



LE BEAVER CLUB BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche le 8 avril 2012

69 \$ (+ 15% service + taxes)

Services : 11h00 et 13h30

MENU

LE BUFFET DES HORS-D'OEUVRE ET SALADES

(séparer les poissons, les viandes et les salades – ne pas jumeler les plateaux)

- Pâte de crabes d'Alaska, sauce mayonnaise / *Alaskan crab legs, mayonnaise sauce*
- Pétoncles marinées au citron vert (en verrine) / *Marinated scallops with lime (en verrine)*
- Moules aux fines herbes / *Mussels with fine herbs*
- Assortiment de sushi / *Assorted sushi*
- Sashimi de thon au poivre noir / *Tuna sashimi with black pepper*
- Mousseline de brocoli et chou-fleur en verrine / *Broccoli and cauliflower mousse served in small glass*

- Plateaux de poissons fumés, flétan, esturgeon, truite, maquereau, espadon, crevettes, et pétoncles / *Platter of smoked fish, sturgeon, trout, mackerel, swordfish, shrimps and scallops*
- Plateaux de saumon marinés et ses garnitures / *Platter of marinated salmon and garnish*
- Crevettes de Floride et de Matane, sauce cocktail, wasabi et Marie-Rose / *Florida and Matane shrimps, cocktail, wasabi or Marie-Rose sauce*
- Miroir de saumon en belle-vue et médaillons, sauce curcuma, fines herbes épicées / *Salmon medallions, spiced turmeric, fine herbs sauce*
- Terrine et ballottine de poissons / *Terrine and ballottine of fish*
- Huîtres de Malpèque et Pétoncles Princesse, sauce cocktail et vinaigre à l'échalote / *Malpèque oysters and Princess scallops, cocktail and shallot vinegar sauce*
- Trio de caviars canadiens sur glace avec blinis / *Trio of canadian caviars on ice with blinis*
- Plateaux de prosciutto aux figues fraîches / *Platter of prosciutto with fresh figs*
- Charcuteries fines européennes / *European cold cuts* (mortadella, pancetta, capicollo)
- Ballottine de canard à l'orange, terrine de lapin, mini terrine en croûte / *Rolled duckling à l'orange, rabbit terrine, mini terrine under crust*
- Mini terrine de bison aux bleuets / *Mini bison terrine with blueberries*
- Plateau de longe de veau, sauce au thon / *Platter of veal loin, tuna sauce*
- Petits jambonneaux alsaciens / *Mini Alsatian style ham*
- Tartare de boeuf à la Vodka / *Beef tartare with Vodka*
- Rouleaux de tartare de saumon à la ciboulette et saumon fumé / *Salmon tartare with chives and smoked salmon rolls*
- Mousseline de foie gras en verrine / *Foie gras mousse served in a small glass*
- Rillettes de crevettes (en verrine) / *Shrimps rillettes (en verrine)*
- Panier de croûtons / *Basket of croutons*
- Décor de pièces entières, carré d'agneau, perdrix, etc...
- Rosettes Lyonnaise

- Copeaux de viandes de Grison / *Slivers of air-dried meats*
- Aiguillettes de canard fumé, chutney aux petits fruits / *Thinly-sliced smoked duckling, fruit chutney*
- Cretons de porc / *Pork cretons*
- Rillettes de canard / *Duckling rillettes*
- Petits rouleaux d'oie fumée en salpicon / *Small smoked goose rolls*
- Plateaux de surlonge d'agneau, mayonnaise à la menthe / *Platter with lamb sirloin, mint mayonnais*



LE BEAVER CLUB BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche le 8 avril 2012

69 \$ (+ 15% service + taxes)

Services : 11h00 et 13h30

Pièce de glace en décoration / *Ice sculpture*
Petits paniers de fruits et légumes en décor
Panier de baies de saison / *Platter of seasonal berries*

LES SOUPES

- ⇒ Velouté de petites racines printaniers / *Velouté of spring vegetable roots*
- ⇒ Consommé de bœuf aux champignons / *Beef consommé with mushrooms*
- ⇒ Soupe froide de roquette rafraîchie à la coriandre / *Cold arugula soup with coriander*

SALADES / SALADS :

- ⇒ Salade de couscous Israélien aux fines herbes et tomates / *Couscous salad with fine herbs and tomatoes*
- ⇒ Salade de crevettes de Matane aux pamplemousses roses et oignon rouge / *Matane shrimp salad with pink grapefruit and red onion*
- ⇒ Salade de mangues et cantaloupe parfumée au basilic frais / *Mango and cantaloup salad flavored with fresh basil*
- ⇒ Salade de fenouil au chorizo à l'aneth / *Fennel salad with chorizo and dill*
- ⇒ Salade de pommes de terre au pot-au-feu à la moutarde de Dijon / *Potato salad with Dijon mustard*
- ⇒ Salade de volaille grillée au blé d'Inde relevée au piment d'espelette / *Grilled chicken salad with corn and espelette pimento*
- ⇒ Salade d'haricots verts, tomates cerise et pleurotes grillés, vinaigrette au vieux balsame / *String beans, cherry tomatoes and grilled oyster mushrooms salad, balsamic vinaigrette*
- ⇒ Salade de jarret d'agneau au riz mélangés, vinaigrette au cari / *Lamb shank salad with mixed rice, curry vinaigrette*

SERVI À VOTRE TABLE / SERVED AT YOUR TABLE

Longe d'agneau de Kamouraska rôtie en croûte de bolets
Roasted loin of lamb from Kamouraska under bolet mushrooms crust

Ou / or

Filet d'omble chevalier saisi à la tombée de légumes en julienne au safran
Swiftly sautéed fillet of Arctic char, vegetables julienne with saffron

Ou / or

Filet mignon de bœuf poêlé, sauté de girolles et trompettes, sauce au Pinot Noir
Pan-seared beef filet mignon with sautéed girolle and black trumpet mushrooms, Pinot Noir sauce

Ou / or

Duo de gambas grillées aux épices douces, purée de céleri rave
Grilled gambas enhanced with mild spices and celery root purée

Ou / or

Côte de bœuf Angus du Beaver Club au jus
Beaver Club's Angus prime rib of beef au jus

*

Grande table des douceurs et fromages du Québec / *Desserts and Quebec cheeses*
Salade de fruits frais et brochettes de fruits



LE BEAVER CLUB

BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche le 8 avril 2012

69 \$ (+ 15% service + taxes)

Services : 11h00 et 13h30

LES DESSERTS

Les signatures

Mini pâtisseries française; Beignets au sucre; Croquembouche
Sfogliatelle; Cannoli au chocolat; Cannoli au ricotta

Les délices en petits contenants

Pommes à l'érable; Gelée Kalhua et mousse café
Soupe de fruits rouges; Cuillère poire au muscat et chocolat
Mousse au chocolat, gelée de cassis et crumble
Mini clafouti aux fruits rouges
Tiramisu
Pannacotta vanille, confiture d'abricot

Entremets entiers

Pistachois; Œufs Solstic; Œufs à l'érable
Contrarié; Nocciolata; Forêt Noire; Cappuccino; Nids Royal; Nids tout chocolat

Les tartes

Tarte aux pommes feuilletée; Tarte chocolat Kalamansi
Tarte citron meringuée; Carré feuilleté aux poires
Tartelette granola aux fruits; Baba au rhum individuel; Tartelette chocolat poire

Les gourmandises

Mini crème brûlée à la vanille; Mini crème brûlée à la pistache; Mini crème brûlée au chocolat
Assortiment de macarons