

CARTE DES VINS

Blancs

Canada

Pinot Grigio, Jackson Triggs

Australie

Chardonnay, Cliff 79

Chili

Chardonnay, Frontera, Concha y Toro

France

Clairette-Grenache, Biologique,
Chateau d'Aigueville

Nouvelle-Zélande

Sauvignon Blanc, Kim Crawford

Rosé

Espagne

Bobal, Biologique, Hedonik, Murviedro

Rouges

Canada

Cabernet Sauvignon,
(Jackson Triggs IP)

Merlot, Réserve, Jackson-Triggs

Australie

Cabernet Shiraz, Cliff79

France

Syrah-Grenache, Corbières, Bancs Publics

Italie

Sangiovese Ruffino, Chianti

Chili

Cabernet-Sauvignon, Frontera,
Concha y Toro

Mousseux

Italie

Gléra & Pinot Noir, Prosecco Rosé,
Ruffino



Rousseau
Centre funéraire

Le Rouge Vin

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

819-376-7774
lerougevin.com

MENU
TRAITEUR

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 Truffle 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 végétal 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
Manicottis 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 gazeifiée
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.