



Buffet déjeuner complet / Complete breakfast buffet

Station omelettes et gaufres / Omelette and waffle station

Saucisses et bacon / Sausage and bacon

Fèves au lard et pommes de terre / Baked beans and potatoes

Plateau de jambon et cretons / Platter of cold ham and "cretons" (pork spread)

Œufs brouillés / Scramble eggs

Viennoiseries et station de pain / Breakfast pastries and bread station

Variété de céréales et yaourts / Variety of cereals and yogurts

Assortiment de fruits frais / Assorted fresh fruits

Fromage cottage et canadien / Cottage cheese and Canadian cheese

Tomates fraîches / Fresh tomatoes

Café & thé / Coffee & tea

Jus d'orange / Orange juice

Minimum 30 personnes en basse saison seulement, veuillez vérifier
Minimum of 30 people during shoulder season only, please ask our coordinator

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Menu lunch / Lunch menu

Veillez sélectionner 2 choix de plats principaux.

Please select 2 main courses.

Marmite du chef / Soup of the day

ou/or

Salade du marché et vinaigrette maison / Mixed green salad and famous house dressing

Plats principaux / Main courses

Suprême de volaille rôtie, sauce à l'érable, servi avec riz et légumes sautés

Chicken suprême with maple sauce, served with rice and sautéed vegetables

ou/or

Filet de saumon rôti sauce vin blanc, servi avec riz et légumes sautés

Salmon fillet with a white wine sauce, served with rice and sautéed vegetables

ou/or

Hamburger Le Montagnard avec frites fraîches

Beef burger with fresh French fries

ou/or

Salade du chef; laitue mesclun garnie de jambon, œuf, fromage cheddar et légumes frais

Chef salad : Mesclun salad with ham, hardboiled egg, cheddar cheese and vegetables

Surprise du pâtissier / Pastry chef's surprise

Café & thé / Coffee & tea

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Menu souper 1 / Dinner Menu 1

Marmite du jour / Soup of the day

ou/or

Salade du marché et vinaigrette maison

Mixed green salad with our famous house dressing

Poulet BBQ au choix du chef (cuisse ou poitrine) servi avec frites, sauce BBQ et salade de choux

Roasted chicken leg or breast (chef's choice) served with French fries, BBQ sauce and coleslaw

ou/or

Hamburger Le Big Shack garni de bacon et fromage suisse, sauce spéciale et salade de chou

The Big Shack hamburger with bacon, Swiss cheese and a special sauce, served with coleslaw

ou/or

Bagel au saumon fumé, câpres, oignons rouges et citron, servi avec salade verte

Smoked salmon on bagel, with capers, red onions and lemon served with green salad

Surprise du pâtissier

Pastry chef's surprise

Café & thé

Coffee & tea

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Menu souper 2 / Dinner menu 2

Marmite du jour / Soup of the day

ou/or

Salade du marché et vinaigrette maison

Mixed green salad with our famous house dressing

Filet de doré poêlé sauce à l'aneth et citron servi avec riz et légumes

Walleye fillet with a dill and lemon sauce, served with rice and vegetables

ou/or

Entrecôte 10 oz, sauce au poivre, servie avec frites et légumes

New York steak (10 oz) served with a peppercorn sauce, fries and vegetables

ou/or

Fettuccini sauté au poulet et bacon, sauce Alfredo et effiloché de saumon fumé

Fettuccini sautéed with chicken and bacon, Alfredo sauce and thinly sliced smoked salmon

Surprise du pâtissier

Pastry chef's surprise

Café & thé

Coffee & tea

Toutes nos viandes de bœuf sont certifiées « Bœuf Angus »

All our beef products are certified "Angus Beef"

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Menu souper 3 / Dinner menu 3

Marmite du chef / Soup of the day

ou/or

Salade du marché et vinaigrette maison

Mixed green salad with our famous house dressing

Pavé d'espadon grillé et son coulis de persil servi avec riz et légumes

Grilled swordfish fillet served with rice and vegetables

ou/or

Magret de canard poêlé sauce aux 5 poivres servi avec pommes de terre grelots et légumes

Sirpaned duck magret with a 5 peppercorn sauce, served with grelots potatoes and vegetables

ou/or

Carré de porc rôti sauce moutarde à l'ancienne servi avec pommes de terre grelots et légumes

Roast pork rack with an old fashioned mustard sauce, served with grelot potatoes and vegetables

Surprise du pâtissier

Pastry chef's surprise

Café & thé

Coffee & tea

Toutes nos viandes de bœuf sont certifiées « Bœuf Angus »

All our beef products are certified "Angus Beef"

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Menu souper 4 / Dinner menu 4

« LES SPORTIFS DE SALON »
“THE BIG SCREEN FANS”

Paniers à partager / Baskets to share

Nachos & salsa, crudités & trempette et rondelles d'oignons
Nachos & salsa, Vegetables & dip and onion rings

Entrecôte 12 oz, sauce aux poivres, servi avec frites fraîches et légumes
New York steak 12 oz served with peppercorn sauce, fresh French fries and vegetables

ou/or

½ côtes levées et poulet BBQ (cuisse ou poitrine; choix du chef) avec frites fraîches et sauce BBQ
½ ribs and BBQ chicken (chef's choice; leg or breast) served with fresh French fries and BBQ sauce

Surprise du pâtissier
Pastry chef's surprise

Café & thé
Coffee & tea

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011
Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Hors-d'œuvres

Starters

Spécial après-ski / Après-ski special :

Ailes de poulet (6) + Crudités et trempette + Nachos et salsa

Chicken wings (6) + Vegetables and dip + Nachos and salsa

Canapés froids / Cold hors d'oeuvres

Bouchées de saumon fumé sur canapés

Smoked salmon on canapés

Canapés de charcuterie fine

Cold cuts canapés

Bruschetta (tomates séchées et basilic frais)

Bruschetta (dried tomatoes and fresh basil)

Assortiment de canapés végétariens

Assorted vegetarian hors d'œuvre

Crevettes et sauce cocktail classique

Shrimps with classic cocktail sauce

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Canapés chauds / Warm hors d'oeuvres

Spanakopita (feuilleté d'épinard et fromage feta)
Spanakopita (mini pastry with spinach and feta cheese)

Filo de canard à l'orange
Phyllo dough stuffed with duck à l'orange

Mini quiches Lorraine

Crevettes géantes en tempura
Tempura giant shrimps

Autres suggestions / Other suggestions

Assiette d'ailes de poulet (12) / Chicken wings (12)

Nachos & salsa

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs / Cheese plate

Crudités et trempette / Vegetables and dip

Pain à l'ail / Garlic Bread

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Buffet en stations, style cocktail dînatoire

Buffet served in different stations, stand up dinner

(Minimum de 100 personnes / Minimum of 100 people)

Station d'entrées / Appetizers

Gaspacho et tomates fraîches / Gaspacho with fresh tomatoes

Plateau d'antipasto / Antipasto platter

Salades : César, verte et pâtes / Salads: Caesar, green and pasta

Variété de pains / Assortment of breads

Station plats principaux / Main courses

Brochettes de poulet assaisonnées / Seasoned chicken kebabs

Côte de bœuf coupée en salle (tranchée mince) / Prime rib carved in room (thinly sliced)

Jardinière de légumes / Market vegetables

Riz aux herbes / Fine herbs flavoured rice

Pommes de terre rissolées / Sautéed potatoes

Station de pâtes sautées / Pasta bar

*(Extra 150 \$ chef en salle / Pasta bar *Extra \$150 in room chef)*

Tortellini, penne et garnitures, sautés en salle / Tortellini, penne and garnishing, prepared in room

Sauces : rosée, Alfredo, tomate, pesto ou à l'ail / Sauces: Rosée, Alfredo, tomato, pesto or garlic

Station de desserts / Dessert Station

Tartelettes aux fruits, fraises et sucre / Fruit, strawberry and sugar tarts

Dessert à l'érable / Maple dessert

Salade fruits frais / Fresh fruit salad

Café & thé

Coffee & tea

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Ajouts / Extras

Sushis variés

Assortment of Sushi

Crevettes flambées au sortilège

Sortilège flambéed shrimps

Mini brochettes de bœuf

Beef mini skewers

Mini brochettes de crevettes

Shrimp mini skewers

Fromages, fruits et craquelins

Cheese, fruit and crackers

Brochettes de fruits, sauce au chocolat

Fruit skewers with chocolate sauce

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Cocktail dînatoire des sportifs de salon

Big screens Fan Casual buffet dinner

(Minimum de 100 personnes / Minimum of 100 people)

Station de salades / Salad station

Crudités et trempette maison / Vegetables and house dip

Salade César et ses garnitures / Caesar salad and its garnishing

Salade mesclun et vinaigrette / Mesclun salad and dressing

Stations de plats principaux / Main course station

Mini poutines ; frites fraîches avec fromage en grains frais et sauce /

Mini poutines: fresh French fries, fresh cheese curds and sauce

Nachos & salsa

Doigts de poulet avec ses trempettes / Chicken fingers with dips

Pizza : fromage, végétarienne, pepperoni et toute garnie /

Pizza: cheese, vegetarian, pepperoni and all dressed

Station de pâtes / Pasta bar

(Extra 150 \$ chef en salle / Pasta bar *Extra \$150 in room chef)

Tortellinis et penne avec garnitures, sauce tomate, Alfredo ou pesto frais /

Tortellini and penne with garnishing, tomato sauce, Alfredo sauce or fresh pesto

Station de desserts / Dessert station

Gâteaux et tartes assortis / Assorted cakes and pies

Salade de fruits / Fresh fruit salad

Café et thé / Coffee and tea

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



BBQ convivial (disponible à l'année)

Casual BBQ (available year round)

Minimum 100 personnes / 100 person minimum

Station de salades / Salad station

Salade mesclun et ses vinaigrettes / Mesclun salad and dressings

Salade César et ses garnitures / Caesar salad and garnishing

Crudités et trempette / Vegetables and dip

Station BBQ /BBQ station

Poitrine de poulet texane, sauce BBQ / Texan chicken breast, BBQ sauce

Saucisses internationales grillées / Grilled international sausages

Saumon grillé, mariné à la limette / Grilled salmon, marinated with lime

Pomme de terre au four et garnitures / Oven baked potato and garnishes

Légumes du marché / Sautéed vegetables

Station de dessert / Dessert station

Gâteaux et tartes assortis / Assorted cakes and pies

Salade de fruits / Fresh fruit salad

Café & thé

Coffee & tea

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice



Buffet Québécois

Soupe aux pois

Pea soup

Station de salades : salade du marché, salade César et salade de pâtes

Salad station: garden salad, Caesar salad and pasta salad

Ragoût de boulettes traditionnel

Traditional meatball stew

Pâté à la viande

Meat pie

Côte de bœuf tranchée en salle

Prime rib carved in room

Pommes de terre et légumes

Potatoes and vegetables

Pouding chômeur

Traditional bread maple pudding

Tarte au sucre

Sugar pie

Salade de fruits

Fresh fruit salad

Tire sur la neige servie après le repas

Maple taffy served after the meal

(Extra 6 \$)

Prix en vigueur jusqu'au 15 juin 2011 / Price valid until June 15th, 2011

Prix sujets à changement sans préavis / Prices subject to change without notice