







2026

Souper

FREDERICTON
CONVENTION
CENTRE

PALAIS DES
CONGRÈS DE
FREDERICTON

Souper

SOUPER ASSIS DU PALAIS DES CONGRÈS DE FREDERICTON

Repas accompagnés de petits pains frais, de café fraîchement infusé et d'un assortiment de thés.

FAIRE 1 CHOIX PARMI CE QUI SUIT :

Légumes verts du terroir : sélection soignée du chef comprenant fruits, légumes, noix, graines et fromages de saison pour vous faire découvrir les produits du Nouveau-Brunswick	$15.00
Verdures du marché : tomates cerises, concombres, carottes, vinaigrette balsamique à l'érable	$13.00
Salade César : romaine, citron, asiago, croûtons	$13.00
Soupe de saison du chef	$11.00
Bisque de courge musquée et pomme, graines de citrouille et gremolata de canneberges ensoleillées	$12.00
Potage poireaux-pommes de terre, huile de ciboulette, filaments de poireaux séchés au four	$12.00

FAIRE 1 CHOIX PARMI CE QUI SUIT :

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre assorties au choix du chef.

Suprême de poulet poêlé, sauce à la crème au vin blanc et aux champignons	$32.00
Suprême de poulet farci aux tomates séchées et épinards, jus au vin rouge	$34.00
Contre-filet de bœuf coupe californienne, jus au romarin	$48.00
Longe de porc rôtie, jus à l'érable et à la moutarde de Dijon	$32.00
Saumon de l'Atlantique aux épices à la cajun, gremolata aux agrumes	$36.00

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Wellington aux champignons et aux lentilles, sauce aux champignons	$32.00
Patate douce farcie aux haricots noirs et au maïs rôti	$32.00

FAIRE 1 CHOIX PARMI CE QUI SUIT :

Gâteau aux carottes	$13.00
Gâteau moelleux au chocolat, compote de framboises	$13.00
Gâteau mousse au citron	$13.00
Crème brûlée aux épices pour tarte à la citrouille	$14.00
Gâteau aux fraises	$14.00
Café fraîchement infusé et assortiment de thés	

PLATED DINNER ENHANCEMENTS

Supplément:

Choices must be made in advance, ask your event manager for full details

Entree (2 options protéinées, 1 végétarienne/vegan)	$8.00
Desserts alternatifs	$6.00
Amuse-bouche de saison	$10.00

BUFFET À COMPOSER SOI-MÊME $60.00

Tous les buffets comprennent des petits pains frais et du beurre ainsi que du café fraîchement infusé et un assortiment de thés.

FAIRE 1 CHOIX

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Sélection saisonnière du chef

Chaudrée de palourdes des Maritimes

Bisque de tomates au basilic

Soupe à la noix de coco et aux carottes au curry

Bisque de courge et pomme à l'érable

Supplément : chaudrée de fruits de mer, 4$

FAIRE 3 CHOIX

Mesclun du jardin, garnitures de saison du chef, vinaigrette

Légumes feuilles du jardin, tomates cerises, concombres, carottes, duo de vinaigrettes

Salade César, romaine, croûtons, citron, asiago, vinaigrette

Salade de chou crémeuse aux fines herbes

Salade de brocoli au curry et à l'érable : fleurons de brocoli, graines de tournesol, canneberges séchées, fromage cheddar

Salade de pommes de terre classique, oignons verts, œufs durs

Salade de légumes marinés, vinaigrette aux fines herbes et à l'ail

Crudités, houmous et sauce ranch

FAIRE 1 CHOIX

Purée de pommes de terre à la crème sure et à la ciboulette

Pommes de terre rôties aux fines herbes

Pommes de terre dauphinoises crémeuses

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Riz pilaf basmati

Pommes de terre au four, crème sure et beurre

Écrasé de pommes de terre rouges aux fines herbes et au fromage à la crème

Quinoa aux légumes et aux fines herbes

LÉGUMES DE SAISON AU CHOIX DU CHEF

FAIRE 1 CHOIX

Intérieur de ronde de bœuf rôti, jus au romarin

Jambon rôti, glaçage à l'ananas et érable du Nouveau-Brunswick

Longe de porc rôtie, jus aux pommes et au thym

Dinde rôtie, jus de viande, sauce aux canneberges

Dans notre cuisine, il nous est arrivé de préparer et de servir en même temps plus de 750 homards!



SUPPLÉMENT VIANDE À DÉCOUPER

Côte de bœuf, jus au raifort	$14.00
Contre-filet de bœuf, demi-glace aux champignons et oignons	$12.00
Filet de bœuf, Merlot au jus	$18.00

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

FAIRE 1 CHOIX:

Poulet en croûte de panko, marinara, parmesan

Poulet mariné aux fines herbes et à l'ail, salsa de maïs rôti et de haricots noirs

Aiglefin au poivre et au citron, sauce à la crème à l'aneth

Dinde, jus de cuisson, compote de canneberges, farce à la sauge et à la sarriette

Jambon au four, glaçage à l'ananas

Saumon de l'Atlantique, glaçage à la mélasse Crosby et chutney de tomates

---

FAIRE UN CHOIX

Raviolis aux champignons, sauce à la crème à l'asiago et ail rôti, bruschetta aux tomates

Aubergines au parmesan

Pain de haricots noirs et quinoa, sauce aux champignons

Lasagnes végétariennes, fromage, nouilles

Pesto de basilic, gnocchi d'épinards, de champignons et d'oignons

Jambalaya aux haricots rouges et au riz

---

* AJOUT D'UNE PROTÉINE POUR 9.00$ PAR PERSONNE

CHOOSE 3 OF THE FOLLOWING DESSERT OPTIONS:

Carrés assortis

Sélection de biscuits du pâtissier

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE DAIRY FREE EGG FREE HALAL NUT FREE SOY FREE KOSHER SUSTAINABLY SOURCED

Souper

Gâteau au chocolat

Présentoir de fruits frais

Tarte aux bleuets du Nouveau-Brunswick

Gâteau au fromage avec compote de saison

Gâteau mousse au citron

Gâteau étagé au chocolat et à la crème

Gâteau au fromage tourbillon de citrouille