



Domaine Joly-De Lotbinière

UN PARC-JARDIN SUR LE FLEUVE

Buffets froids

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Le Traditionnel

Sandwichs aux oeufs en pointe
Sandwichs au jambon en pointe

Tortillas farcies au poulet et à la mangue

Salade de pâtes type rafraîchissante
Salade de chou

Assiette de viandes froides

Plateau de crudités et sauce maison

Assiette de fromages et raisins

Bouchées du Chef

Café filtre, Thé ou Tisane

L'Entre 2

Sandwichs *Pain Borderon et fils* farcis au jambon
Sandwichs *Pain Borderon et fils* farcis aux oeufs
Sandwichs *Pain Borderon et fils* farcis au poulet

Salade de riz à la persane
Salade de bouquets de brocoli

Plateau de fromages variés et de viandes froides

Plateau croquant de légumes et sa trempette

Plateau de gourmandises réconfortantes

Café Castelo, Thé ou Tisane (Camélia Sinensis)

Le Distinctif de chez-nous

Sandwichs *Pain Borderon et fils*

Le Porcin (focaccia, longe de porc maison, mayonnaise aux bleuets du Vire-Crêpes et fromage Brie de Portneuf)

Le Diabolo (pain de céréales, mayonnaise du Diable (légèrement épicée), poulet et fromage Brie double crème aux fines herbes)

Le Rosbif (pain de campagne, mayonnaise à la moutarde de Meaux, ros bif, confit d'oignons et fromage Le Lotbinière)

Salade de riz à la persane

Salade de bouquets de brocoli

Plateau de fromages variés de la Fromagerie Bergeron et de viandes froides

Plateau croquant de légumes et sa trempette

Plateau de gourmandises réconfortantes
signé Anna Pierrot

Café Castelo, Thé ou Tisane (Camélia Sinensis)

	De 17 à 31 personnes	32 personnes et plus
Le Traditionnel	18,75 \$	17,00 \$
L'Entre 2	21,75 \$	21,00 \$
Le Distinctif de chez-nous	24,75 \$	24,00 \$

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Menus chauds

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Doux plaisirs

- Triologie de terrines assorties + 7 \$
ou
Tartare de saumon et fraises + 7 \$
ou
Verdurette aux crevettes et poires + 7 \$

Potage du moment

Poitrine de poulet au fromage Le P'tit Bonheur et gelée de poivrons
ou

Filet de porc asiatique

ou

Saumon laqué au sirop d'érable et fraises avec riz à la lime + 2 \$

ou

Boeuf Wellington avec pommes de terre au parmesan + 4 \$

Dessert signé Anna Pierrot

Café Castelo, Thé ou Tisane (Camélia Sinensis)

Les Familiaux

Salade du Chef

Potage du Chef

Suprême de poulet, sauce forestière *

ou

Boeuf bourguignon *

ou

Veau marengo*

* mets servi avec purée de pommes de terre et légumes du moment

Dessert du Chef

Café filtre, Thé ou Tisane

De 17 à
31 personnes

32 personnes
et plus

Les Familiaux 23,75 \$ 21,75 \$

Doux Plaisirs 33,25 \$ 32,25 \$



Domaine Joly-De Lotbinière

UN PARC-JARDIN SUR LE FLEUVE

Collations

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Cocktail d'eau de fleur de sureau

ou

Thé glacé avec biscuits maison

ou

Café filtre avec biscuits maison

De 17 à
31 personnes

32 personnes
et plus

4,25 \$

4,00 \$

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Table d'hôte de la Côte

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Terrine (Les Gibiers Canabec), confit d'oignons, craquelins et roquette
ou
Fondue au fromage (Fromagerie Bergeron), sauce arrabiata et roquette
ou
Rouleau de caille (Ferme Les Arpents Bleus), sauce chili douce et roquette
ou
Feuilleté aux épinards (La Ferme Hantée)

Crème de légumes
ou
Potage à la courge musquée et chips de pancetta
ou
Potage de navet et au sirop d'érable
ou
Potage de carotte, d'orange et coriandre

Filet de porc (Porc Santé) farci de saucisse italienne, de tomates séchées et d'épinards et sa sauce demi-glace
ou
Poulet de Cornouailles (Agri Bio), sauce forestière
ou
Combiné de méchoui fumé de porc et de bœuf
ou
Cuisse de canard confit (Canard Goulu), sauce aux canneberges

Accompagnements :

- 1- Purée de pommes de terre assaisonnées ou Purée de courge ou Pommes de terre dauphinoises
- 2- Salade du Chef ou Salade César

Languette croustillante triple chocolat, coulis de framboises
ou
Languette croustillante au sucre à la crème et aux pommes, coulis de caramel
ou
Languette croustillante aux fruits des champs, coulis de framboises

Accompagnements : crème fouettée et fruits

De 17 à 31 personnes 32 personnes et plus

32,50 \$ 30,50 \$

Café filtre, Thé ou Tisane

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Ma table d'hôte

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Fondue au fromage (Fromagerie Bergeron) avec légumes de saison et sa vinaigrette au miel

ou

Mousseline de fromage sur croûtons à l'érable, chutney de pommes au miel, salade

ou

Tartare de tomate fraîche aux herbes du jardin et fromage (Fromagerie Bergeron) servi sur bébé épinard, vinaigrette

Crème de légumes (Kiosque des Grands Jardins)

ou

Potage Crécy

ou

Potage de légumes racines

ou

Potage au rutabaga et aux poires

Filet de porc caramélisé au sirop d'érable (Ferme J.R. Champagne) et aux pommes (Verger St-Sylvestre)

ou

Suprême de volaille de Cornouailles (Agri-Bio) aux fines herbes et sauce crémeuse au pesto de tomates séchées

ou

Rosbif de bœuf, sauce au vin rouge (La Charloise)

+ 5 \$

ou

Magret de canard (Le Canard Goulu), sauce au vin de Bordeaux et au poivre noir

+ 8 \$

Crème brûlée à la vanille fraîche et son coulis de fruits frais (Potager Therrien)

ou

Tarte aux bleuets (Bleuetière Sasseville) et crème anglaise vanillée

ou

Génoise blanche et son caramel à la fleur de sel

ou

Verrine de mousse choco-citron et brochette de fruits frais

32 personnes
et plus

Ma table d'hôte 34.00 \$

Café filtre, Thé ou Tisane

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Aux Saveurs du Terroir

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Nems croustillants de canard confit et petits légumes avec réduction de fond brun balsamique à l'orange
(Le Canard Goulu et Kiosque des Grands Jardins)

ou

Feuilleté de légumes avec sauce au vin blanc

ou

Tartare de bœuf et croûtons au sirop d'érable

Velouté de pommes et de poireaux

ou

Crème de carottes, panais et rabioles

ou

Potage de rutabaga aux poires et aux pommes avec ses croûtons gratinés (Verger St-Sylvestre, Fromagerie Bergeron)

ou

Crème de légumes racines

ou

Crème de courge Butternut (Kiosque des Grands Jardins) avec amandes grillées

Longe de porc (Porc de Beauvillage) farcie au veau haché et fines herbes servie avec des pommes de terre
choix du chef et des légumes de saison

ou

Poulet de Cornouailles (Agri-Bio) avec riz, salade, glace de viande au cassis (La Charloise) et au miel
(Miel d'Émilie)

+ 3 \$

ou

Surlonge de bœuf médium, sauce au poivre

+ 7 \$

ou

Rosbif de filet mignon de bœuf, sauce au vin rouge, légumes, des pommes de terre choix du chef et
des légumes de saison

+ 9 \$

Délice à l'érable croquant, sucre et amandes rôties (sirop d'érable-Ferme J.R. Champagne)

ou

Gâteau blanc panaché au chocolat blanc et à la gelée de framboises

ou

Verrine chocolatée avec coulis de fraises (Kiosque des grands jardins) et panna cotta vanille fraîche

ou

Profiterole à la crème d'érable

ou

Gâteau au fromage mascarpone sauce caramel

32 personnes
et plus

Café filtre, Thé ou Tisane

Aux Saveurs
du Terroir

41,00 \$

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Menus végétariens

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Plaisirs Végé

Verdurette de tofu en folie

ou

Salade de tomates et bocconcini

ou

Millefeuilles de légumes et tofu

Potage du moment

Lasagne aux légumes grillés

ou

Brochette de tofu asiatique

ou

Pâtes fraîches au pesto et aux poivrons grillés

Dessert signé Anna Pierrot

Café Castelo, Thé ou Tisane (Camélia Sinensis)

Mon Menu Végé

Salade verte du Chef

Potage du Chef

Pâtes aux légumes grillés et à la feta

ou

Gratin de tortellinis au fromage et sauce marinara

ou

Crêpe gratinée, farcie aux
champignons et sauce Alfredo

Dessert du Chef

Café filtre, Thé ou Tisane

De 17 à
31 personnes

32 personnes
et plus

Mon Menu Végé 24,50 \$ 22,50 \$

Plaisirs Végé 36,50 \$ 35,50 \$

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Saveurs Végé

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Feuilleté aux épinards sauce au vin blanc

ou

Tartare de saumon, mayonnaise maison

ou

Duo de bruschettas de tomate et de poireau accompagné d'une salade du chef, vinaigrette maison

Crème de légumes

ou

Crème de panais, de rabiole et de poireau au lait de coco

ou

Crème de navet aux poires

Salade de légumes croquants et fleurs de jardin vinaigrette de balsamique au miel de tilleul

ou

Salade de quinoa et de lentilles aux poivrons rouges grillés

ou

Pâté de millet accompagné d'une salade du chef

ou

Parmentier de légumes en pot (patate douce, poireau, carotte et graines de citrouille ou de tournesol grillées) accompagné d'une salade de bébés épinards aux pommes

Gâteau au sirop d'érable

ou

Gâteau au chocolat

ou

Gâteau sauce caramel

ou

Gâteau aux carottes

Café filtre, Thé ou Tisane

32 personnes
et plus

Saveurs Végé 39,00 \$

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Les Amuse-Bouches

Pour l'Apéro : entre 3 et 7 bouchées par personne, 5 recommandées

Pour le Cocktail dînatoire : entre 8 et 15 bouchées par personne, 13 recommandées

Bouchées chaudes

	Prix affichés à la douzaine	
	Apéro	Cocktail dînatoire
Baluchon de porc effiloché et légumes confits au sirop d'érable	30,00 \$	29,00 \$
Feuilleté d'épinards et de fromage	30,00 \$	29,00 \$
Feuilleté de poireaux confits au miel	30,00 \$	29,00 \$
Brochette de poulet mariné et de poivrons rôtis	34,00 \$	33,00 \$
Cube de porc, sésame rôti à l'asiatique	34,00 \$	33,00 \$
Fondue aux 3 fromages et confit de poireaux	34,00 \$	33,00 \$
Effiloché de joue de porc sur légumes grillés	5; .00"\$	38,00 \$
Nems de canard braisé aux pommes	5; .00"&	38,00 \$

Bouchées froides

Tartinade de fromage et fins morceaux de fromage Louis Cyr	30,00 \$	29,00 \$
Mousse de volaille et son chutney de fruits en profiterole	56.22"&	33,00 \$
Tartinade de fromage à la crème et salsa aux poires à la cardamome sur pain baguette	56.22"&	33,00 \$
Tête fromagée croustillante	34,00 \$	33,00 \$
Baguettine de fromage et de saumon fumé	5; .02"&	5; .02"&
Cuillère de lapin confit avec chutney de pommes	5; .02"&	5; .02"&
Mousse de fromage avec confiture de tomates et pousses de basilic	5; .02"&	5; .02"&
Nems de légumes confits au sirop d'érable	5; .02"&	5; .02"&
Rillettes de lapin au cidre de glace et aux raisins séchés sur pain rôti	5; .02"&	5; .02"&
Roulade de saumon au mascarpone	5; .02"&	5; .02"&
Tartare de canard fumé à la canneberge et au fromage de chèvre	5; .02"&	5; .00"\$

Café filtre, Thé ou Tisane

Offerts aux groupes
de 32 personnes et plus.
Maximum de 7 bouchées différentes pour
l'Apéro et de 15 choix pour le Cocktail dînatoire.

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2018 sont sujets à changement sans préavis.)

Mises en bouche

Pour l'Apéro : de 3 à 5 bouchées par personne (3 recommandées)

Pour le Cocktail dînatoire : de 6 à 9 bouchées par personne (8 recommandées)

Bouchées chaudes

Bouchée de saucisse italienne grillée
Polpettone sauce marinara
Joue de bœuf en cuillère
Mini burger de porc effiloché
Brochette de poulet fumé et d'ananas
Verrine de bœuf sauté aux arachides

Bouchées froides

Fajita de poulet fumé et chutney à la mangue
Fajita César (tortilla, poulet, bacon, romaine, vinaigrette César et mozzarella)
Roulé de bœuf méchoui avec moutarde à l'ancienne et confiture d'oignons
Verrine de tartare aux deux saumons
Verrine de tartare de bœuf à la tomate séchée
Coupelle de tartare de crabe et de crevette
Crevette croustillante à la noix de coco
Bouchée de pogo-fait-maison
Prosciutto et melon
Nigiri sushi au thon avec oignons confits et vinaigrette balsamique
Bloody Caesar à la crevette (shooter)

Bouchées sucrées

Fraise farcie au fromage à la crème
Ananas grillé à l'érable avec fromage à la crème aux herbes
Bouchées du Chef

Café filtre, Thé ou Tisane

Prix affichés à la douzaine

Apéro	Cocktail dînatoire
36,75 \$	35,75 \$

Offerts aux groupes de 25 personnes et plus. Maximum de 5 bouchées différentes pour l'Apéro et de 9, pour le Cocktail dînatoire.

Plaisirs en bouche

Cocktail dînatoire

Recommandation de 15 bouchées par personne dont 3 bouchées sucrées

Bouchées chaudes

Arancini
Feuilleté aux épinards
Pétoncle poêlé et ciboulette
Mini Burger à l'effiloché de chevreau
Crevette Holé (craquante, avec une sauce sucrée et épicée)

Bouchées froides

Mousse de crevettes sur endive
Mousseline de foie gras de canard
Saumon fumé sur croûton
Tartare de canard, de pomme et de sirop d'érable
Tartare de saumon servi avec fraise et une mayo ciboulette style asiatique
Tataki de saumon avec réduction de sirop d'érable et de sauce soya
Terrines variées sur croûtons
Verrine de crevettes et de poire
Verrine de saumon sur lit de concombre

Bouchées sucrées

Mignardises signées Anna Pierrot

Café Castelo Thé ou Tisane (Camélia Sinensis)

Prix affichés à la douzaine

Bouchées chaudes et froides	Bouchées sucrées
37,50 \$	18,50 \$

*Minimum de 12 bouchées par personne.
Offerts aux groupes de 15 personnes et plus.*