



## BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 13 mai 2012

LE BEAVER CLUB - 70 \$ (plus taxes et service)

Services : 11h00 et 13h30

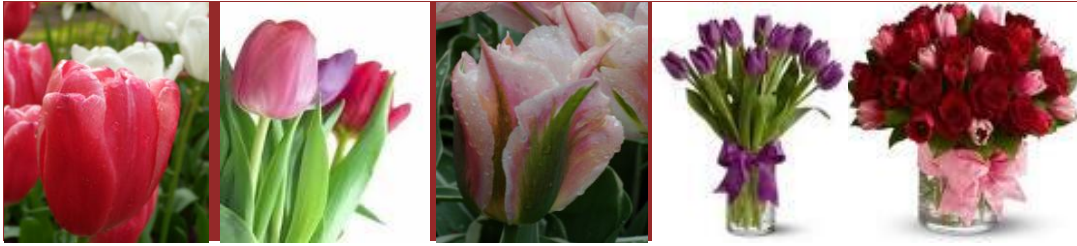
### MENU

#### LE BUFFET DES HORS-D'OEUVRE ET SALADES

- Pattes de crabes d'Alaska, sauce mayonnaise, sauce wasabi, sauce rosée / *Alaskan crab legs, mayonnaise sauce, wasabi sauce, rosée sauce*
- Pétoncles marinés au citron vert (en verrine) / *Marinated scallops with lime (en verrine)*
- Moules aux fine herbes / *Mussels with fine herbs*
- Plateaux de poissons fumés : flétan, esturgeon, truite, crevettes, et pétoncles / *Platter of smoked fish : sturgeon, trout, shrimps and scallops*
- Plateaux de saumon mariné et ses garnitures / *Platter of marinated salmon and garnish*
- Crevettes de Floride (26/30) et de Matane, sauce cocktail et wasabi / *Florida and Matane shrimps, cocktail and wasabi sauce*
- Plateau de saumon en Bellevue, sauce aux fines herbes / *Salmon « en Bellevue », fine herbs sauce*
- Terrines et ballottines de poissons / *Terrines and ballottines of fish*
- Huîtres de Malpèque et pétoncles Princesse, échalotes au vinaigre / *Malpèque oysters and Princess scallops, vinegar flavored shallots*
- Trio de caviars canadiens sur glace et ses blinis / *Trio of canadian caviars on ice and blinis*
- Plateaux de prosciutto aux figues fraîches / *Platter of prosciutto with fresh figs*
- Charcuteries fines européennes / *European cold cuts*
- Ballotine de canard à l'orange, terrine de lapin, mini terrine en croûte / *Rolled ducklìg à l'orange, rabbit terrine, mini terrine under crust*
- Prosciutto cotto / *Prosciutto cotto*
- Rosettes Lyonnaise
- Cretons de porc / *Pork cretons*
- Plateau de rôti de veau, sauce au thon / *Platter of roast veal, tuna sauce*
- Copeaux de viande des Grisons / *Slivers of air-dried beef*
- Aiguillettes de canard fumées / *Thinly sliced smoked duckling*
- Petits rouleaux de tartare de saumon et tartare d'oie / *Tartare of salmon and tartare of goose small rolls*
- Tartare de bœuf Tarass Boulba / *Beef tartare Tarass Boulba*
- Tartare de saumon à la ciboulette (en verrine) / *Salmon tartare with chives (en verrine)*
- Rillettes de crevettes (en verrine) / *Shrimps rillettes (en verrine)*
- Mousseline de foie gras en verrine / *Foie gras mousse served in a small glass*
- Mousseline de brocoli et chou-fleur en verrine / *Broccoli and cauliflower mousse served in a small glass*
- Panier de croûtons / *Basket of croûtons*
- Décor de pièces entières, carré d'agneau, perdrix, etc...
- Sushi divers et sashimi de thon / *Assorted sushi and tuna sashimi*
- Petits paniers de fruits et légumes en décor
- Panier de baies de saison / *Platter of seasonal berries*

#### LES POTAGES

- ⇒ Consommé de boeuf aux petites racines / *Beef consommé with small root vegetables*
- ⇒ Velouté de panais caramélisé au sirop d'érable / *Caramelized parsnip velouté with maple syrup*
- ⇒ Soupe froide aux tomates et fenouil / *Cold tomato and fennel soup*



## **BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES**

**Dimanche le 13 mai 2012**

**LE BEAVER CLUB - 70 \$ (plus taxes et service)**

Services : 11h00 et 13h30

### **SALADES / SALADS :**

- ⇒ Salade de haricots blancs à l'effilochée de cuisse de canard parfumée au basilic / *White beans salad with thinly sliced leg of duck flavoured with basil*
- ⇒ Taboulé aux dès de tomates et persil / *Taboulé with diced tomatoes and parsley*
- ⇒ Salade de tubetti aux poivrons multicolores et cerisette / *Tubetti salad with multicolored peppers*
- ⇒ Salade de cœurs de palmier, fenouil, crevettes et calmars / *Salad with palm hearts, fennel, shrimps and squid*
- ⇒ Salade d'artichauts, olives et tomates aux brisures de fromage de chèvre, vinaigrette balsamique / *Artichokes, olives and tomato salad with goat cheese bits, balsamic vinaigrette*
- ⇒ Salade de haricots verts et jaunes, tomates et émietté de thon / *Green and yellow string beans, tomato and tuna salad*
- ⇒ Salade de pommes de terre et chorizo à l'huile d'olive / *Potato and chorizo salad with olive oil*
- ⇒ Salade de volaille, asperges et céleri, sauce au curcuma / *Chicken, asparagus and celery salad, curcuma sauce*

4 choix de feuilles simples (mâche, arugula, pousses, mesclun du terroir) et ses vinaigrettes et garnitures / *4 choices of simple salads with vinaigrettes and garnishing*

### **SERVI À VOTRE TABLE / SERVED AT YOUR TABLE**

Côte de bœuf rôtie de Beaver Club au jus

*The Beaver Club's roast prime rib of beef au jus*

**Ou / or**

Filet mignon de bœuf grillé à la fricassée de champignons printaniers

*Grilled beef fillet mignon with a fricassée of spring mushrooms*

**Ou / or**

Poêlée de pétoncles des Îles de la Madeleine, mousseline de pois vert, sauce safran

*Pan-seared scallops from the Magdalen Islands, green pea mousse and saffron sauce*

**Ou / or**

Éventail de filet de veau rôti, compotée de salsifis truffés, émulsion aux herbes fraîches

*Roasted fillet of veal éventail with a truffled salsifis compote, fresh herbs emulsion*

**Ou / or**

Blanc de flétan saisi, sauce poulette glacée au curcuma

*Swiftly sautéed fillet of halibut, poulette sauce with turmeric glaze*

\*

Grande table des desserts et fromages du Québec, panier de pains

*Desserts and Quebec cheeses, bread basket*

Salade de fruits frais et brochettes de fruits piquées sur ananas



## **BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES**

**Dimanche le 13 mai 2012**

**LE BEAVER CLUB - 70 \$ (plus taxes et service)**

**Services : 11h00 et 13h30**

### **LES DESSERTS**

#### Les entremets entiers :

Pistachois  
St-Honoré  
Cœur choco passion saké  
Contrarié  
Nocciolata  
Solstice  
Charlotte aux fruits  
Forêt Noire  
Miroir framboise  
Paris Brest

#### Les tartes et tartelettes:

Tarte aux pommes feuilletée  
Tarte chocolat Kalamansi  
Tarte au sucre  
Carré feuilleté au poire  
Tartelette citron meringuée  
Baba au rhum individuel  
Gâteau au fromage individuel

#### Les délices en petits contenants :

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

#### Les gourmandises:

Mini pâtisseries françaises; Beignets au sucre  
Croquembouche  
Sfogliatelle; Cannoli au chocolat; Cannoli au ricotta  
Mini crème brûlée vanille; Mini crème brûlée pistache; Mini crème brûlée chocolat