



Menu
Plaza
Gatineau
Menu



2
0
1
6



PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

BUFFET CONTINENTAL CONTINENTAL BUFFET

Assortiment de jus de fruits
Assorted fruit juices

Panier de croissants, danoises et muffins
Basket of croissants, danishes and muffins

Tartinades et beurre
Assorted spreads and butter

Café et thé
Coffee and tea

BUFFET CONTINENTAL DELUXE DELUXE CONTINENTAL BUFFET

Assortiment de jus de fruits
Assorted fruit juices

Smoothies aux baies (sans lactose)
Berries smoothies (lactose free)

Plateau de fruits tranchés
Sliced fruit platter

Yaourts aux fruits
Fruit yoghurts

Panier de croissants, danoises et muffins
Basket of croissants, danishes and muffins

Assortiment de pain déjeuner (Ex, banane, bleuet,...)
Assorted breakfast bread (Ex, banana, blueberry,...)

Tartinades et beurre
Assorted spreads and butter

Café et thé
Coffee and tea

BUFFET AMÉRICAIN AMERICAN BUFFET

Assortiment de jus de fruits
Assorted fruit juices

Smoothies aux baies (sans lactose)
Berries smoothies (lactose free)

Plateau de fruits tranchés
Sliced fruit platter

Yaourts aux fruits
Fruit yoghurts

Plateau de deux (2) fromages (au choix du chef)
Platter of two (2) cheese (chef's choice)

Panier de croissants, danoises et muffins
Basket of croissants, danishes and muffins

Assortiment de pain déjeuner (Ex, banane, bleuet,...)
Assorted breakfast bread (Ex, banana, blueberry,...)

Tartinades et beurre
Assorted spreads and butter

Œufs brouillés
Scrambled eggs

Bacon, saucisses et jambon
Bacon, sausages and ham

Pommes de terre rissolées
Home fried potatoes

Café et thé
Coffee and tea

PAUSES BREAKS

LA MATINALE *THE EARLY BIRD*

Muffins assortis (2 par personne)
Assorted muffins (2 per person)

Jus d'orange
Orange juice

Café et thé
Coffee and tea

LA SANTÉ *LIGHT BREAK*

Assortiment de yogourts
Assorted yoghurts

Garnitures
Toppings

Jus de fruits assortis
Assorted fruit juices

Café et thé
Coffee and tea

LA RAFRAICHISSANTE *THE REFRESHER*

Eau minérale
Mineral water

Boissons gazeuses
Soft drinks

Jus de fruits assortis
Assorted fruit juices

Café et thé
Coffee and tea

LA 3 HEURES *THE 3 O'CLOCK*

Biscuits faits maison
Fresh baked cookies

Plateau de fruits frais
Fresh fruit platter

Boissons gazeuses
Soft drinks

Café et thé
Coffee and tea

DÉJEUNER LUNCH

BUFFET RÉUNION #2 WORKING LUNCH #2

Trois salades composées
Three mixed salads

Sandwichs Gourmets
Assorted sandwiches

Assortiment de tortillas roulés (wraps)
Assorted tortillas wraps

Desserts assortis
Assorted desserts

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Boissons gazeuses
Soft drinks

Café et thé
Coffee and tea

BUFFET LA PLAZA LA PLAZA BUFFET

Trois salades
Three salads

Sandwichs assortis
Assorted sandwiches

**Plats de pâtes, poisson et viande au choix
du Chef**
Chef's choice of pasta, fish and meat dishes

Légumes et féculent saisonnier
Seasonal vegetables and starch

Desserts
Desserts

Plateau de fruits frais
Fresh fruit platter

Boissons gazeuses
Soft drinks

Café et thé
Coffee and tea

DÎNER À L'ASSIETTE – 3 SERVICES

PLATED 3 SERVICE DINNER

ENTRÉES (CHOIX D'UNE)

APPETIZERS (CHOICE OF ONE)

**Soupe à la pomme de terre sucrée,
assaisonnée à la noix de coco et poivre
Thaï**

*Sweet potatoe soup, seasoned with coconut
milk and Thai pepper*

Salade rustique

Rustic Salad

Salade César

Caesar salad

PLATS PRINCIPAUX (CHOIX D'UN)

MAIN COURSES (CHOICE OF ONE)

**Caille farcie à la mousseline servie avec
artichauts et sa purée de châtaigne**

*Quail stuffed with mousseline, served with a
chestnut purée and artichoke*

**See Bass de la Méditerranée, servi avec
moules cuit à la vapeur, sauce au safran**

*Mediterranean Sea Bass, served with
steamed mussels and saffron sauce*

**Suprême de poulet, sauce crémeuse aux
champignons pleutore**

*Chicken supreme served with a creamy
oyster mushroom sauce*

**Longe de veau farci aux épinards,
tomates, shiitake et échalote**

*Veal loin stuffed with spinach, tomato
concassée, shitake and dry shallot onions*

**Rib Eye cuit avec l'os, servi avec une
sauce au poivre et Brandy**

*Rib Eye cooked on the bone, served with a
Brandy and pepper sauce*

DESSERTS (CHOIX D'UN)

DESSERTS (CHOICE OF ONE)

Trio maison (Truffe, tiramisu et tartelette aux fruits)

Homemade trio (Truffe, tiramisu and fruit tart)

Tarte au citron et sa compote de rhubarbe

Lemon tart with rhubarb compote

**Mousse au chocolat et son croustillant à
l'orange**

Chocolate mousse with crisp orange slices

Tous les plats sont servis avec légumes frais
et pommes de terre ou riz pilaf, petits pains,
café et thé.

*All main courses are served with fresh
vegetables, potatoes or rice pilaf, assorted
rolls, coffee and tea.*