

# CARTE DES VINS

## Blancs

Canada

Pinot Grigio, Jackson Triggs IP

Riesling, Pas Sages

Australie

Chardonnay, Cliff 79

France

Aligoté, Prince Philippe

Nouvelle-Zélande

Sauvignon Blanc, Kim Crawford

## Rosé

Australie

Pinot Grigio, Strata Rosé

## Rouges

Canada

Cabernet Sauvignon,  
(Jackson Triggs IP)

Gamay, Pas Sages

Australie

Cabernet Shiraz, Cliff79

France

Merlot, Baron Philippe de Rothschild

Italie

Ruffino, Chianti

États-Unis

Pinot Noir, Woodbridge, Robert Mondavi

Cabernet Sauvignon, Tom Gore

## Mousseux

Mousseux, Hungaria

Rosé, Hungaria



3300, boul. des Forges,  
Trois-Rivières  
819 374-6225  
centrerousseau.com

*Le Rouge Vin*

819-376-7774  
lerougevin.com



## MENU 1 Le Classique

Variété de crudités & trempettes  
Salade de pâtes  
Salade de chou  
8 pointes de sandwichs pain blanc sans croûte (pain brun extra) (oeufs / poulet / jambon)  
Assortiment de desserts  
Café, thé, infusion

## MENU 2 Le Populaire

Variété de crudités & trempettes  
Salade de pâtes & salade de chou  
Laitues de saison & vinaigrette assortie  
6 pointes de sandwichs pain blanc sans croûte (pain brun extra) (oeufs / poulet / jambon)  
1 petit pain farci à la dinde  
Fromage cheddar  
Olives et cornichons  
Betteraves et oignons sucrés  
Assortiment de desserts  
Café, thé, infusion

## MENU 3 Le Gourmet

Variété de crudités & trempettes  
Salade de pommes de terre bacon et aneth  
Laitues de saison & vinaigrette assortie  
Salade de chou  
Panini au saumon fumé, pesto de tomates aux câpres, fromage crémeux et roquette.  
Tortillas à la dinde et au pesto  
Ciabatta jambon à l'ancienne et brie  
Olives et cornichons  
Betteraves & oignons sucrés  
Fromage cheddar  
Assortiment de desserts  
Salade de fruits frais  
Café, thé, infusion

## MENU 4 Cocktail Dinatoire

1 Cocktail de crevettes  
1 Concombre mousse de saumon fumé  
1 Proscuitto brie et asperge  
1 Parfait au foie de volaille au cognac sur mini vol-au-vent  
1 Mini crêpe au bacon de canard et mangue  
1 Terrine de gibier et confit d'oignons  
1 Truffe de chèvre fondant aux pommes  
1 Rose de salami Génois et bocconcini  
1 Verrine de salade de pois chiche et edamane  
1 Tataki de thon Albacore et salade d'Asie en cuillère  
1 Mignardise sucrée  
1 Brochette de fruits

**12 bouchées**

## MENU 5 Le signature

Variété de crudités & trempettes  
Salade de saison  
Salade de tomates et bocconcini  
Salade de pennines à la Toscane  
Charcuteries & pâté de campagne  
Sélection de fromages fins & cheddar  
Olives et cornichons  
Betteraves et oignons sucrés  
Ciabatta jambon à l'ancienne et brie  
Pain Pretzel charcuteries Italiennes et tomates séchées  
Croissant aux œufs  
Assortiment de mignardises sucrées  
Salade de fruits frais  
Croûtons et beurre  
Café, thé, infusion

## MENU 6 Le complet

Crème de légumes aux herbes  
Variété de crudités & trempettes  
Laitues de saison & vinaigrette assortie  
Salade Grecque, feta et olives  
Salade de pommes de terre bacon et aneth (option végé disponible)  
Sauté de légumes du jardin  
Riz au cari et lait de coco  
Assortiment de desserts  
Salade de fruits frais  
Pain & beurre  
Café, thé, infusion  
DEUX PLATS CHAUDS À VOTRE CHOIX : (3ème choix de plat chaud, extra) :  
Suprême de poulet aux tomates séchées et olives OU  
Filet mignon de porc mariné ail et romarin OU  
Boeuf mijoté aux légumes OU  
Filet de saumon rôti au beurre de câpres et citron OU  
Pâtes sautées crémeuses aux champignons, poulet et épinard OU  
Manicotti primavera au fromage et épinards OU  
Ratatouille de légumes grillés au tofu

## QUELQUES IDÉES D'EXTRAS

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes et le service. Minimum 20 personnes par extra.

Sandwichs : 4 pointes - 8 pointes  
Panini au saumon fumé (4 pouces)  
Fromage cheddar (60 gr.)  
Fromages fins (60 gr.)  
Rosette de saumon fumé avec câpres et oignons (35g)  
Saumon froid aux épices (50g) (minimum 20 personnes)  
Charcuteries et terrines  
Canapés au choix du chef (2)  
Oeufs farcis crevettes et ciboulette (2)  
Saucisses cocktail au bacon (2)  
Crevettes cocktail (3)

Boîte à lunch adaptée  
(idéal pour allergie ou préférence alimentaire)

Boisson gazeuse  
Eau ou eau gazéifiée  
Jus ou lait  
Café

## Y avez-vous pensé?

- Convives avec des allergies? (boîtes à lunch disponibles)
- Désirez-vous un vin d'honneur?
- Désirez-vous des boissons non-alcoolisées ?

## CONDITIONS GÉNÉRALES

Minimum de 25 personnes.  
Nappes en tissu, verrerie et couverts inclus.  
Taxes (TPS : 5 % et TVQ : 9,975 %)  
et frais (16 %) en sus.  
Prix sujets à changement sans préavis.  
Sur demande, un montant de 85 \$ sera ajouté à la facture pour le service de buffet avec mesures sanitaires accrues.  
Par souci environnemental, nous vous invitons à apporter vos contenants, sinon nous offrirons les surplus à des œuvres de bienfaisance.  
Aucune nourriture ou breuvages, autre que fournis par «Le Rouge Vin», ne seront autorisés.