



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
- Baguette de lin au poulet mariné et salsa de mangue fraîche
- 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, rosbif, 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	21,50 \$	19,75 \$
L'Entre 2	22,25 \$	21,50 \$
Le Distinctif de chez-nous	25,25 \$	24,50 \$

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2019 sont sujets à changement sans préavis.)

Menus chauds

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Doux plaisirs

- Trilogie 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

Osso bucco de porc, sauce demi-glace*

* 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 27,50 \$ 25,50 \$

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

Table d'hôte de la Côte

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Terrine, confit d'oignons, craquelins et roquette

ou

Fondue au fromage (Fromagerie Bergeron), sauce arrabiata et roquette

ou

Feuilleté aux épinards

Crème de légumes

ou

Potage de navet au sirop d'érable

ou

Potage aux carottes parfumé à l'orange et gingembre

Filet de porc, farci de poires, poireaux et canneberges en robe de proscuito

ou

Poulet de Cornouailles (Agri Bio), sauce aux champignons sauvages

ou

Combiné de méchoui fumé de porc et de bœuf

ou

Cuisse de canard confit, sauce aux canneberges

Accompagnements :

1- Purée de pommes de terre assaisonnées ou Purée de courge ou Pommes de terre dauphinoises (+1 \$)

2- Salade du Chef ou légumes de saison ou parisiennes aux fines herbes

Languette croustillante du chef, coulis onctueux et fruits frais

Café filtre, Thé ou Tisane

De 17 à 31 personnes 32 personnes et plus

37,25 \$ 35,25 \$

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2019 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 rosées à la tomates séchées

ou

Salade du chef vinaigrette aux petits fruits et
pacanes

Dessert du Chef

Café filtre, Thé ou Tisane

De 17 à
31 personnes

32 personnes
et plus

Mon Menu Végé 32,00 \$ 30,00 \$

Plaisirs Végé 36,50 \$ 35,50 \$

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 Biseau de saucisse grillée
Mini burger de porc effiloché
Satay de porc sauce aux arachides
Assortiment asiatique (baluchon de crevettes, mini rouleaux impériaux, dumplings) minis rouleaux impériaux
Fondue parmesan
Verrine de poulet général tao
Crevette coco
Polpettone sauce marinara
Bouchée de pizza fine

Bouchées froides Bruschetta fraîche sur biscotte
Brochette de poulet et ananas grillé
Salade d'edamame croquante
Mousseline de gibiers sur craquelin
Tartare aux deux saumons
Brochette de fromage et raisin
Tataki de boeuf parmesan et balsamique
Mini baguette de lin à la viande fumée
Brochette fraîche fêta & melon
Duo de mousse saumon et guacamole
Brochette grecque
Bouchée prosciutto et melon

Bouchées sucrées Brochette de fruits frais et chocolat
Cup cake
Mignardise sucrée
Verrine de yogourt et museli
Café filtre, Thé ou Tisane

Prix affichés à la douzaine

Apéro	Cocktail dînatoire
38,25 \$	37,25 \$

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

(Frais de service et d'administration (15 %) et taxes en sus.
Ces prix 2019 sont sujets à changement sans préavis.)

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 mayonnaise à la 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.*

Brunch

Pour réservation : reservation@domainejoly.com

Offert au groupe de 15 personnes et plus seulement.

Tomates

Oranges

Œufs brouillés

Patates déjeunés

Bacon

Saucisses

Fèves aux lards

Croissants

Confiture

Jus d'orange

Café

Bouchés desserts

Salade de fruits

Lait, crème, sucre,

De 17 à
31 personnes

32 personnes
et plus

22,50 \$

19,50 \$