISTE ET DÉCORATION

- Ballons en Folie : 418 851-3564
- Déco Fleur : 418 851-1641
- Animation de l'Est : 418 863-5011
- Production Sublime : 418 723-2333
- Aux Joly Ballons : 418 867-8383
- Organisation Prestige : Facebook

## HÉBERGEMENT

Consultez la section hébergement de notre site internet : [www.montstmathieu.com](http://www.montstmathieu.com)

## TAXI

Le taxi se rend à Saint-Mathieu-de-Rieux. Prévenir le propriétaire d'avance afin qu'il prévoit en conséquence !

- Richard : 418 851-9999