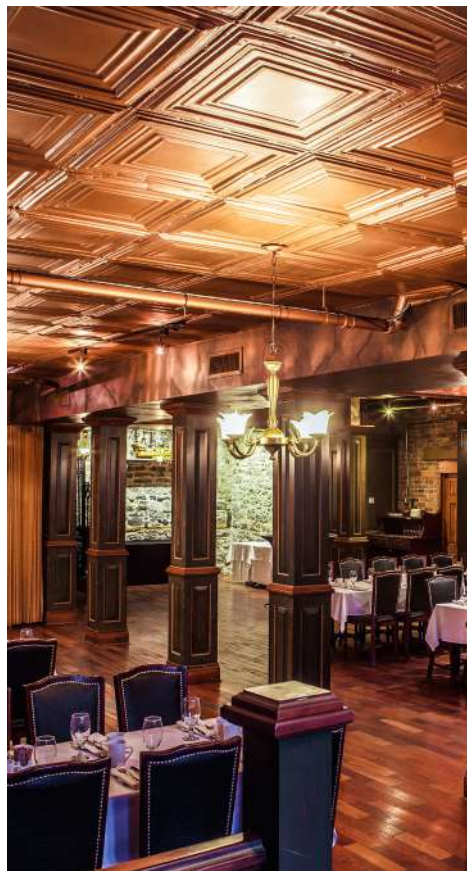




★
**VIEUX-PORT
STEAKHOUSE**
DEPUIS · SINCE 1983

Menus groupe





MENU NO 1

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

53\$/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
sur un lit de 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

- **Cœur de filet mignon 6oz enrobés de bacon et nappés de sauce aux champignons portobello, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes grillés**
Filet mignon center-cut 6oz wrapped in bacon with Portobello mushroom sauce, roasted garlic mashed potatoes and 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

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



MENU NO2

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

59\$/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, légumes grillés, sauce aux trois poivres**
Strip loin steak New York cut, roasted garlic mashed potatoes, grilled vegetables, peppercorn sauce
- **Suprême de poulet «Santa Fe», feta émietté, sauce au citron, purée de pommes de terre à l'ail et légumes grillés**
Santa Fe grilled chicken breast, feta crumble and lemon sauce, roasted garlic mashed potatoes and grilled 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 NO3

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

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

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

ou/or

Saumon fumé deux fois et garnitures classiques
Double-smoked salmon served and classic trimmings

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX/CHOICE OF MAIN COURSE

- Cœur de filet mignon 8oz, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes grillés
Filet mignon center-cut 8oz, roasted garlic mashed potatoes and 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





MENU NO4

83\$/pp*

Fazzoletti, farcis à la ricotta et aux épinards, sauce rosée
Ricotta and spinach stuffed Fazzoletti, rosée sauce

Salade César classique
Classic Caesar salad

Sorbet au citron vert arrosé à la vodka
sorbet with a splash of vodka

Lime

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX/CHOICE OF MAIN COURSE

- Bifteck de côte sur os 16oz, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes grillés
Rib steak, bone-in 16oz, roasted garlic mashed potatoes and grilled vegetables
- Morue noire laquée au miso, riz sauvage et sauté d'épinards
Miso-glazed black cod, 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 croûton ou concombre**
Bruschetta on crouton or cucumber
- **Brochette de poulet**
Chicken skewer
- **Saucisse grecque**
Greek sausage
- **Feuilleté au fromage**
Cheese pie
- **Feuilleté aux épinards**
Spinach pie
- **Brochette de porc**
Pork skewer

25\$/dz*

- **Mini croquette de crabe**
Crab cake bite
- **Brochette de crevettes**
Shrimp skewer
- **Brochette de boeuf**
Beef skewer

30\$/dz*

- **Vol au vent aux escargots**
Snails in a pastry puff
- **Mini egg roll à la viande fumée**
Mini egg roll smoked meat
- **Quiche florentine**
- **Quiche Lorraine**
- **Quiche au fromage suisse**
Swiss cheese quiche
- **Mousse de fromage de chèvre et pacanes**
Goat cheese mousse and pecans

42\$/dz*

- **Mousse de saumon fumée**
Smoked salmon mousse
- **Fromage bleu sur craquelin**
Blue cheese on crackers
- **Mini burger**

52\$/dz*

- **Huîtres Rockefeller**
Oysters rockefeller
- **Hot dog au rôti de boeuf**
Roast beef hot dog
- **Tartare de saumon fumé sur croûton**
Smoked salmon tartar on crouton

 SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

FORFAITS BAR/BAR PACKAGES

BAR MOBILE / MOBILE BAR 250\$

Ajoutez un bar mobile à votre salle
Add a mobile bar to your room

FORFAIT BAR OUVERT / OPEN BAR PACKAGE

Sélection standard,
30 personnes minimum
Standard selection, minimum 30 people

1h	2h	3h	4h
24\$/pp.*	36\$/pp.*	48\$/pp.*	60\$/pp.*

FORFAIT BAR OUVERT PREMIUM / PREMIUM OPEN BAR PACKAGE

Sélection premium,
30 personnes minimum
Premium Selection, minimum 30 people

1h	2h	3h	4h
34\$/pp.*	48\$/pp.*	62\$/pp.*	76\$/pp.*

COUPONS

9\$/pp*
Sélection standard

Standard selection

12\$/pp*
Sélection Premium

Premium selection

FLÛTE DE MOUSSEUX / SPARKLING WINE GLASS

10\$/pp*

- STANDARD -

Bières / Beers

Cheval Blanc, Griffon Rousse,
St-Ambroise PALE

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

Vin blanc / White wine

Oakbank Cellar, Chardonay

- PREMIUM -

Bières / Beers

Cheval Blanc, Griffon Rousse,
St-Ambroise PALE

Liqueurs / Liquors

Grey Goose Vodka, Kettle One, Belvedere,
Appleton estate Ambré, Chivas Regal,
Glenfiddich, Johnny Walker Red and Black,
Jack Daniel Tenessy 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

Vin blanc / White wine

Oakbank Cellar, Chardonay

****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	7\$/pp*
Poutine station	
Plateau de fromages	15\$ /pp*
Cheese platter	
Smoked meat - minimum de 50 personnes	12\$/pp*
Smoked meat - minimum 50 people	
Plateau de fruits de mer (crevettes, calmars, saumon fumé)	20\$/pp*
Seafood platter (shrimps, caldari, smoked salmon)	
Pizza BEVO cuites au four à bois (différentes variétés)	20\$/un.*
Wood-fired BEVO pizza (various options)	
Plateau de fruits	5\$/pp*
Fresh fruit platter	